«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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИ К ГОСТ НА ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

ТИ к ГОСТ Р 52418-2005 МЯСО ЦЫПЛЯТ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 7

ТИ к ГОСТ Р 72207-2025 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ НИЗКОЛАКТОЗНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 8

ТИ к ГОСТ 33933-2025 ПРОДУКТЫ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ. СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ 8

ТИ к ГОСТ 35280-2025 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 9

ТИ к ГОСТ Р 72206-2025 КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 10

ТИ к ГОСТ 35098-2024 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 10

ТИ к ГОСТ 29276-2024 КОНСЕРВЫ НА РЫБНОЙ И РЫБОРАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 11

ТИ к ГОСТ 34977-2023 ПЮРЕ ДЛЯ ПРИКОРМА ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 13

ТИ к ГОСТ 32752-2014 СУБПРОДУКТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 14

ТИ к ГОСТ 32920-2022 ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 15

ТИ к ГОСТ Р 70356-2022 КАШИ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ, ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ, ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 17

ТИ к ГОСТ 34836-2022 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ 18

ТИ к ГОСТ 34846-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 19

ТИ к ГОСТ 34620-2019 СМЕСИ НА ОСНОВЕ ИЗОЛЯТА СОЕВОГО БЕЛКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ 20

ТИ к ГОСТ Р 58110-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 21

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 34153-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ 23
ТИ к ГОСТ 34617-2019 ТВОРОГ С КОМПОНЕНТАМИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 25
ТИ к ГОСТ Р 51172-98 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. КАШИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 26
ТИ к ГОСТ 34122-2017 СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 27
ТИ к ГОСТ Р 54048-2010 МЯСО. СВИНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 28
ТИ к ГОСТ Р 56581-2015 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 30
ТИ к ГОСТ 32876-2014 СОК ТОМАТНЫЙ 31
ТИ к ГОСТ Р 58161-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 33
ТИ к ГОСТ 34422-2018 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ 37
ТИ к ГОСТ Р 56579-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 39
ТИ к ГОСТ Р 54754-2021 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 43
ТИ к ГОСТ Р 58111-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 55
ТИ к ГОСТ 34426-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 57
ТИ к ГОСТ 34255-2017 МОЛОКО СУХОЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 59
ТИ к ГОСТ 33631-2015 СЫРЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 60
ТИ к ГОСТ 32925-2014 КЕФИР ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 60
ТИ к ГОСТ 34423-2018 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ РУБЛЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ «КАШИ С МЯСОМ» 61

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 33337-2015 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 63
ТИ к ГОСТ 32967-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 65
ТИ к ГОСТ 33611-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ. ФАРШ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 65
ТИ к ГОСТ 30545-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 66
ТИ к ГОСТ Р 52704-2006 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРОСТА 67
ТИ к ГОСТ Р 57150-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 68
ТИ к ГОСТ 32889-2014 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 68
ТИ к ГОСТ 33633-2015 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 69
ТИ к ГОСТ 32927-2014 ТВОРОГ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 70
ТИ к ГОСТ Р 55790-2013 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 71
ТИ к ГОСТ Р 55287-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНОМЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 72
ТИ к ГОСТ Р 55286-2012 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 74
ТИ к ГОСТ 33338-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 74
ТИ к ГОСТ 32887-2014 КОЛБАСКИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 77
ТИ к ГОСТ Р 55797-2013 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ 78
ТИ к ГОСТ Р 55335-2012 КОНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 80
ТИ к ГОСТ 32273-2013 ОЛЕНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 81
ТИ к ГОСТ 32735-2014 ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 82
ТИ к ГОСТ 32737-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 83

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 32914-2014 МЯСО СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ....89
ТИ к ГОСТ 32734-2014 МЯСО ПЕРЕПЕЛОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 89
ТИ к ГОСТ Р 55574-2013 ПАШТЕТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ....91
ТИ к ГОСТ 32888-2014 КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 92
ТИ к ГОСТ Р 56381-2015 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТУШЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 93
ТИ к ГОСТ Р 55794-2013 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА....94
ТИ к ГОСТ 32750-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 95
ТИ к ГОСТ Р 56365-2015 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 98
ТИ к ГОСТ 32733-2014 МЯСО ПТИЦЫ ТУШЕНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 99
ТИ к ГОСТ 32928-2014 ПРОСТОКВАША ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 99
ТИ к ГОСТ 32926-2014 АЦИДОФИЛИН ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ....100
ТИ к ГОСТ 32218-2013 КОНСЕРВЫ НА ФРУКТОВОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА....101
ТИ к ГОСТ 32924-2014 СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 103
ТИ к ГОСТ 32217-2013 КОНСЕРВЫ НА ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА....104
ТИ к ГОСТ Р 56364-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ....107
ТИ к ГОСТ 32252-2013 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА....108
ТИ к ГОСТ 31802-2012 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 108
ТИ к ГОСТ 31801-2012 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ (КЛАСС А). ПЮРЕ МЯСНОЕ ДЕТСКОЕ 109
ТИ к ГОСТ 31800-2012 «КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА....109

НАССР EXPERT

ТИ К ГОСТ 31799-2012 МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 111
ТИ по ГОСТ 31798-2012 ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 112
ТИ К ГОСТ 31779-2012 «КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ» 113
ТИ по ГОСТ 31645-2012 МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 115
ТИ к ГОСТ 31498-2012 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 115
ТИ К ГОСТ 31465-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 120
ТИ К ГОСТ 30626-98 ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 121
ТИ к ГОСТ Р 52405-2005 ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ СУХИЕ. КАШИ 122
ТИ К ГОСТ Р 52818-2007 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 123
ТИ К ГОСТ Р 52820-2007 МЯСО ИНДЕЙКИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 124
ТИ К ГОСТ Р 52306-2005 МЯСО ПТИЦЫ (ТУШКИ ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ РАЗДЕЛАННЫЕ ЧАСТИ) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 124
ТИ К ГОСТ Р 52705-2006 КОНСЕРВЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 127

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ НА ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

16 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 52418-2005 МЯСО ЦЫПЛЯТ МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2007 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо цыплят механической обвалки, предназначенное для изготовления продуктов для питания детей раннего возраста (МЦМО).

Классификация В зависимости от массовой доли жира МЦМО подразделяют на следующие виды: МЦМО А; МЦМО Б. **В зависимости от температуры в толще продукта МЦМО по термическому состоянию подразделяют на:** охлажденное - с температурой от 0°С до 2°С включ. и с температурой от 2°С до 8°С включ.; - замороженное - с температурой от минус 12°С до минус 18°С; - глубокозамороженное - с температурой не выше минус 18°С.

По органолептическим и физико-химическим показателям МЦМО должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма	
	МЦМО А	МУМО Б
Внешний вид	Однородная тонкоизмельченная масса	
Цвет	От светло-розового до розового. Возможно наличие включений темно-красного цвета	
Запах	Свойственный данному продукту, без постороннего	
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	31	
Массовая доля белка, %, не менее	15	
Массовая доля жира, %	От 12 до 15,0 включ.	Св. 15,0 до 18,0 включ.
Массовая доля костных включений, %, не более	0,35	
Массовая доля кальция, %, не более	0,15	
Размеры костных частиц, мкм, не более	400	

Транспортирование и хранение МЦМО транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при соблюдении гигиенических требований. Транспортирование МЦМО, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки годности охлажденного МЦМО с температурой в толще продукта от 0°С до 2°С при температуре от 0°С до 2°С и относительной влажности воздуха (82±2)% - не более 16 ч, охлажденного - при температуре воздуха не выше 12°С и относительной влажности воздуха (90±5)% - не более 2 ч с момента выработки при использовании на предприятии-изготовителе, замороженного - при температуре не выше минус 12°С - не более 2 мес, глубокозамороженного - при температуре не выше минус 18°С - не более 3 мес со дня выработки.

HACCP EXPERT

28 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 72207-2025 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ НИЗКОЛАКТОЗНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2026 г. с правом досрочного применения. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на питьевое низколактозное молоко (далее — низколактозное молоко), предназначенное для детского питания детей раннего возраста (от 12 месяцев до трех лет) и детей дошкольного и школьного возраста (от трех лет до 17 лет (включительно), нуждающихся в ограничении лактозы, в качестве диетического лечебного или диетического профилактического питания, произведенное на основе коровьего молока, в котором снижено содержание лактозы.

Низколактозное молоко в зависимости от режима термической обработки подразделяют: на пастеризованное; ультрапастеризованное; стерилизованное. **Низколактозное ультрапастеризованное молоко в зависимости от режима розлива подразделяют на:** без асептического розлива; с асептическим розливом. **Низколактозное молоко в зависимости от возраста применения подразделяют на:** для питания детей раннего возраста (от 12 месяцев до 3 лет); для питания детей дошкольного и школьного возраста (от 3 лет до 17 лет). **Молоко низколактозное транспортируют и хранят при температуре, установленной изготовителем и входящей в диапазон:** от 2 °С до 6 °С — для пастеризованного и ультрапастеризованного без асептического розлива; от 1 °С до 25 °С — для ультрапастеризованного с асептическим розливом и стерилизованного. Срок годности для конкретного наименования низколактозного молока устанавливает изготовитель согласно требованиям.

Продолжительность хранения низколактозного молока для каждого наименования во вскрытой упаковке объемом 0,2—2 л устанавливает изготовитель.

30 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33933-2025 ПРОДУКТЫ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ. СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ

Дата введения в действие – 01.02.2026 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на смеси белковые композитные сухие (СБКС), относящиеся к специализированным пищевым продуктам и предназначенные для диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых и детей старше трех лет в качестве компонента для приготовления готовых блюд.

Сухие белковые композитные смеси; СБКС: Специализированные пищевые продукты с содержанием белка от 40 % до 75 %, состоящие из белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина, или изолята соевого белка, или смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина и изолята соевого белка, с добавлением одного или нескольких нижеперечисленных ингредиентов: мальтодекстрина, лецитина, полиненасыщенных жирных кислот,ГОСТ 33933—20256 пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, аминокислот, ароматизаторов, антислеживающих агентов, эмульгаторов, пробиотиков и пребиотиков, и представляющие собой порошкообразные смеси, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц.

Классификация СБКС в зависимости от применяемого белкового сырья подразделяют на произведенные на основе: белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока); яичного альбумина; изолята соевых белков; смеси

белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), и (или) яичного альбумина, и (или) изолята соевых белков. СБКС в зависимости от вносимых пищевых ингредиентов подразделяют на произведенные с добавлением одного или нескольких следующих пищевых ингредиентов: полиненасыщенных жирных кислот; лецитина (Е322); мальтодекстрина; пищевых волокон; витаминов; минеральных веществ; аминокислот; пробиотиков; пребиотиков; ароматизаторов.

Термины и определения сухие белковые композитные смеси; СБКС: Специализированные пищевые продукты с содержанием белка от 40% до 75%, состоящие из белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина, или изолята соевого белка, или смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина и изолята соевого белка, с добавлением одного или нескольких нижеперечисленных ингредиентов: мальтодекстрина, лецитина, полиненасыщенных жирных кислот, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, аминокислот, ароматизаторов, антислеживающих агентов, эмульгаторов, пробиотиков и пребиотиков, и представляющие собой порошкообразные смеси, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц. **Срок годности** и условия хранения устанавливает изготовитель.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 35280-2025 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.09.2026 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов — мясные вареные и вареные пастеризованные паштеты (далее — паштеты), выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу для питания детей старше трех лет.

АССОРТИМЕНТ: «Детский с говядиной»; «Детский»; «Для школьников»; «Детский печеночный».

Термины и определения паштет мясной для детского питания: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов (вареных), с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60 %, имеющее мажущуюся консистенцию, для питания детей старше трех лет. **паштет мясной пастеризованный для детского питания:** Мясной паштет для детского питания, подвергшийся пастеризации в герметичной упаковке.

Рекомендуемые сроки годности паштетов при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Рекомендуемый срок годности, сутки Батончики в искусственных парогазонепроницаемых (полиамидных) оболочках Для вареных паштетов — 10 суток; Для вареных пастеризованных паштетов — 60. Герметически закрытые формы из полипропилена, ламистера, комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги. Для вареных паштетов — 10; Для вареных пастеризованных паштетов — 30. Герметически закрытые тубы из ABL-ламината и полимерных материалов Для вареных паштетов — 10. Формы из полипропилена, ламистера, комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги, упакованные в полимерные пленки или пакеты из ламинатов с применением вакуума Для вареных паштетов — 15. Для вареных пастеризованных паштетов — 30. После вскрытия упаковки продукт хранят не более 24 ч при температуре от 0 °С до 6 °С в пределах срока годности.

НАССР EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 72206-2025 КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие – 01.01.2026 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения Настоящая технологическая инструкция распространяется на молочные коктейли для детей дошкольного и школьного возраста (далее — коктейль или коктейли) — молочные составные продукты, произведенные из коровьего молока с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока и/или составных частей молока, а также с добавлением или без добавления немолочных компонентов, витаминов, минеральных веществ, пребиотиков, термически обработанные и упакованные в потребительскую упаковку. Предназначены для непосредственного употребления в пищу детьми старше трех лет.

Коктейли, изготовленные из нормализованного молока в зависимости от режима термической обработки, подразделяют: на пастеризованные; ультрапастеризованные; стерилизованные. **Ультрапастеризованные коктейли, в зависимости от режима розлива, подразделяют на:** без асептического розлива; с асептическим розливом. **Коктейли в зависимости от применения компонентов, используемых для обогащения пищевой продукции, подразделяют:** на обогащенные; не обогащенные. **молочный коктейль:** Молочный составной продукт, произведенный из коровьего молока и/или его составных частей, и/или молочных продуктов с добавлением побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. **молочный обогащенный коктейль:** Молочный составной продукт, произведенный из коровьего молока и/или его составных частей, и/или молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, в который введены дополнительно: витамины, минеральные вещества, пребиотики.

Коктейли выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре, установленной изготовителем и входящей в диапазон: от 2 °С до 6 °С — для пастеризованного, ультрапастеризованного без асептического розлива; от 1 °С до 25 °С — для ультрапастеризованного с асептическим розливом и стерилизованного. Срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской упаковки для конкретного наименования коктейля устанавливает предприятие-изготовитель согласно нормативно-правовым актам и технической документации, действующим на территории Российской Федерации.

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 35098-2024 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.10.2025 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные вареные колбасные изделия вареную ветчину в оболочке, предназначенную для питания детей старше трех лет (далее ветчина).

АССОРТИМЕНТ: "Детская", "Детская Вита", "Классная", "Классная Вита", "Для школьников", "Для школьников Вита", "Говядина с индейкой", "Говядина с индейкой Вита", "Лицейская", "Гимназическая", "Малышок". **ветчина вареная в оболочке для детского питания:** Мясное вареное колбасное изделие, изготовленное из кусков бескостного мяса, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу и массированию

HACCP EXPERT

(или без него), созреванию, с использованием немясных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку, доведенное до готовности к употреблению различными способами термической обработки (подсушкой, обжаркой, варкой или только варкой) и предназначенное для питания детей старше трех лет.

Транспортирование и хранение. Ветчину транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Ветчину выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0°С до 6°С. Ветчину хранят при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (75±5)%. Срок годности ветчины устанавливает изготовитель в соответствии с нормативно-методической базой в отношении установления сроков годности пищевых продуктов.

Рекомендуемый срок годности ветчины: в натуральной, целлюлозной, белковой оболочке не более 3 сут; упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 сут; в полиамидной оболочке не более 20 сут. После вскрытия упаковки продукт хранят не более 72 ч при температуре от 0°С до 6°С в пределах общего срока годности. После вскрытия упаковки ветчины сервировочной нарезки для общественного питания общей массой нетто до 3 кг продукт хранят не более 12 ч при температуре от 0°С до 6°С в пределах общего срока годности.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 29276-2024 КОНСЕРВЫ НА РЫБНОЙ И РЫБОРАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 01.10.2025 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется распространяется на консервы на рыбной и рыборастительной основе, предназначенные для питания детей раннего возраста от восьми месяцев до трех лет (далее - консервы).

Консервы подразделяют: а) в зависимости от массовой доли мышечной ткани рыбы: - на консервы на рыбной основе для питания детей раннего возраста (далее - консервы на рыбной основе); - консервы на рыборастительной основе для питания детей раннего возраста (далее - консервы на рыборастительной основе); **б) в зависимости от степени измельчения:** - на пюреобразные консервы - для питания детей старше 8 мес; - крупноизмельченные консервы - для питания детей старше 9 мес. **Консервы изготавливают следующего ассортимента: - консервы на рыбной основе:** пюреобразные из рыбы; крупноизмельченные из рыбы; **- консервы на рыборастительной основе:** пюреобразные из рыбы с морковью и толокном; пюреобразные из рыбы с овощным ассорти; пюреобразные из рыбы с морковью; пюреобразные из рыбы с картофелем; пюреобразные из рыбы с картофелем и кабачком; пюреобразные из рыбы с брокколи; пюреобразные из рыбы с цветной капустой; пюреобразные из рыбы с морковью и рисом; пюреобразные из рыбы с тыквой и рисом; пюреобразные из рыбы с кабачком и рисом; пюреобразные из рыбы с морковью и овсяными хлопьями; пюреобразные из рыбы с морковью и гречкой; крупноизмельченные из рыбы с овощным ассорти; крупноизмельченные из рыбы с морковью и рисом; крупноизмельченные из рыбы с тыквой и рисом; крупноизмельченные из рыбы с кабачком и рисом; крупноизмельченные из рыбы с морковью и овсяными хлопьями; крупноизмельченные из рыбы с морковью и гречкой. ***Примечание*** - Под "рыбой" следует понимать вид (виды) рыбы, предусмотренной настоящим стандартом: судак, пиленгас, лососевые рыбы-сырец, лососевые рыбы, минтай, пикша, треска, кунь морской, ледяная рыба, макрурус, макруронус, хек.

HACCP EXPERT

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1. Таблица 1

Наименование	Характеристика консервов	
показателя	на рыбной основе	на рыборастительной основе
Состояние	При выкладывании из упаковки - не растекающаяся или слегка растекающаяся однородная масса	
	-	с единичными включениями или без включений разваренных частиц овощей, круп, зелени.
	Могут быть:	
	- незначительное количество отделившейся жидкой части;	
	- единичные частицы слипшейся массы	
Запах	Свойственный используемым компонентам, без постороннего запаха	
Цвет	Светло-бежевый, светло-бежевый с оттенками желтого или серого или оранжевого и/или розового - во всей массе.	Светло-бежевый, светло-серый, светло-желтый, желтый, светло-оранжевый, оранжевый или светло-зеленый во всей массе; с наличием или без наличия вкраплений другого цвета, свойственного используемым компонентам - зелени, крупам, овощам.
	Может быть более темный на поверхности продукта	
Вкус	Свойственный вареной рыбе, выраженный,	Свойственный используемым компонентам, со слабовыраженным вкусом вареной рыбы,
	без постороннего вкуса и/или послевкусия. Несоленый или со слабовыраженным соленым вкусом	
Консистенция	Мягкая, нежная, сметанообразная, влажная. Однородная. Может быть: - с ощущением частиц овощей, круп - для крупноизмельченных консервов; - с ощущением частиц мышечной ткани - для консервов из рыбы семейства Тресковые	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

По физическим и химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для консервов	
	на рыбной основе	на рыборастительной основе
Массовая доля сухих веществ, %	15-25	Не менее 17
Массовая доля белка, %	8-15	1,5-6,0
Массовая доля жира, %	5-11	1-6
Массовая доля поваренной соли, %, не более	0,4	
Массовая доля крахмала*, %, не более	3,0	
Массовая доля рисовой* и/или пшеничной муки*, %, не более	5,0	
Массовая доля крахмала* и рисовой* и/или пшеничной муки*, %, не более в том числе крахмала*, не более	5,0 3,0	- -
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту)**, %, не более	0,3	
* При использовании указанного компонента, вносимого как загуститель. ** Определяют для консервов с добавлением лимонного сока или пищевой лимонной кислоты.		

Консервы по степени измельчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Консервы	Размер частиц продукта, мм, не более
Пюреобразные	1,5 Допускается св. 1,5 до 3,0 включ. - не более 20% частиц
Крупноизмельченные	3,0 Допускается св. 3,0 до 5,0 включ. - не более 20% частиц

Термины и определения консервы на рыбной основе для питания детей раннего возраста (canned food on fish basis for the nutrition of children of early age): Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для детей раннего возраста, изготовленная из мышечной ткани рыбы, массовая доля которой составляет свыше 40% от общей массы продукта, с использованием или без использования нерыбных компонентов, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

HACCP EXPERT

Примечание - К нерыбным компонентам относят растительные масла, молочные продукты, яичные продукты, муку и крахмалы. **консервы на рыборастительной основе для питания детей раннего возраста (canned food on fish-plant basis for the nutrition of children of early age):** Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для детей раннего возраста, изготовленная из мышечной ткани рыбы, массовая доля которой составляет свыше 18% до 40% включительно от общей массы продукта, с использованием растительных и других нерыбных компонентов, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации. **Примечание** - К растительным и другим нерыбным компонентам относят овощи, крупы, плоды, муку, крахмалы, молочные продукты, яичные продукты, растительные масла, зелень и др. **Рекомендуемый срок годности консервов** в металлических и стеклянных банках при температуре от 0°С до 20°С - 12 мес с даты изготовления.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34977-2023 ПЮРЕ ДЛЯ ПРИКОРМА ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные гомогенизированные мясные консервы класса А с массовой долей мясных ингредиентов не менее 55%, изготовленные из говядины, телятины, свинины, конины, баранины, ягнятины, крольчатины, оленины, предназначенные для прикорма детей раннего возраста, начиная с шести месяцев (далее - консервы).

АССОРТИМЕНТ: "Пюре из говядины", "Пюре из телятины", "Пюре из свинины", "Пюре из конины", "Пюре из баранины", "Пюре из ягнятины", "Пюре из крольчатины", "Пюре из оленины".

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя (характеристики)	**Значение показателя (содержание характеристики)**
Внешний вид	Однородная гомогенная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившегося бульона
Цвет	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение поверхности содержимого банок
Консистенция	Мягкая, нежная. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной массы
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта и используемому сырью
Вкус	Несоленый или слабосоленый, свойственный данному виду консервов
Дисперсность (размер частиц в основной массе продукта), мм, не более	0,3
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	20,0
Массовая доля белка, %	9,0-12,0
Массовая доля жира, %	6,0-10,0
Массовая доля хлоридов (поваренной соли), %, не более	0,4
Массовая доля крахмала , %, не более	3,0
Массовая доля муки рисовой и (или) крупы рисовой , %, не более	5,0

НАССР EXPERT

Транспортирование и хранение. Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0°С до 25°С. Консервы хранят при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности консервов устанавливает изготовитель с учетом свойств используемой потребительской упаковки и значения стерилизующего эффекта в соответствии с нормативно-методической базой в отношении установления гарантированного срока годности готового продукта. **Рекомендуемый срок годности консервов** в металлических и стеклянных банках при значении стерилизующего эффекта 18-22 усл. мин - не более 24 мес с даты изготовления. После вскрытия упаковки консервы следует хранить при температуре от 2°С до 6°С не более 24 ч. Содержимое из металлической банки и упаковки из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием необходимо извлекать и хранить в закрытой стеклянной посуде.

16 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32752-2014 СУБПРОДУКТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01 января 2016 г. Дата актуализации текста – 17 июля 2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на обработанные мясные охлажденные субпродукты [говяжьи, свиные, бараньи, конские, оленьи печень, язык, сердце], предназначенные для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки для изготовления продуктов детского питания [далее по тексту субпродукты]. Технологическая инструкция устанавливает порядок проведения технологических процессов и операций обработки мясных субпродуктов, контроля производства, обеспечивающие качество и безопасность продукции и отвечающих требованиям ГОСТ 32752.

АССОРТИМЕНТ: Субпродукты мясные, обработанные в зависимости от вида убойных животных, особенностей морфологического строения выпускают следующих видов и наименований: **Группа – мясная. Вид – субпродукты говяжьи. Подвид – мякотные:** печень, язык, сердце; **Вид – субпродукты свиные: Подвид – мякотные:** печень, язык, сердце; **Вид – субпродукты конские: Подвид – мякотные:** печень, язык, сердце; **Вид – субпродукты бараньи: Подвид – мякотные:** печень, язык, сердце. **Вид – субпродукты оленьи: Подвид – мякотные:** печень, язык, сердце.

Субпродукты мясные, обработанные выпускают: охлажденные, фасованные и весовые в потребительской таре.

Термины и определения В настоящей технологической инструкции применены термины по ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», а также следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 52427**: мясная продукция для детского питания**: Мясная продукция, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста от 6 месяцев до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вреда здоровью ребенка соответствующего возраста; **продукты убоя для детского питания:** Продукты убоя, предназначенные для производства мясной продукции для детского питания; **пищевые субпродукты:** Пищевой продукт убоя в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей убойного животного. **мякотные пищевые субпродукты:** Пищевые субпродукты, состоящие из мышечной, жировой, соединительной, паренхиматозной ткани. *Примечания.* К мякотным пищевым субпродуктам относят **язык**, мозг, **печень**, почки, **сердце**, легкие, диафрагму, селезенку, трахею, вымя, молочные железы, включая мясо голов и срезки мяса с языков (подъязычное мясо и прилегающие ткани калтыка без заглоточных лимфоузлов) и др. **охлажденные субпродукты:** Субпродукты, подвергнутые холодильной обработке после убоя и их выделения до температуры от минус 1,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения; **безопасность продуктов для детского питания:** Состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений. **Транспортирование и хранение** Субпродукты хранят при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 4°С включительно и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно. Субпродукты транспортируют в охлаждаемых

транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с температурой в любой точке измерения от минус 1,5°С до плюс 4°С. Транспортирование и хранение субпродуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Температура субпродуктов, сдаваемых грузополучателю, в любой точке измерения не должна превышать плюс 4°С. Сроки годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности субпродуктов с момента убоя животных приведены в таблице.

Способ упаковки	**Параметры воздуха в камере хранения субпродуктов**		**Срок годности, включая транспортирование, суток, не более**
	температура, °С	**относительная влажность, %**	
Без применения вакуума	от 0 до 4	85-90	1 (в т.ч. на предприятии-изготовителе не более 8 ч)
	от минус 1 до 0		2 (в т.ч. на предприятии-изготовителе не более 8 ч)
С применением вакуума	от минус 1 до 1	85-90	3

Сроки годности субпродуктов, изготовленных с использованием новых видов упаковки, в том числе упакованных с использованием модифицированной атмосферы, устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32920-2022 ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.11.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Настоящая технологическая инструкция распространяется на соковую продукцию из фруктов и овощей: соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки, предназначенные для детского питания.

Классификация Соковую продукцию изготавливают следующих видов: соки прямого отжима; соки восстановленные; нектары; морсы; сокосодержащие напитки. **Соки, нектары, сокосодержащие напитки в зависимости от используемого сырья подразделяют:** на фруктовые (из фруктов); овощные (из овощей); смешанные: фруктово-овощные (из двух и более видов фруктов и овощей, в которых преобладает доля фруктового сока и/или пюре) и овощефруктовые (из двух и более видов овощей и фруктов, в которых преобладает доля овощного сока и/или пюре). В соки, нектары, сокосодержащие напитки могут быть добавлены пюре, мякоть, клетки одноименных цитрусовых фруктов и другие компоненты Морсы изготавливают из ягодного сока и/или пюре, при производстве также допускается добавление продукта, полученного путем водной экстракции выжимок из этих же ягод. **В зависимости от применяемой технологии соковую продукцию подразделяют:** на соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки; соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки осветленные; соки, нектары, морсы, сокосодержащие напитки с мякотью. Соковая продукция для детей раннего возраста, содержащая мякоть, изготавливается только гомогенизированной. **В зависимости от режимов термической обработки соковую продукцию подразделяют:** на пастеризованную; стерилизованную. Соковую продукцию допускается изготавливать обогащенной.

Рекомендации по употреблению соков и нектаров, рекомендуемые сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки приведены в таблице

Таблица

Наименование соков и нектаров	Возраст ребенка	Количество продукта	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки
Фруктовые соки и нектары с мякотью:			После вскрытия хранить в холодильнике не
яблочный, грушевый	С 4 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50-100 г	более 1 сут
абрикосовый, сливовый, персиковый	С 4 мес	Начиная с одной чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес	
земляничный (клубничный)	С 6 мес	до 80-100 г	
Фруктовые соки и нектары (за исключением соков и нектаров с мякотью), в том числе осветленные:		Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50-100 г	После вскрытия хранить в холодильнике не более 1 сут
грушевый, яблочный	С 4 мес		
виноградно-яблочный, яблочно-виноградный	С 6 мес		
Смешанные соки и нектары с содержанием брусничного и клюквенного сока не более 20%	С 5 мес		
Соки, смешанные соки и нектары из цитрусовых (апельсинов, мандаринов, грейпфрутов), дыни, тропических фруктов (ананасов, бананов, манго)	С 6 мес		
клубники, земляники, томатов, винограда (в составе смешанных соков)	С 6 мес		
Соки, смешанные соки и нектары из папайи, киви, маракуйи, гуавы	С 8 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50-100 г	
Виноградный	С 9 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 80-100 г	
Нектары (за исключением нектаров с мякотью), в том числе осветленные:	С 9 мес		
яблочно-виноградный	С 6 мес		
остальные (монои поликомпонентные)	С 5 мес		
Овощные соки и нектары:			
морковный	С 4 мес		
томатный и смешанные (в состав которых входят томаты)	С 6 мес		
свекольный и другие соки и нектары овощные	С 6 мес		
Примечание Употребление соков и нектаров с витамином С аналогично соответствующим наименованиям консервов без витамина С.			

Рекомендуемые условия и сроки годности соковой продукции Условия и сроки годности стерилизованной соковой продукции при температуре от 0°С до 25°С: в стеклянной упаковке: светлоокрашенных не более двух лет, темноокрашенных не более одного года; металлической упаковке не более одного года; потребительской упаковке из комбинированных материалов не более одного года; потребительской полимерной упаковке для соковой продукции, фасованной асептическим способом, не более девяти месяцев. Условия и сроки годности пастеризованной соковой продукции при температуре (4±2)°С устанавливаются изготовителем.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 70356-2022 КАШИ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ, ГОТОВЫЕ К УПОТРЕБЛЕНИЮ, ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие – 01.06.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные или ультрапастеризованные каши на молочной основе, готовые к употреблению (далее - каши), состоящие из молока или адаптированной молочной смеси, муки или крупы одного вида или смеси различных видов муки, крупы с добавлением или без добавления сахара, фруктово-овощных компонентов, витаминов и минеральных веществ, пребиотиков и предназначенные в качестве продуктов прикорма для детей старше шести месяцев.

Термины и определения каши на молочной основе, готовые к употреблению: Каши, изготовленные из молока или адаптированной молочной смеси, муки или крупы одного вида или смеси различных видов муки, крупы, с добавлением или без добавления сахара, фруктово-овощных компонентов, витаминов и минеральных веществ, пребиотиков и предназначенные в качестве продуктов прикорма для детей старше шести месяцев. Примечание - Массовая доля сухих веществ молока в сухих веществах готового к употреблению продукта - не менее 15%. ***В зависимости от термической обработки каши подразделяют на:*** - стерилизованные; - ультрапастеризованные.

По органолептическим показателям каши должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Потребительская упаковка чистая, без следов подтеков и загрязнений. Консистенция однородная, гомогенная, слегка вязкая масса. Допускается незначительный осадок
Цвет	От белого до кремового с различными оттенками, в зависимости от используемого зернового сырья и внесенных компонентов, равномерный по всему объему. При использовании какао-порошка цвет бежевый
Вкус и запах	Чистый, свойственный компонентам, входящим в состав каш. Без посторонних вкуса и запаха

По физико-химическим показателям каши должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	15,0
Массовая доля общего белка, %, не менее	2,0
Массовая доля общего жира, %, не менее	2,0
Содержание добавленной сахарозы*, %, не более	6,0
Пребиотики, %, не более	0,8
Массовая доля витаминов и минеральных веществ при обогащении каш, %	От 5% до 50% от физиологической потребности детей старше шести месяцев в витаминах, макро- и микроэлементах в порции продукта (до 200 см /разовая порция продукта)
Активная кислотность, pH	6,4-6,75
Температура при выпуске с предприятия, °С, не более	25
* Допускается замена сахарозы на фруктозу в количестве не более 50%.	

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение Транспортирование каш осуществляют в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующих видах транспорта и с соблюдением гигиенических требований. Транспортирование и хранение каш, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - в соответствии с требованиями ГОСТ 15846. Каши хранят в складских помещениях при температуре от 2°С до 25°С. Сроки годности и условия хранения каш до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями законодательных и нормативных документов

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34836-2022 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ**

Дата введения в действие – 16.01.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на хлебобулочные изделия "Здравушка", "Школярик", "Вкусняшка", "Добрыня" для детского питания на основе пшеничной муки (далее хлебобулочные изделия для детского питания), упакованные в потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу для детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести лет и старше) возраста. **Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:** подовыми; формовыми. **Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:** для дошкольного возраста (от трех до шести лет) в виде целого изделия; для школьного возраста (от шести лет и старше) в виде целого изделия и части изделия, нарезанного на ломти. **Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают следующих наименований изделий и масс в килограммах, в соответствии с таблицей 1.**

Таблица 1

Наименование хлебобулочных изделий	Масса, кг
Изделия хлебобулочные "Здравушка" простые: пшенично-овсяные подовые; пшенично-гречневые подовые	0,05-0,5
Изделия хлебобулочные "Здравушка" улучшенные: пшенично-овсяные подовые; пшенично-гречневые подовые	0,2-0,5
Изделия хлебобулочные "Школярик" с курагой: подовые; формовые	0,05-0,5
Изделия хлебобулочные "Школярик" с кефиром: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные "Школярик" с молочной сывороткой: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с творогом: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с какао-порошком: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 1: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 2: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с яблочным повидлом: подовые; формовые	

Транспортирование и хранение Хранение хлебобулочных изделий для детского питания осуществляют при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 85%. **Срок максимальной выдержки** на предприятии-изготовителе неупакованных хлебобулочных изделий для детского питания после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 ч; массой более 0,2 кг не более 10 ч.

Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, массой менее 0,2 кг не более 48 ч, массой более 0,2 кг 72 ч. Срок годности хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

НАССР EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34846-2022 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.03.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные рубленые формованные полуфабрикаты (далее полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: для питания детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет котлетки "Детские" (категория Б); для питания детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, школьного возраста от 6 лет и старше: полуфабрикаты категории А котлета для гамбургера "Детская", бифштекс "Детский", бифштекс "Детский-вита"; полуфабрикаты категории Б ромштекс "Буратино", ромштекс "Буратино" витаминизированный, ромштекс "Диетический", ромштекс "Чиполлино", крокеты "Детские", шницель "Детский", шницель "Классный", котлеты "Школьные", котлеты говяжьи "Школьные", ежики "Детские", зразы "Детские", люля-кебаб "Сказка", палочки "Детские", биточки "Детские", фрикадельки "Детские", тефтели "Детские", наггетсы "Детские", котлетки печеночные "Детские". Полуфабрикаты для детей дошкольного и школьного возраста выпускают охлажденными или замороженными, для детей раннего возраста замороженными.

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят: охлажденные при температуре воздуха от минус 1°С до 4°С включительно, замороженные при температуре не выше минус 18°С. Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: охлажденные при температуре воздуха от минус 1°С до 4°С включительно, замороженные при температуре не выше минус 18°С. Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных 4°С, для замороженных минус 18°С. Реализацию полуфабрикатов осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки (в т.ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы), условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от минус 1°С до 4°С: не более 12 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе не более 6 ч; упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы не более 5 сут со дня выработки. **Рекомендуемые сроки годности** замороженных полуфабрикатов при температуре не выше минус 18°С: не более 30 сут; в герметичной упаковке, в т.ч. с применением вакуума не более 3 мес со дня выработки.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34620-2019 СМЕСИ НА ОСНОВЕ ИЗОЛЯТА СОЕВОГО БЕЛКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ

Дата введения в действие – 01.04.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сухие или стерилизованные смеси на основе изолята соевого белка, которые предназначены для диетического лечебного питания детей с первых дней жизни до 12 месяцев при непереносимости белков молока, лактазной недостаточности, галактоземии (далее сухие смеси и стерилизованные смеси).

АССОРТИМЕНТ: сухие смеси; стерилизованные смеси.

Смеси на основе изолята соевого белка для детей первого года жизни: Специализированная продукция диетического лечебного питания, произведенная на основе изолята соевого белка и отвечающая физиологическим потребностям детей с первых дней жизни и до 12 месяцев.

По органолептическим показателям продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 Органолептические показатели продуктов

Наименование	**Характеристика показателя**	
показателя	для сухих смесей	для стерилизованных смесей
Вкус и запах	Чистый, свойственный соевой смеси и добавленным компонентам, без посторонних привкусов и запахов	
Внешний вид и консистенция	Мелкий сухой сыпучий порошок. Допускается наличие легко рассыпающихся при механическом воздействии комочков. В восстановленном виде однородная, не расслаивающаяся жидкость	Однородная жидкость
Цвет	От белого до кремового. Равномерный по всему объему	

Транспортирование и хранение Транспортирование продуктов осуществляют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующих видах транспорта и с соблюдением гигиенических требований. Сухие смеси хранят при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности не более 75%; стерилизованные смеси при температуре от 2°С до 25°С и относительной влажности не более 75%. Условия хранения сухих и стерилизованных смесей, а также сроки годности до и после вскрытия потребительской упаковки устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 58110-2018 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на вареные колбасные изделия из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания (далее - колбасные изделия), предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах, и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Колбасные изделия выпускают следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид колбасного изделия	Наименование колбасного изделия
Колбасы	"Нежная"
	"Печеночная"
	"Крепыш"
	"Подростковая"
	"Тотоша"
Колбаски	"Атлет"
	"Бутуз"
Сосиски	"Минутка"
	Сосиски для завтрака
	"Дружок"
Сардельки	Сардельки из мяса цыплят
	Сардельки из мяса индейки
	"Пикничок"
	"Переменка"

По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	колбас	колбасок	сосисок	сарделек
Внешний вид	Батоны или батончики с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Допускается незначительное отделение бульона в вакуумных упаковках			
Консистенция	Упругая; для колбасы "Печеночная" - мажущаяся	Упругая, сочная	Нежная, в разогретом виде - сочная	
Вид фарша на разрезе	Фарш однородный, равномерно перемешан. Допускается наличие мелкой пористости			
Форма и размер	Батоны прямые или изогнутые с одной поперечной перевязкой посередине длиной от 150 до 500 мм и диаметром от 45 до 120 мм; колбаса "Печеночная" в черевах - откругленные кольца с внутренним диаметром до 200 мм	Батончики прямые диаметром от 14 до 32 мм и длиной не более 300 мм	Батончики откругленные или перевязанные	
			диаметром от 14 до 32 мм и длиной от 50 до 110 мм	диаметром от 14 до 32 мм и длиной от 70 до 110 мм
Цвет фарша	От светло-розового до розового; колбасы "Печеночная" - от серо-коричневого до коричневого	Розовый или светло-розовый		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха			

HACCP EXPERT

Примечания
1 Свободные концы оболочки и шпагата не должны быть длиннее 2 см.
2 Допускается закрепление концов батонов колбас и батончиков колбасок металлическими скрепками с наложением петли или без нее.

По физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	**Характеристика и норма для**			
	кол-бас	колба-сок	соси-сок	сарделек
Массовая доля влаги, %, не более	68	70	70	70
Массовая доля белка, %, не менее	12	12	12	12
Массовая доля жира, %, не более	20	20	20	20
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,8	1,8	1,8	1,8
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	-	3,0	-	3,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006

Транспортирование и хранение

Колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Колбасные изделия следует хранить при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (75±5)%.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий: в натуральной (кишечной), искусственной белковой оболочках - не более 3 сут; в полиамидной барьерной оболочке - не более 20 сут; упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые материалы: целыми батонами - не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке - не более 6 сут.

Срок годности колбасных изделий после вскрытия упаковки в пределах срока годности - не более 3 сут при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (75±5)%.

НАССР EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34153-2017 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ

Дата введения в действие — 01.02.2019 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясосодержащие стерилизованные консервы (далее - консервы), предназначенные для питания детей старше трех лет.

Классификация По массовой доле мясных ингредиентов мясосодержащие консервы могут подразделять: на мясорастительные; растительно-мясные. **В зависимости от технологии производства мясосодержащие консервы подразделяют:** на кусковые; рубленые; фаршевые; паштетные; эмульгированные; первые обеденные блюда; вторые обеденные блюда.

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя для консервов						
	кусковых	рубленых	фаршевых	паштетных	первых обеденных блюд	вторых обеденных блюд	эмульгированных
Внешний вид	Кусочки мяса или субпродуктов и растительных компонентов массой от 5,0 до 20,0 г произвольной формы в собственном соку, соусе или бульоне. Кусочки мяса не содержат хрящей, грубой соединительной ткани. Соус без заварившихся комочков муки, без признаков расслаивания. Бульон в разогретом состоянии от желтоватого до светло-коричневого цвета с наличием взве-	Монолитный равномерно перемешанный продукт из измельченного мяса, субпродуктов или смеси мяса и субпродуктов с размером кусочков от 16,0 до 25,0 мм с растительными компонентами. Допускается небольшое количество бульона в желеобразном состоянии	Монолитный, равномерно перемешанный фарш из мясных и немясных ингредиентов с размером частиц от 3,0 до 5,0 мм однородный или со структурными ингредиентами или формованные изделия из фарша в бульоне, рассоле, соусе. Бульон, рассол прозрачные, допускается наличие взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Соус однородный с включе-	Однородная масса или однородная масса с включениями структурных компонентов определенного размера	Смесь кусочков мясных и немясных ингредиентов, в основной массе сохранивших свою форму, в бульоне или однородная пюреобразная масса с включениями мелких кусочков овощей или мяса, или без них. Допускается незначительное отслаивание жидкости при хранении	Свойственный одноименным блюдам. Кусковые и формованные изделия - недеформированные	Однородная гомогенная масса. Допускается незначительное отделение жидкости при хранении

	шенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутность бульона		нием кусочков овощей или без них				
Консистенция	Кусочки мяса, субпродуктов - мягкие, соус - однородный. Растительные компоненты мягкие, но не разваренные, в основной массе, сохранившие свою форму	Мягкая	Мягкая, сочная	Мажущаяся	Кусочки мяса и растительных компонентов мягкие, допускаются единичные кусочки разваренных овощей, крупы и мяса или пюреобразная текучая	Мягкая, свойственная одноименным блюдам	Однородная, текучая
Запах и вкус	Свойственные используемому сырью без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый, не острый						
							или слегка сладковатый

По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**	
	мясорастительных	растительно-мясных
Массовая доля белка, %, не менее	4,0	1,5
Массовая доля жира, %, не более	15,0	6,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,2	
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0	
Массовая доля пшеничной, рисовой муки, %, не более	5,0	

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге проводят в летний период - в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период - в изотермических вагонах с подогревом. Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0°С до 25°С. Консервы хранят при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности консервов устанавливает изготовитель в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемый срок годности консервов - не более 24 мес с даты изготовления.

НАССР EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34617-2019 ТВОРОГ С КОМПОНЕНТАМИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие – 01.06.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на творог с компонентами (далее - продукт), герметично упакованный в потребительскую упаковку и предназначенный для питания детей с 6 мес в качестве прикорма. **творог с компонентами для питания детей раннего возраста**: Кисломолочный продукт, произведенный из молока с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, и метода кислотной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем ультрафильтрации с добавлением компонентов (наполнителей), содержащих продукты переработки фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или злаковых культур, и/или их смесей, и предназначенный для питания детей с 6 мес в качестве прикорма.

Классификация Продукт выпускают с массовой долей жира от 3,5% до 8,5%. Продукт в зависимости от вида используемых компонентов производят: с фруктовыми, ягодными или овощными компонентами; со злаковыми компонентами; в сочетании из вышеперечисленных компонентов (с фруктово-ягодными, ягодно-фруктовыми, фруктово-овощными, овоще-фруктовыми, фруктово-злаковыми, ягодно-злаковыми и т.д.).

По органолептическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели продукта

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Поверхность глянцевая. Мягкая, мажущаяся масса. Допускается небольшая мучнистость, наличие мелкой крупки, незначительное отделение сыворотки
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, в меру сладкий, с привкусом и запахом внесенных фруктового, ягодного, овощного и злакового компонентов или их сочетаний
Цвет	Равномерный по всей массе, соответствующий цвету внесенных фруктового, ягодного, овощного, злакового компонентов или их сочетаний

По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели продукта

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %	3,5-8,5*
Массовая доля белка, %	7,0-17,0*
Массовая доля сахарозы, %, не более	10,0
Массовая концентрация кальций, мг/100 г, не менее	85
Кислотность, °Т, не более	150
Массовая доля влаги, %	74,0-79,0
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2
* Производитель в этикетной надписи указывает конкретное значение массовой доли жира и белка в готовом продукте.	

Транспортирование и хранение Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Продукт транспортируют и хранят при температуре (4±2)°С. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель согласно законодательным и нормативным документам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 51172-98 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. КАШИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые концентраты - каши лечебно-профилактические для детского питания быстрого приготовления, представляющие собой порошкообразные смеси, содержащие предварительно обработанную муку, сухое цельное молоко, сахар-песок, альгинат натрия, витамины. Рекомендовано Институтом питания Российской Академии медицинских наук для питания детей, проживающих на территориях, пострадавших от радиационного воздействия"

В зависимости от применяемого сырья и рецептуры лечебно-профилактические каши вырабатывают следующих видов: гречневая; рисовая; овсяная.

Органолептические показатели лечебно-профилактических каш должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Сухой продукт		
Внешний вид	Порошкообразные смеси. Компоненты, предусмотренные рецептурой, должны быть равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие легко рассыпающихся комочков	По ГОСТ 15113.3
Цвет	От светло-желтого до темно-кремового. Допускается присутствие темноокрашенных частиц, обусловленных присутствием гречневой и овсяной муки	По ГОСТ 15113.3
Вкус и запах	Соответствует данному продукту	По ГОСТ 15113.3
Продукт, готовый к употреблению		
Запах и вкус	Свойственные включенным в продукт компонентам. Не допускаются посторонние вкус и запах	По ГОСТ 15113.3
Консистенция	Однородная. Не допускается расслоение	По ГОСТ 15113.3
Цвет	Соответствует данному продукту	По ГОСТ 15113.3

Физико-химические показатели лечебно-профилактических каш должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма для каш			Метод анализа
	гречневой	рисовой	овсяной	
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	8,0	8,0	По ГОСТ 15113.4
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	14,0	16,0	По ГОСТ 23327
Массовая доля жира, %, не менее	10,0	10,0	11,0	По ГОСТ 15113.9
Массовая доля сахарозы, %, не менее	12,0	12,0	12,0	По ГОСТ 15113.6
Общая кислотность, градусы, не более:	11,0	10,0	11,0	По ГОСТ 15113.5
Массовая доля витаминов, мг, %, не менее:				
кислота аскорбиновая	50,0	50,0	50,0	По ГОСТ 24556

HACCP EXPERT

тиамин (В)	1,0	1,0	1,0	По 5.3
рибофлавин (В)	1,0	1,0	1,0	То же
кислота никотиновая (РР)	10,0	10,0	10,0	"
Массовая доля альгината натрия, %, не более	1,5	1,5	1,5	По 4.5
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3·10	3·10	3·10	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	1·10	1·10	1·10	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси и вредители	Не допускаются			По ГОСТ 15113.2
Примечание - Физико-химические показатели определяют в сухих концентратах.				

Срок годности лечебно-профилактических каш - не более 6 мес со дня выработки.

16 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34122-2017 СУБПРОДУКТЫ ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на субпродукты птицы для детского питания (далее - субпродукты), предназначенные для реализации в розничной торговле и сети общественного питания, и промышленной переработки при изготовлении продуктов для детского питания. К субпродуктам для детского питания относят обработанные печень, сердце цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат.

В зависимости от температуры в любой точке измерения субпродукты по термическому состоянию подразделяют: на охлажденные - с температурой от минус 1°С до плюс 4°С включительно; замороженные - с температурой не выше минус 12°С.

По качеству обработки, органолептическим и физико-химическим показателям субпродукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и норма для**	
	печени	сердец
Внешний вид	Обработанная печень, состоящая из одной или двух долей, с гладкой поверхностью, чистая, без желчного пузыря, пятен от разлитой желчи и посторонних прирезей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей	Обработанное сердце, без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови, загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околомышечного жира. Обработанное сердце может быть без верхушки аортального клапана
Цвет	От бурого до коричневато-красного цвета	От красного до темно-красного
Запах	Свойственный доброкачественным субпродуктам конкретного вида птицы, без постороннего запаха	
Консистенция	Упругая	
Массовая доля белка, %, не менее	18,0*	15,0*
Массовая доля жира, %, не более	10,0*	10,0*

Охлажденные субпродукты хранят при температуре от минус 1°С до плюс 4°С, замороженные - при температуре не выше минус 12°С. Срок годности устанавливает изготовитель в зависимости от технологической оснащенности предприятия, современного оборудования, от применения новых упаковочных материалов, современных средств контроля и т.п., согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

НАССР EXPERT

Рекомендуемые сроки годности субпродуктов птицы приведены в таблице 2. Таблица 2 - Рекомендуемые сроки годности субпродуктов птицы

Субпродукты	Температура в толще, °С	Срок годности, не более, при упаковке	
		без применения	с применением
		вакуума и модифицированной атмосферы	
Охлажденные	От 0 до 4	1 сут	3 сут
	От минус 1 до плюс 1	2 сут	5 сут
Замороженные	От минус 12 до минус 18	1 мес	-
	От минус 18 и ниже	2 мес	-

22 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 54048-2010 МЯСО. СВИНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2012 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на свинину в полутушах (далее - свинина), полученную от молодняка свиней, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований, предназначенную для производства продуктов питания детей старше 6 мес и реализации. По термическому состоянию свинину, выпускаемую по настоящему стандарту, подразделяют на: парную, охлажденную, подмороженную, замороженную. Свинину подразделяют на категории в зависимости от массы туш, толщины шпика или на классы в зависимости от выхода мышечной ткани.

Категория - в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика	Масса туши, кг	Толщина шпика над остистыми отростками между 6-7 грудными позвонками, не считая толщины шкуры, см
Первая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков). Мышечная ткань хорошо развита, особенно на спинной и тазобедренной частях. Шпик плотный белого цвета или с розоватым оттенком. Шкура без опухолей, сыпи, кровоподтеков и травматических повреждений, затрагивающих подкожную ткань	В шкуре* - от 47 до 68 включ. В шкуре** - от 52 до 75 включ.	Не более 2,0
Вторая	Туши свиней-молодняка (свинок и боровков)	В шкуре* - от 47 до 102 включ. В шкуре** - от 52 до 113 включ. Без шкуры* - от 45 до 91 включ.	Не более 3,0

* Масса туши в парном состоянии без головы, ног, хвоста, внутренних органов и внутреннего жира.
**Масса туши в парном состоянии с головой, ногами, хвостом, без внутренних органов и внутреннего жира.
Примечание - Туши свиней, соответствующие требованиям первой категории, но имеющие на коже опухоли, сыпи, кровоподтеки, травмы и повреждения, затрагивающие подкожную ткань, относят ко второй категории.

Класс - в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Класс	Выход мышечной ткани*, %		Выход мышечной ткани*, %
Экстра	Св. 60	Третий	" 45 " 50 "
Первый	Св. 55 до 60 включ.	Четвертый	Менее 45
Второй	" 50 " 55 "		
* Выход мышечной ткани от свиней-молодняка (свинок и боровков) в % к массе туши в шкуре в парном состоянии с головой, хвостом и ногами, без внутренних органов и внутреннего жира.			

Условия хранения и рекомендуемые сроки годности свинины в охлажденном, подмороженном и замороженном состоянии приведены в таблице 3.

Таблица 3

Вид термического состояния свинины	Параметры воздуха при хранении и транспортировании		Срок годности, включая
	Температура, °С	Относительная влажность, %	транспортирование, не более
Охлажденная*	От минус 1 до 0	85	8 сут
Подмороженная**	От минус 3 до минус 2	90	15 сут
Замороженная***	Минус 18	95-98	6 мес
* В подвешенном состоянии. ** В штабеле или подвешенном состоянии. *** В штабеле.			

Транспортирование свинины проводят в холодильниках-рефрижераторах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении санитарно-гигиенических требований безопасности.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 56581-2015 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кусковые мясорастительные стерилизованные консервы, изготовленные из мяса и ингредиентов растительного происхождения, предназначенные для питания детей старше трех лет, для реализации в торговле и сети общественного питания (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: "Говядина с картофелем и морковью"; "Телятина с картофелем и морковью"; "Свинина с кабачками в сметанном соусе"; "Свинина с кабачками в томатном соусе"; "Баранина с овощами и рисом"; "Азу из телятины с кабачками в томатном соусе"; "Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе"; "Азу из конины с кабачками в томатном соусе"; "Рагу овощное со свининой и грибами"; "Рагу овощное с кроликом и грибами".

Термины и определения: кусковые мясорастительные консервы для детского питания: Мясорастительные консервы для детского питания, изготовленные из кусочков мяса и ингредиентов растительного происхождения.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**									
	"Говядина с картофелем и морковью"	"Телятина с картофелем и морковью"	"Свинина с кабачками в сметанном соусе"	"Свинина с кабачками в томатном соусе"	"Баранина с овощами и рисом"	"Азу из телятины с кабачками в томатном соусе"	"Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе"	"Азу из конины с кабачками в томатном соусе"	"Рагу овощное со свининой и грибами"	"Рагу овощное с кроликом и грибами"
Внешний вид	Равномерно перемешанная смесь тушеных кусочков бескостного мяса массой до 20,0 г и									
	картофеля, моркови, сладкого перца, репчатого лука в собственном соку		кабачков в соусе		баклажанов, моркови, риса, сладкого перца в соусе	кабачков, соленых огурцов в томатном соусе			кабачков, картофеля, грибов в белом соусе	
			Соус однородный, без заварившихся комочков муки, без признаков расслаивания, с включением мелких кусочков							
			репчатого лука			репчатого лука и моркови			моркови	
	Кусочки мяса не содержат хрящей, грубой соединительной ткани, допускается незначительное содержание жировой ткани (для свинины). Нарезанные овощи в основной массе в виде кусочков, сохранивших свою форму. Овощи, мясо, рис, грибы мягкие, но не разваренные. Допускается до 20% разваренных овощей. Не допускается наличие семян кабачков и их частей (для консервов с кабачками). Допускаются включения зелени (укропа, петрушки, сельдерея)									
Консистенция	Кусочков мяса, овощей, риса, грибов мягкая, свойственная мясу, овощам, рису, грибам в тушеном виде Соуса однородная									
Запах и вкус	Свойственный используемому виду мяса, овощей, грибов, риса без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый, не острый, со слабовыраженным ароматом душистого перца									

HACCP EXPERT

Цвет	Свойственный используемому сырью и ингредиентам						
Массовая доля белка, %, не менее	8	6,5	6	6,5	7	7,5	9
Массовая доля жира, %, не более	8	9	6	6		10	8
Массовая доля углеводов, %, не более	5		7	5			6
Массовая доля крахмала*, %, не более	3						
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,2	1,0	1,2	1,0			1,2
Массовая доля йода, мг/100 г, не менее**	0,03						
* Для консервов, содержащих муку пшеничную или рисовую в составе соуса. ** Для консервов, обогащенных йодом.							

Транспортирование и хранение: Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов по ГОСТ 13534 при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов не более 24 мес с даты изготовления. Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32876-2014 СОК ТОМАТНЫЙ**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на соковую продукцию в части томатного сока прямого отжима и восстановленного, в том числе предназначенного для питания детей дошкольного и школьного возраста, (далее - томатный сок). Стандарт распространяется также на обогащенный томатный сок.

Томатный сок в зависимости от используемого сырья может изготавливаться: прямого отжима; восстановленный; прямого отжима с мякотью; восстановленный с мякотью.

HACCP EXPERT

По органолептическим показателям томатный сок должен соответствовать нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью.
	Допускается: - при хранении отслаивание жидкости; - флотация частиц мякоти; - для сока прямого отжима - единичные частицы дробленых семян; - для сока прямого отжима - наличие "белого кольца" немикробиологического происхождения. Для томатного сока с мякотью допускается незначительный осадок на дне тары и небольшое расслоение
Вкус и запах	Для томатного сока прямого отжима - свойственные соку, изготовленному из свежих томатов.
	Для восстановленного томатного сока - свойственные соку, изготовленному из томатной пасты, томатного пюре или концентрированного томатного сока
	Для сока с добавлением компонентов по 4.2 и 4.3 - характерные для использованных компонентов.
	Не допускаются посторонние привкус и запах.
Цвет	Красный или оранжево-красный. Допускается слабо-коричневый тон для восстановленного томатного сока

По физико-химическим показателям томатный сок должен соответствовать нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя
Содержание растворимых сухих веществ в восстановленном томатном соке, % при 20°С (Брикс), не менее	5,0
Содержание растворимых сухих веществ в томатном соке прямого отжима, % при 20°С (Брикс), не менее	4,2
Массовая доля титруемых кислот в томатном соке, предназначенном для детей дошкольного и школьного возраста в пересчете на яблочную кислоту, %, не более	1,3
Массовая доля добавленной поваренной соли для томатного сока с солью, предназначенного для детей дошкольного и школьного возраста, %, не более	0,6
Массовая доля этилового спирта в соке, предназначенном для детей дошкольного и школьного возраста, %, не более	0,2
Объемная доля мякоти для соков с мякотью, %, не менее	8,0
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности томатного сока Условия хранения и сроки годности, в течение которых томатный сок сохраняет свое качество со дня изготовления при температуре от 0°С до 25°С, не более в стеклянной упаковке - три года; в металлической упаковке - два года; в упаковке из полимерных материалов - на более одного года; в потребительской упаковке (пакетах) из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги, фасованных асептическим способом, - не более одного года.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 58161-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на хлебобулочные изделия для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки (далее хлебобулочные изделия для детского питания), упакованные в потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу для детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести до 14 лет) возраста. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на хлебобулочные изделия пониженной влажности, хлебобулочные изделия длительного хранения, хлебобулочные изделия, приготовленные способом жарки, специализированные изделия диетического лечебного питания, диетического профилактического питания и для питания спортсменов.

Хлебобулочные изделия для детского питания подразделяют на изделия: для дошкольного (от трех до шести лет) возраста; для школьного (от шести до 14 лет) возраста. **В зависимости от используемой муки хлебобулочные изделия для детского питания подразделяют на группы:** хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки; хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной; хлебобулочные изделия из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной. **Хлебобулочные изделия для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на изделия:** из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта; из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта; из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов; из смеси пшеничной муки (высшего и первого сортов) и муки, выработанной из разных круп. **Хлебобулочные изделия для питания детей дошкольного (от трех до шести лет) возраста из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной в зависимости от соотношений подразделяют на изделия:** из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30; из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30; из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта в соотношении 50:50; из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта в соотношении 50:50. **Хлебобулочные изделия для питания детей школьного (от шести до 14 лет) возраста из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной в зависимости от соотношений подразделяют на изделия:** из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30; из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30; из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта в соотношении 50:50 и 60:40; из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта в соотношении 50:50 и 60:40. **Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:** для дошкольного возраста (от трех до шести лет): подовыми или формовыми; для школьного возраста (от шести до 14 лет): подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой (сладкой, овощной, фруктовой).

HACCP EXPERT

По органолептическим показателям хлебобулочные изделия для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма и поверхность	Соответствующие виду изделия. У целого изделия, нарезанного на ломти, соответствующая форме целого изделия; у части изделия соответствующая части изделия, отрезанной в перпендикулярном к оси изделия направлении, с ровным обрезом с одной стороны; у части изделия, нарезанного на ломти, соответствующая форме части изделия. Толщина ломтей в нарезанных на ломти изделиях должна быть одинаковой и составлять от 0,5 до 2 см.
цвет	От светло-желтого до темно-коричневого
Состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость)	Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса. Пористость свойственная изделию конкретного наименования. Для изделий, в рецептуру теста которых входят сухофрукты, овощи, овощные порошки, фрукты, с включениями сухофруктов, овощей, овощных порошков, фруктов. Для изделий с начинкой слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен. Для рогаликовых изделий мякиш слоистый в изломе. Для хлеба типа лепешки пористость неравномерная с наличием крупных пор
Вкус	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. При использовании пищевого натурального ароматизатора или пряности привкус, свойственный внесенному натуральному ароматизатору или пряности
Запах	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха. При использовании пищевого натурального ароматизатора или пряности запах, свойственный внесенному натуральному ароматизатору или пряности.

Физико-химические показатели хлебобулочных изделий для питания детей дошкольного (от трех до шести лет) возраста

Наименование показателя	Наименование группы изделий									
	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки				Хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной или из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной при соотношении					
	высшего сорта	первого сорта	из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов	из смеси муки пшеничной хлебопекарной муки, выработанной из разных круп	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 50:50
Влажность мякиша, %	34-45	34-45	35-43	35-44	42-49	42-49	42-49	42-49	44-47	44-47
Кислотность мякиша, град, не более	3,0	4,0	4,5	5,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0
Массовая доля соли поваренной, %, не более	0,5									

HACCP EXPERT

Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования, в рецептуру которых включен витаминный, витаминно-минеральный или минеральный премикс

Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град, в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов.
Примечание Конкретизированный перечень и значения физико-химических показателей (в т.ч. белка и углеводов) приводят в документе на изделие конкретного наименования.

Физико-химические показатели хлебобулочных изделий для питания детей школьного (от шести до 14 лет) возраста

Наименование	**Наименование группы изделий**											
показателя	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки				Хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной и из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной при соотношении							
	высшего сорта	первого сорта	из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов	из смеси муки пшеничной хлебопекарной и муки, выработанной из разных круп	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта 60:40	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 60:40
Влажность мякиша, %	34-45	34-45	35-44	35-44	42-48	42-48	42-48	42-48	44-47	44-49	44-47	44-49
Кислотность мякиша, град, не более	3,0	4,0	4,5	5,0	7,0	7,0	7,0	7,0	8,0	8,0	8,0	8,0
Пористость мякиша, %	68-75	58-75	58-75	58-75	58-72	60-75	58-72	60-75	58-72	50-63	56-70	48-60
Массовая доля соли поваренной, %, не более	0,5											

HACCP EXPERT

Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %		
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования, в рецептуру которого включен витаминный, витаминно-минеральный или минеральный премикс	
Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее	15,0	-

Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град, в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов. Не нормируется в изделиях массой менее 0,2 кг, изделиях, в рецептуру которых включены кишмиш, сухофрукты и т.п., а также в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669 (в лепешках, в изделиях с начинками, в изделиях, нарезанных на части или ломти и т.п.). ***Примечания:*** 1 Конкретизированный перечень и значения физико-химических показателей (в т.ч. белка и углеводов) приводят в документе на изделие конкретного наименования. 2 Массовая доля сахара и жира нормируется при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки или на 100 кг смеси муки и зерновых продуктов. 3 В хлебобулочных изделиях с начинками показатели влажности мякиша, кислотности мякиша, пористости мякиша нормируются только для тестовой основы.

Транспортирование и хранение Транспортирование хлебобулочных изделий для детского питания осуществляют всеми видами транспорта, предназначенного для перевозки данного вида продукции. Хлебобулочные изделия для детского питания должны храниться в специально отведенных для этого хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов. Хранение хлебобулочных изделий для детского питания осуществляют при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий для детского питания без начинки по ГОСТ 8227. Транспортирование хлебобулочных изделий для детского питания с начинкой осуществляют в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от 2°С до 6°С включительно.

Хранение хлебобулочных изделий для детского питания с начинкой осуществляют при температуре от 2°С до 6°С включительно. Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных хлебобулочных изделий для детского питания после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 4 ч; массой более 0,2 кг не более 6 ч.

Срок годности хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, устанавливает предприятие-изготовитель для конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания и др. Установленный срок годности приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

29 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34422-2018 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ

Дата введения в действие – 01.07.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные* стерилизованные консервы для питания детей старше трех лет (далее - консервы), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания. **В зависимости от технологии изготовления консервы подразделяют:** на кусковые (в собственном соку, с бульоном, с соусом); рубленые; фаршевые; паштетные; эмульгированные; вторые обеденные блюда.

Термины и определения: кусковые мясные консервы для питания детей старше трех лет: Мясные консервы для детского питания, изготовленные из мясных (мясных и немясных) ингредиентов, измельченных на кусочки массой не более 70 г, тушеных в собственном соку, с соусом или с бульоном. **рубленые мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, в виде монолитной массы, равномерно перемешанной, с размером кусочков мясных ингредиентов от 6,0 до 12,0 мм. **фаршевые мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, в виде фарша однородной или неоднородной структуры с размером частиц от 3,0 до 5,0 мм, сохраняющие форму при извлечении из банки, либо в виде формованных изделий с бульоном, рассолом или соусом. **паштетные мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для детского питания в виде вязкопластичной однородной массы или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных ингредиентов и немясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов с размером частиц не более 0,3 мм. **вторые обеденные блюда мясные консервированные для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для детского питания в виде вторых обеденных блюд в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов. **эмульгированные мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-5.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика показателя для кусковых консервов**		
	в собственном соку	**с бульоном**	**с соусом**
Внешний вид	В разогретом состоянии кусочки мяса и/или субпродуктов произвольной формы массой		
	от 20 до 50 г	от 5 до 20 г с растительными компонентами или без	
	с бульоном		с соусом
	При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму. Допускается частичное распадание кусочков.		
	Кусочки массой менее 20 г должны составлять не более 20% от общей массы мяса и/или субпродуктов	Кусочки массой менее 5 г должны составлять не более 20% от общей массы мяса и/или субпродуктов	
Цвет	Свойственный используемому сырью		
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый		
Консистенция	В разогретом состоянии - свойственная тушеному мясу и/или субпродуктам		
	-	и/или овощам, и/или крупам. Овощи и крупы неразваренные, в основной массе сохранившие свою форму	
Внешний вид бульона, соуса в разогретом состоянии	Цвет от желтоватого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев	Соус однородный, цвет соуса регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	
Посторонние примеси	Не допускаются		

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для рубленых консервов
Внешний вид	Монолитный, равномерно перемешанный продукт из измельченных мясных ингредиентов с растительными компонентами или без растительных компонентов. Допускается незначительное количество бульона в желеобразном состоянии
Цвет	Свойственный используемому сырью
Запах и вкус	Свойственные данному виду мяса, овощей, круп без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый
Консистенция	Плотная или упругая
Посторонние примеси	Не допускаются

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика показателя для фаршевых консервов
Внешний вид	Монолитный, равномерно перемешанный фарш из мясных и немясных ингредиентов с размером частиц не более 5,0 мм, однородный или со структурными ингредиентами или формованные изделия из фарша с бульоном, рассолом, соусом. Бульон, рассол прозрачные, допускается наличие взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Соус однородный с включением кусочков овощей или без них
Цвет	Свойственный используемому сырью
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу со слабовыраженным ароматом пряностей. Без посторонних запаха и привкуса, вкус слабосоленый
Консистенция	Сочная, некрошливая, плотная или упругая
Посторонние примеси	Не допускаются

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика показателя для паштетных консервов
Внешний вид	Однородная масса или однородная масса с включениями кусочков мясных и/или немясных ингредиентов
Цвет	Свойственный используемому сырью
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый
Консистенция	Мажущаяся, нежная
Посторонние примеси	Не допускаются

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика показателя для консервов	
	эмульгированных	вторых обеденных блюд
Внешний вид	Однородная гомогенная масса. Допускается незначительное отслаивание жидкости при хранении	Регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы
Цвет	Свойственный используемому сырью	
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый	
Консистенция	Однородная, текучая	Мягкая, свойственная одноименным блюдам
Посторонние примеси	Не допускаются	

HACCP EXPERT

По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 6.
Таблица 6

Наименование показателя	Значение показателя для консервов
Массовая доля белка, %, не менее	12,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0
Массовая доля хлоридов (поваренной соли), %, не более	1,2
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0
Массовая доля пшеничной, рисовой муки , %, не более	5,0
Массовая доля кусочков бескостного мяса и/или субпродуктов , %, не менее	35,0
Массовая доля формованных изделий , %, не менее	60,0
При использовании в рецептуре. Для кусковых консервов. Для фаршевых консервов.	

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах при температуре от 0 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге проводят в летний период - в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период - в изотермических вагонах с подогревом. Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 до 25°С. Консервы хранят при температуре от 0 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.
Срок годности консервов устанавливает изготовитель.
Рекомендуемый срок годности консервов - не более 24 мес с даты изготовления.

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 56579-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясосодержащие рубленые полуфабрикаты в охлажденном и замороженном состоянии, предназначенные для питания детей старше полутора лет, старше трех лет и старше шести лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания, с массовой **долей мясных ингредиентов не менее 40% (далее - полуфабрикаты).**

АССОРТИМЕНТ: Для питания детей предназначаются следующие полуфабрика - старше полутора лет: биточки "Цветик" и "Маугли", тефтели с рисом, тефтели с перловкой, фрикадельки "Карапуз" и "Гномик", кнели "Детские", котлеты мясо-овощн - **старше трех лет:** котлета "Для гамбургера "Классная" и котлета "Для чизбургера "Детская", голубцы ленивые "Детские", котлеты мясо-картофельные, биточки "Карапуз", "Гномик", "Тимка". - **старше шести лет:** котлеты пониженной калорийности "Детские", биточки пониженной калорийности "Детские", тефтели пониженной калорийности "Детские", фрикадельки пониженной калорийности "Детские".
Термины и определения **мясосодержащий полуфабрикат категории А для детского питания:** Мясосодержащий полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0%. **мясосодержащий полуфабрикат категории Б для детского питания:** Мясосодержащий полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно. **мясосодержащий полуфабрикат категории В для детского питания:** Мясосодержащий полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%.

Полуфабрикаты по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-3. Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категория А**					
	Котлеты				Голубцы ленивые "Детские"	Кнели "Детские"
	для гамбургера "Классная"	для чизбургера "Детская"	мясо-овощные	мясо-картофельные		
Внешний вид	Форма кругло-приплюснутая толщиной до 1,5 см		Форма овально- или фигурно-приплюснутая		Форма овально-приплюснутая	Форма шаровидная или цилиндрическая
	диаметром до 9 см					
	Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями;					
	без разорванных и ломаных краев, не деформированные					
Вкус и запах	В сыром виде - свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде - свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха					
Вид на разрезе	Равномерно перемешанная однородная масса					
		с включением кусочков сыра	с включениями овощей		с включениями риса и капусты	
Консистенция	В доведенном до кулинарной готовности виде - сочная, некрошливая, мягкая					
Масса единицы изделия, г	от 50 до 100		От 50 до 75	От 50 до 100		От 30 до 40
Массовая доля белка, %, не менее	11			10		
Массовая доля жира, %, не более	14		12	14	12	
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	0,9	0,9	0,7	0,9		0,6
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2					
Массовая доля йода, мг %, не менее	-	-	-	0,03	-	
Массовая доля кальция, мг %	-	-	-	160,0-270,0	-	

HACCP EXPERT

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категория Б**					
	Биточки пониженной калорийности "Детские"	Котлеты пониженной калорийности "Детские"	Тефтели пониженной калорийности "Детские"	Фрикадельки пониженной калорийности "Детские"	Биточки	
					"Цветик"	"Маугли"
Внешний вид	Форма округло-приплюснутая	Форма овально-приплюснутая	Форма шаровидная или цилиндрическая		Форма округло-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями	
	Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями					
Вкус и запах	В сыром виде - свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде - свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха					
Вид на разрезе	Равномерно перемешанная однородная масса					
						с включениями крупы
Консистенция	В доведенном до кулинарной готовности виде - сочная, некрошливая, мягкая					
Масса единицы изделия, г	От 50 до 100		От 30 до 50	От 10 до 25		От 50 до 75
Массовая доля белка, %, не менее	10					
Массовая доля жира, %, не более	9					14
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	0,7					0,6
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2					

HACCP EXPERT

Таблица 3

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов**						
	категория						
	Б						В
	Тефтели		Фрикадельки		Биточки		
	с рисом	с перловкой	"Карапуз"	"Гномик"	"Тимка"	"Карапуз"	"Гномик"
Внешний вид	Форма шаровидная или цилиндрическая				Форма округло-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями, без разорванных и ломаных краев		
Вкус и запах	В сыром виде - свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде - свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха						
Вид на разрезе	Равномерно перемешанная однородная масса						
	с включениями крупы		-		с включениями крупы		
					или без		
Консистенция	В доведенном до кулинарной готовности виде - сочная, некрошливая, мягкая						
Масса единицы изделия, г	От 50 до 75		От 10 до 25		От 50 до 100		
Массовая доля белка, %, не менее	10						
Массовая доля жира, %, не более	12				14		
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	0,6						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля йода, мг %, не менее	-				0,03		
Массовая доля кальция, мг %	-				160,0-270,0		

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54754-2021 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.03.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные кусковые бескостные полуфабрикаты из говядины, телятины, конины, жеребятины, свинины, баранины, оленины для детского питания (далее - полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет и детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: крупнокусковые полуфабрикаты (категория А) - "Вырезка говяжья", "Говядина от спинно-поясничной части", "Говядина от тазобедренной части", "Говядина от лопаточной части", "Говядина от подлопаточной части", "Говядина от грудной части", "Вырезка телячья", "Телятина от спинно-поясничной части", "Телятина от тазобедренной части", "Телятина от лопаточной части", "Телятина от подлопаточной части", "Телятина от грудной части", "Котлетное мясо телячье", "Вырезка конская", "Конина от спинно-поясничной части", "Конина от тазобедренной части", "Конина от лопаточной части", "Конина от подлопаточной части", "Конина от грудной части", "Вырезка жеребячья", "Жеребятина от спинно-поясничной части", "Жеребятина от тазобедренной части", "Жеребятина от лопаточной части", "Жеребятина от подлопаточной части", "Жеребятина от грудной части", "Котлетное мясо жеребячье", "Вырезка свиная", "Свинина от спинно-поясничной части", "Свинина от тазобедренной части", "Свинина от лопаточной части", "Вырезка баранья", "Баранина от тазобедренной части", "Баранина от спинно-поясничной части", "Баранина от лопаточной части", "Вырезка ягнячья", "Ягнятина от тазобедренной части", "Ягнятина от спинно-поясничной части", "Ягнятина от лопаточной части", "Вырезка оленья", "Оленина от спинно-поясничной части", "Оленина от тазобедренной части", "Оленина от лопаточной части", "Оленина от грудной части"; **крупнокусковые полуфабрикаты (категория Б)** "Котлетное мясо говяжье", "Котлетное мясо конское", "Котлетное мясо свиное"; **мелкокусковые порционные полуфабрикаты (категория А)** - "Медальоны говяжьи", "Бифштекс говяжий", "Лангет говяжий", "Антрекот говяжий", "Ромштекс говяжий", "Мясо для зраз говяжье", "Говядина духовая", "Медальоны телячьи", "Бифштекс телячий", "Лангет телячий", "Антрекот телячий", "Ромштекс телячий", "Мясо для зраз телячье", "Телятина духовая", "Медальоны конские", "Бифштекс конский", "Лангет конский", "Антрекот конский", "Ромштекс конский", "Мясо для зраз конское", "Конина духовая", "Медальоны жеребячьи", "Бифштекс жеребячий", "Лангет жеребячий", "Антрекот жеребячий", "Ромштекс жеребячий", "Мясо для зраз жеребячье", "Жеребятина духовая", "Эскалоп свиной", "Шницель свиной", "Свинина духовая", "Эскалоп бараний", "Шницель бараний", "Баранина духовая", "Эскалоп ягнячий", "Шницель ягнячий", "Ягнятина духовая", "Эскалоп олений", "Шницель олений", "Оленина духовая"; - **мелкокусковые полуфабрикаты (категория А)** - "Бефстроганов говяжий", "Азу говяжье", "Поджарка говяжья", "Гуляш говяжий", "Бефстроганов телячий", "Азу телячье", "Поджарка телячья", "Гуляш телячий", "Бефстроганов конский", "Азу конское", "Поджарка конская", "Гуляш конский", "Бефстроганов жеребячий", "Азу жеребячье", "Поджарка жеребячья", "Гуляш жеребячий", "Поджарка свиная", "Гуляш свиной"; "Поджарка баранья", "Баранина для плова", "Котлетное мясо баранье", "Поджарка ягнячья", "Ягнятина для плова", "Котлетное мясо ягнячье", "Поджарка оленья", "Гуляш олений", "Бефстроганов олений", "Котлетное мясо оленье".

Полуфабрикаты выпускают охлажденные или замороженные.

Термины и определения: мясной полуфабрикат для детского питания: Мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора лет. ***Примечание*** - Для полуфабрикатов в тесте более 60,0% мясных ингредиентов в составе начинки. **кусковой мясной полуфабрикат категории А:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80%. **кусковой мясной полуфабрикат категории Б:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 70% до 80% включительно. **рубленый мясной полуфабрикат категории А:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60%.

рубленый мясной полуфабрикат категории Б: Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 45% до 60% включительно. **полуфабрикат в тесте категории А:** Мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки более 60%. **полуфабрикат в тесте категории Б:** Мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки от 45% до 60% включительно.

По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-20.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для крупнокусковых полуфабрикатов из говядины**						
	Категория А						Категория Б
	"Вырезка говяжья"	"Говядина от спинно-поясничной части"	"Говядина от тазобедренной части"	"Говядина от лопаточной части"	"Говядина от подлопаточной части"	"Говядина от грудной части"	"Котлетное мясо говяжье"
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			17,0		16,0	13,0
Массовая доля жира, %, не более	3,0	6,0				10,0	15,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для мелкокусковых порционных полуфабрикатов из говядины категории А**						
	"Медальоны говяжьи"	"Бифштекс говяжий"	"Лангет говяжий"	"Антрекот говяжий"	"Ромштекс говяжий"	"Мясо для зраз говяжье"	"Говядина духовая"
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						
Массовая доля жира, %, не более	3,0			6,0			

HACCP EXPERT

Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых полуфабрикатов из говядины категории А			
	"Бефстроганов говяжий"	"Азу говяжье"	"Поджарка говяжья"	"Гуляш говяжий"
Внешний вид	Куски мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			17,0
Массовая доля жира, %, не более	6,0			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых полуфабрикатов из телятины категории А						
	"Вырезка телячья"	"Телятина от спинно-поясничной части"	"Телятина от тазобедренной части"	"Телятина от лопаточной части"	"Телятина от подлопаточной части"	"Телятина от грудной части"	"Котлетное мясо телячье"
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с наличием межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм)						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	20,0	19,0		18,0	19,0		18,0
Массовая доля жира, %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	3,0	3,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

HACCP EXPERT

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых порционных полуфабрикатов из телятины категории А						
	"Медальоны телячьи"	"Бифштекс телячий"	"Лангет телячий"	"Антрекот телячий"	"Ромштекс телячий"	"Мясо для зраз телячье"	"Телятина духовая"
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						
Массовая доля жира, %, не более	2,5						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых полуфабрикатов из телятины категории А			
	"Бефстроганов телячий"	"Азу телячье"	"Поджарка телячья"	"Гуляш телячий"
Внешний вид	Куски мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			
Массовая доля жира, %, не более	2,5			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

НАССР EXPERT

Таблица 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых полуфабрикатов из конины						
	Категория А						Категория Б
	"Вырезка конская"	"Конина от спинно-поясничной части"	"Конина от тазобедренной части"	"Конина от лопаточной части"	"Конина от подлопаточной части"	"Конина от грудной части"	"Котлетное мясо конское"
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			17,0		16,0	13,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0	6,0	8,0		6,0	10,0	15,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых порционных полуфабрикатов из конины категории А						
	"Медальоны конские"	"Бифштекс конский"	"Лангет конский"	"Антрекот конский"	"Ромштекс конский"	"Мясо для зраз конское"	"Конина духовая"
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						
Массовая доля жира, %, не более	3,0			6,0			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

НАССР ЭКСПЕРТ

Таблица 9

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых полуфабрикатов из конины категории А			
	"Бефстроганов конский"	"Азу конское"	"Поджарка конская"	"Гуляш конский"
Внешний вид	Куски мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			17,0
Массовая доля жира, %, не более	6,0			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

Таблица 10

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых полуфабрикатов из жеребятины						
	Категория А						
	"Вырезка жеребячья"	"Жеребятина от спинно-поясничной части"	"Жеребятина от тазобедренной части"	"Жеребятина от лопаточной части"	"Жеребятина от подлопаточной части"	"Жеребятина от грудной части"	"Котлетное мясо жеребячье"
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	20,0	19,0		18,0	19,0		18,0
Массовая доля жира, %, не более	2,5					3,0	
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

НАССР ЭКСПЕРТ

Таблица 11

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых порционных полуфабрикатов из жеребятины категории А						
	"Медальоны жеребячьи"	"Бифштекс жеребячий"	"Лангет жеребячий"	"Антрекот жеребячий"	"Ромштекс жеребячий"	"Мясо для зраз жеребячье"	"Жеребятина духовая"
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	18,0						
Массовая доля жира, %, не более	2,5						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

Таблица 12

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мелкокусковых полуфабрикатов из жеребятины категории А			
	"Бефстроганов жеребячий"	"Азу жеребячье"	"Поджарка жеребячья"	"Гуляш жеребячий"
Внешний вид	Куски мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			
Массовая доля жира, %, не более	2,5			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

НАССР EXPERT

Таблица 13

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из свинины для детского питания**				
	Категория А				Категория Б
	"Вырезка свиная"	"Свинина от спинно-поясничной части"	"Свинина от тазобедренной части"	"Свинина от лопаточной части"	"Котлетное мясо свиное"
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм				
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса				
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	17,0		16,0	
Массовая доля жира, %, не более	10,0		12,0	12,0	20,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2				
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2				

Таблица 14

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для бескостных полуфабрикатов из свинины для детского питания категории А**				
	мелкокусковых порционных			мелкокусковых	
	"Эскалоп свиной"	"Шницель свиной"	"Свинина духовая"	"Поджарка свиная"	"Гуляш свиной"
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм			Кусочки мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г	
	Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани				
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса				
Массовая доля белка, %, не менее	17,0		16,0	17,0	16,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0		12,0		
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2				
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2				

НАССР EXPERT

Таблица 15

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из баранины для детского питания категории А			
	"Вырезка баранья"	"Баранина от спинно-поясничной части"	"Баранина от тазобедренной части"	"Баранина от лопаточной части"
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм), с наличием тонкой поверхностной пленки			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	18,0			17,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0	9,0		
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

Таблица 16

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для бескостных полуфабрикатов из баранины для детского питания категории А					
	мелкокусковых порционных			мелкокусковых		
	"Эскалоп бараний"	"Шницель бараний"	"Баранина духовая"	"Поджарка баранья"	"Баранина для плова"	"Котлетное мясо баранье"
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм			Кусочки мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г		
	Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани					
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса					
Массовая доля белка, %, не менее	18,0				17,0	16,0
Массовая доля жира, %, не более	9,0					
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2					
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2					

HACCP EXPERT

Таблица 17

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из ягнятины для детского питания категории А**			
	"Вырезка ягнячья"	"Ягнятина от спинно-поясничной части"	"Ягнятина от тазобедренной части"	"Ягнятина от лопаточной части"
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 200 г. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм), с наличием тонкой поверхностной пленки			
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса			
Массовая доля белка, %, не менее	16,0			
Массовая доля жира, %, не более	9,0			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2			
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2			

Таблица 18

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для бескостных полуфабрикатов из ягнятины для детского питания категории А**					
	мелкокусковых порционных			мелкокусковых		
	"Эскалоп ягнячий"	"Шницель ягнячий"	"Ягнятина духовая"	"Поджарка ягнячья"	"Ягнятина для плова"	"Котлетное мясо ягнячье"
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм			Кусочки мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г		
	Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани					
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса					
Массовая доля белка, %, не менее	16,0					
Массовая доля жира, %, не более	9,0					
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2					
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2					

HACCP EXPERT

Таблица 19

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для крупнокусковых бескостных полуфабрикатов из оленины для детского питания категории А				
	"Вырезка оленья"	"Оленина от спинно-поясничной части"	"Оленина от тазобедренной части"	"Оленина от лопаточной части"	"Оленина от грудной части"
Внешний вид	Мышцы или пласт мяса, снятые с определенных отрубов в виде крупных кусков массой от 500 г. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм) с наличием тонкой поверхностной пленки				
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса				
Массовая доля белка, %, не менее	21,0				22,0
Массовая доля жира, %, не более	2,0		2,5		2,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2				
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2				

Таблица 20

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для бескостных полуфабрикатов из оленины для детского питания категории А						
	мелкокусковых порционных			мелкокусковых			
	"Эскалоп олений"	"Шницель олений"	"Оленина духовая"	"Бефстроганов олений"	"Поджарка оленья"	"Гуляш олений"	"Котлетное мясо оленье"
Внешний вид	Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм			Кусочки мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г			
	Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани						
Цвет и запах	Характерные для доброкачественного мяса						
Массовая доля белка, %, не менее	21,0						
Массовая доля жира, %, не более	2,5						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2						

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят при температуре воздуха от минус 1,5°С до 6°С включительно, замороженные - при температуре воздуха не выше минус 10°С. Полуфабрикаты транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: охлажденные - при температуре воздуха от минус 1,5°С до 6°С включительно, замороженные - при температуре воздуха не выше минус 10°С. Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных - 6°С, для замороженных - минус 10°С. Реализацию полуфабрикатов осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. Срок годности и условия хранения полуфабрикатов после вскрытия потребителем герметичной упаковки устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов

Вид полуфабрикатов	**Температура хранения, °С**	**Срок годности полуфабрикатов, не более, сут**	
		охлажденные	замороженные
Крупнокусковые	От 0 до 6 включ.	2/5*	-
	От минус 1,5 до 4 включ.	5/8*	-
	Не выше минус 10	-	30/60**
	Не выше минус 18	-	90
Мелкокусковые, мелкокусковые порционные	Не выше минус 18 включ.	-	30/60**
	От 0 до 6 включ.	1	-
	От 0 до 2 включ.	5*	-
* С применением вакуума или модифицированной атмосферы. ** С применением вакуума.			

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 58111-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.09.2019 г. Дата актуализации текста – 18 февраля 2022 г Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.ТР ЕАЭС 051/2021. Технологическая инструкция, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство замороженных полуфабрикатов из мяса птицы в тесте, предназначенных для питания детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания [далее по тексту – полуфабрикаты]. Полуфабрикаты из мяса птицы в тесте для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

Ассортимент: Полуфабрикаты из мяса птицы в тесте, предназначенных для питания детей старше трех лет выпускают следующих наименований: **Группа: полуфабрикаты из мяса птицы. Вид: в тесте. Подвид: фаршированный полуфабрикат.** Пельмени "Желанные"; Пельмени "Классики"; Пельмени "Солнечногорские"; Пельмени "Птенчик"; Пельмени "Петушок"; Пельмени "Крепышок"; Пельмени "Богатырь"; Пельмени "Колобок"; Пельмени "Кроха"; Пельмени "Тотоша"; Хинкали из мяса цыплят; Хинкали из мяса индейки; Хинкали "Снежки"; Хинкали "Рябушка"; Манты "Атлет"; Манты "Крепыш"; Манты "Богатырь". Полуфабрикаты из мяса птицы в тесте замороженные выпускают с температурой в любой точке измерения не выше минус 18°С. Полуфабрикаты из мяса птицы в тесте могут вырабатываться обогащенными витаминами и/или минеральными веществами от 15,0 до 50,0% суточной потребности в них.

Содержание витаминов, минеральных веществ в обогащенных полуфабрикатах устанавливают в технологической инструкции на конкретные наименования полуфабрикатов в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (действ. с 01.01.2023). Производитель может увеличивать нормы потребности в пищевых веществах в вырабатываемых полуфабрикатах согласно требованиям МР 2.3.1.0253-21. Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы по пищевой ценности должны быть адаптированы к специфике детского организма и вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства**.**

Термины, определения и сокращения В настоящем стандарте применены термины по ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (действ. с 01.01.2023), а также следующий термин с соответствующим определением по ГОСТ Р 52313: **полуфабрикат из мяса птицы в тесте для детского питания:** Фаршированный полуфабрикат, предназначенный для детского питания, имеющий определенную геометрическую форму, изготовленный из теста и начинки в виде фарша, состоящий из мясных и немясных ингредиентов, в составе начинки которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%. *Примечание* - Мяса птицы в составе мясных ингредиентов должно быть более 50%. **продукция из мяса птицы для детского питания:** Продукция из мяса птицы, потрохов (печени, сердца) птицы, предназначенная для детского питания (для детей раннего возраста (от 6 месяцев до 3 лет), дошкольного возраста (от 3 до 6 лет), школьного возраста (от 6 лет и старше)), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма; **пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (от 6 и старше) возраста:** Пищевой продукт, отвечающий соответствующим физиологическим особенностям детского организма и предназначенный для питания детей указанных возрастных групп, не причиняющий вред здоровью ребенка соответствующего возраста; который отличается от аналогичных продуктов массового потребления использованием для его изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй и соответствует по показателям безопасности требованиям законодательства. **пищевая ценность продуктов для детского питания** - совокупность свойств пищевых продуктов, при наличии которых удо-

влетворяются физиологические потребности детского организма в необходимых веществах и энергии; **безопасность продуктов для детского питания** - состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений. **качество продуктов детского питания –** совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности детского организма в пище при обычных условиях их использования. ***Примечание*** - Мяса птицы в составе мясных ингредиентов должно быть более 50%. По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2. Таблица 2

Наименование показателя		**Характеристика и норма для полуфабрикатов**		
		пельмени	**хинкали**	**манты**
Внешний вид		Полуфабрикаты не слипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, имеют форму:		
		полукруга, прямоугольника, квадрата или произвольную	грушевидную	шарообразную, округло-овальную
		Цвет оболочки из теста белый или желтоватый		
Вид на разрезе		Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно перемешанной массы мясного сырья с включением ингредиентов согласно рецептуре. Цвет начинки от светло-серого до коричневого. Толщина тестовой оболочки - не более 2 мм, в местах заделки - не более 3 мм		
Вкус и запах		Свойственные данному виду продукта, с ароматом лука и пряностей, вкус слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха		
Консистенция	теста	Эластичная, мягкая, однородная		
	начинки	Мягкая, однородная		
Массовая доля белка, %, не менее				
в полуфабрикате		10		
в начинке		12		
Массовая доля жира, %, не более				
в полуфабрикате		13		
в начинке		20		
Массовая доля витаминов в пельменях , мг/100 г, не менее:				
		0,78	-	-
		1,0	-	-
Массовая доля хлористого натрия в полуфабрикате, %, не более		0,9		
Массовая доля общего фосфора в начинке, %, не более		0,25		
Массовая доля начинки к массе полуфабриката, %, не менее		53		
Масса одного полуфабриката, г		До 15 включ.	От 30 до 50 включ.	
Температура в толще полуфабриката, °С, не выше		Минус 18		
Контролируется в вареных полуфабрикатах. Контролируется в случае их внесения в пельмени "Солнечногорские", "Птенчик", "Петушок", "Крепышок".				

Транспортирование и хранение: Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Полуфабрикаты выпускают в реализацию с температурой в любой точке измерения не выше минус 18°С. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха от 85% до 95% - не более 3 мес со дня выработки. Срок годности полуфабрикатов устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34426-2018 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.09.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясосодержащие полуфабрикаты (рубленые, в тесте) для детского питания, предназначенные для питания детей старше полутора лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле (далее полуфабрикаты).

В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты подразделяют: на рубленые (формованные, неформованные, фаршированные); в тесте. **В зависимости от возраста детей полуфабрикаты подразделяют:** для питания детей раннего возраста (старше полутора лет) рубленые; для питания детей дошкольного (старше трех лет) и школьного возраста (старше шести лет) рубленые и в тесте. ***В зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре полуфабриката (в рецептуре начинки полуфабриката в тесте) полуфабрикаты подразделяют:*** на категории А; категории Б; категории В. ***В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:*** на охлажденные; замороженные.

Термины и определения: мясосодержащий полуфабрикат для детского питания: Мясосодержащий рубленый полуфабрикат (полуфабрикат в тесте), изготовленный из бескостного мяса и/или субпродуктов, немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре (в рецептуре начинки) от 40,0 до 60,0% включительно, предназначенный для питания детей старше полутора лет. **мясосодержащий полуфабрикат для детского питания категории А:** Мясосодержащий полуфабрикат для детского питания с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0 до 60,0% включительно. ***Примечание*** Категория полуфабриката в тесте определяется по массовой доле мышечной ткани в рецептуре начинки. **мясосодержащий полуфабрикат для детского питания категории Б:** Мясосодержащий полуфабрикат для детского питания с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 до 40,0% включительно. **мясосодержащий полуфабрикат для детского питания категории В:** Мясосодержащий полуфабрикат для детского питания с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0%

По органолептическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика для полуфабрикатов**			
	рубленых			**в тесте**
	формованных	**фаршированных**	**неформованных**	
Внешний вид, вид на срезе	В охлажденном и замороженном виде однородная масса, состоящая из мясных и немясных ингредиентов с размером частиц не более 3 мм, без хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок, хорошо перемешанная,			В замороженном виде разнообразной формы, массой до 50 г, не слипшиеся, не деформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает. На срезе изделия видно тестовую оболочку, окружающую начинку в виде фарша. Толщина тестовой оболочки не более 2 мм, в местах заделки не более 3 мм. Начинка без включений грубой соединительной ткани, сухожилий, кровяных сгустков

	с начинкой или без, разнообразной формы, массой от 10 до 100 г, поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями (или без них), без разорванных и ломаных краев	наполненная или завернутая в немясной ингредиент. На срезе изделия видно начинку, состоящую из смеси мясных и немясных ингредиентов, окруженную оболочкой (стручок перца, капустный лист и т.п.)		
Цвет, запах, вкус	Свойственный данному наименованию полуфабриката с учетом используемых рецептурных ингредиентов, без постороннего запаха и вкуса			
Вкус полуфабриката оценивают после доведения до кулинарной готовности.				

По физико-химическим показателям **полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.**

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка, %	10,0-14,0
Массовая доля жира, %	6,0-14,0
Массовая доля хлористого натрия , %, не более	0,9
Массовая доля начинки по отношению к массе изделия , %, не менее	48,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25
Массовая доля хлеба, %, не более	Для полуфабрикатов, в рецептуре которых используется хлеб, регламентируется в документе, в соответствии с которым они изготовлены
При использовании. Для полуфабрикатов в тесте.	

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят: рубленые охлажденные при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 4°С включительно, рубленые и в тесте замороженные при температуре не выше минус 18°С. Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: рубленые охлажденные при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 4°С включительно, рубленые и в тесте замороженные при температуре не выше минус 18°С. Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных рубленых 4°С, для замороженных рубленых и в тесте минус 18°С. Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

НАССР EXPERT

21 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34255-2017 МОЛОКО СУХОЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сухое молоко для производства продуктов детского питания (далее - продукт), получаемое удалением воды путем распылительной сушки из сгущенного пастеризованного обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока и предназначенное в качестве сырья для производства продуктов детского питания.

Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют: на обезжиренный; частично обезжиренный; цельный.

Продукт по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородный мелкий сухой порошок
Цвет	Белый или белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Вкус и запах	Чистые, свойственные свежему пастеризованному молоку

По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для продукта		
	обезжиренного	частично обезжиренного	цельного
Массовая доля влаги, %, не более	4,5	4,0	
Массовая доля жира, %	Не более 1,5	Более 1,5 и менее 26,0	Не менее 26,0 и не более 41,9
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0		
Массовая доля молочного сахара (лактозы), %	От 54,0 до 47,0 включ.	От 52,0 до 39,0 включ.	От 40,0 до 31,5 включ.
Индекс растворимости, см сырого осадка, не более	0,2	0,1	0,1
Титруемая кислотность, °Т (% молочной кислоты)	От 14 до 19 включ. (от 0,126 до 0,171 включ.)	От 14 до 18 включ. (от 0,126 до 0,162 включ.)	От 14 до 17 включ. (от 0,126 до 0,153 включ.)
Группа чистоты, не ниже	I		
Класс термообработки, UMSPN* (мг/г продукта), не ниже	4,5		
* UMSPN - концентрация неденатурированного сывороточного белкового азота.			

Транспортирование и хранение Продукт перевозят транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33631-2015 СЫРЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2016 г. Дата актуализации текста – 30.03.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется процесс изготовления молочных продуктовсыров для детского питания (далее – продукт), из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов и технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью сычужного фермента, кислотно-сычужным или термокислотным способом, с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой или без нее, созревающий или без созревания, предназначенных для непосредственного использования в питании детей раннего, дошкольного и школьного возраста. **Сыры в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе подразделяют:** на сыры мягкие; сыры полутвердые. **Сыры в зависимости от используемых немолочных вкусовых компонентов подразделяют:** на сыры соленые; сыры с сладкие.

АССОРТИМЕНТ: ***Сыры мягкие*** сыр для детей раннего возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 20,0%; 25,0%, 30,0%; сыр для детей дошкольного и школьного возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 20,0%; 25,0%, 30,0%;40,0%; 45,0%, 50,0% сыр сладкий для детей раннего возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 20,0%; 25,0%, 30,0%; сыр сладкий для детей дошкольного и школьного возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 20,0%; 25,0%, 30,0%. ***Сыры полутвердые*** сыр для детей раннего возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%, 50,0%, 55,0%; сыр для детей дошкольного и школьного возраста с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%, 50,0%, 55,0%.

Сроки годности указаны в таблице

Наименование сыра	Срок годности при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включ.
Сыр полутвердый для детей раннего, дошкольного и школьного возраста	30
Сыр мягкий для детей раннего, дошкольного и школьного возраста	5
Сыр мягкий для детей дошкольного и школьного возраста	10

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32925-2014 КЕФИР ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 16.03.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство упакованного в потребительскую упаковку кефира для детского питания (далее – продукт, продукция) кисломолочного продукта, выработанный из коровьего молока путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, и предназначенный в качестве прикорма детям раннего возраста с 8 месяцев, а также для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция готова к употреблению, и предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают: из цельного молока; нормализованного молока. Продукт из цельного молока для детей раннего возраста (с 8 мес), дошкольного и школьного возраста изготавливают с массовой долей жира от 3,2% до 4,0%.

Продукт из нормализованного молока в зависимости от возраста детей и массовой доли жира изготавливают: для детей раннего возраста (с 8 мес) с массовой долей жира 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; для детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34423-2018 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ РУБЛЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ «КАШИ С МЯСОМ»**

Дата введения в действие – 01.09.2019 г. Дата актуализации текста – 29.09.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологические инструкция распространяется на мясорастительные рубленые стерилизованные консервы для питания детей старше трех лет «Каши с мясом» (далее по тексту – продукты, продукция, консервы), изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы мясорастительные. Вид – рубленые. Подвид – с крупами. «Каша гречневая с говядиной»; «Каша гречневая с олениной»; «Каша гречневая с кониной»; «Каша гречневая с бараниной»; «Каша гречневая со свининой»; «Каша рисовая с говядиной»; «Каша рисовая с олениной»; «Каша рисовая с кониной»; «Каша рисовая с бараниной»; «Каша рисовая со свининой»; «Каша перловая с говядиной»; «Каша перловая с олениной»; «Каша перловая с кониной»; «Каша перловая с бараниной»; «Каша перловая со свининой»; «Каша пшенная с олениной»; «Каша пшенная с говядиной»; «Каша пшенная с кониной»; «Каша пшенная с бараниной»; «Каша пшенная со свининой»; «Каша ячневая с говядиной»; «Каша ячневая с олениной»; «Каша ячневая с кониной»; «Каша ячневая с бараниной»; «Каша ячневая со свининой».

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-3.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**	
	"Каша гречневая с говядиной", "Каша гречневая с кониной", "Каша гречневая с олениной", "Каша гречневая с бараниной"	"Каша рисовая с говядиной", "Каша рисовая с кониной", "Каша рисовая с олениной", "Каша рисовая с бараниной", "Каша перловая с бараниной"
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками мяса в зависимости от ассортимента. Кусочки мяса не содержат грубой соединительной ткани	
Цвет	Свойственный используемому сырью и ингредиентам	
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта	
Вкус	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта	
Массовая доля жира, %, не более	9,0	

Массовая доля хлоридов (поваренной соли), %, не более	1,0	
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	8,5
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	От 38,0 до 40,0 включ.	
Посторонние примеси	Не допускаются	
* Определяют по фактической закладке (см. приложение А).		

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**	
	"Каша пшенная с говядиной", "Каша пшенная с кониной", "Каша пшенная с олениной", "Каша пшенная с бараниной"	"Каша перловая с говядиной", "Каша перловая с кониной", "Каша перловая с олениной", "Каша ячневая с говядиной", "Каша ячневая с кониной", "Каша ячневая с олениной", "Каша ячневая с бараниной"
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками мяса в зависимости от ассортимента. Кусочки мяса не содержат грубой соединительной ткани	
Цвет	Свойственный используемому сырью и ингредиентам	
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта	
Вкус	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта	
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	8,5
Массовая доля жира, %, не более	10,0	
Массовая доля хлоридов (поваренной соли), %, не более	1,0	
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	38,0	
Посторонние примеси	Не допускаются	
* Определяют по фактической закладке (см. приложение А).		

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов	
	"Каша гречневая со свининой", "Каша пшенная со свининой", "Каша перловая со свининой", "Каша ячневая со свининой"	"Каша рисовая со свининой"
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками мяса в зависимости от ассортимента. Кусочки мяса не содержат грубой соединительной ткани. Допускается незначительное содержание жировой ткани	
Цвет	Свойственный используемому сырью и ингредиентам	
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта	
Вкус	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта	
Массовая доля белка, %, не менее	7,0	6,5
Массовая доля жира, %, не более	13,0	
Массовая доля хлоридов (поваренной соли), %, не более	1,0	

HACCP EXPERT

Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	От 38,0 до 40,0 включ.
Посторонние примеси	Не допускаются
* Определяют по фактической закладке (см. приложение А).	

Консервы хранят при температуре от 0 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности консервов устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** консервов в металлической, стеклянной упаковке и упаковке из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, не более 24 мес, в упаковке из полимерных материалов не более 12 мес с даты изготовления.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33337-2015 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2017 г. Дата актуализации текста – 18.03.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кулинарные изделия [запеченные, вареные, тушеные и паровые] из мяса птицы для детского питания [далее - кулинарные изделия], предназначенные для детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле. В зависимости от термического состояния кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания подразделяют: на охлажденные с температурой в толще от 0°С до 6°С; замороженные с температурой в толще не выше минус 12°С. Кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания выпускают **следующих видов и наименований: Запеченные* кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания:** Окорочок цыпленка бескостный; Окорочок цыпленка бескостный с начинкой; Бедро цыпленка бескостное; Бедро цыпленка бескостное с начинкой; Филе грудной части цыпленка (индейки); Рулет из мяса цыпленка (индейки); Мясо цыпленка и/или индейки формованное. **Вареные кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания:** Мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное; Бедро цыпленка (индейки); Голень цыпленка; Паштет ** из: мяса цыпленка; мяса и печени цыпленка; мяса индейки; мяса и печени индейки; печени цыпленка и/или индейки. **Тушеные кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания:** Мясо цыпленка (индейки) в соусе; Мясное ассорти в соусе; Печень куриная в молочном соусе; Мясо цыпленка (индейки) с сердцем; Мясо цыпленка (индейки) обеденное; Филе куриное с языком; Мясо цыпленка (индейки) с овощами; Мясо цыпленка (индейки) с рисом. **Паровые кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания:** Котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые Биточки из мяса цыпленка (индейки)

Примечания: * Запеченные изделия предназначены для питания детей старше 3 лет. ** Вареное изделие - паштет предназначен для питания детей старше 3 лет.

Термины и определения кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания: Пищевой продукт из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания с добавлением или без добавления ингредиентов (овощей, специй или крупы) и/или соуса в соответствии с рецептурой, подвергнутый тепловой обработке до кулинарной готовности. **запеченное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности. **вареное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой кулинарной обработке во влажной среде до кулинарной готовности. **тушеное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости или соуса до кулинарной готовности. **паровое кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой обработке до кулинарной готовности в атмосфере водяного пара.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий со дня выработки приведены в таблице.

Наименование кулинарных изделий	Вид упаковки	Температура в толще кулинарного изделия, °С	Рекомендуемый срок годности, не более, при способе упаковки	
			без вакуума	с применением вакуума или модифици- рованной атмосферы
Запеченные	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов	От 0 до 6	72 ч	5 сут
		Не выше минус 12	1 мес	-
		Не выше минус 18	3 мес	-
Вареные:				
мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное, бедро цыпленка (индейки), голень цыпленка;	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов	От 0 до 6	72 ч	5 сут
		Не выше минус 12	1 мес	-
		Не выше минус 18	3 мес	-
паштет из мяса и/или печени цыпленка (индейки)	В пакетах из полимерных материалов; в коробочках и стаканчиках из полимерных материалов; в натуральных оболочках		72 ч	
	В оболочках:			
	поливинилхлоридных		5 сут	-
	"Амитан"		10 сут	-
	"Амифлекс"	От 0 до 6	20 сут	-
Тушеные	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов		72 ч	-
	В оболочках "Амитан", "Амифлекс"		30 сут	-
Паровые	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов	От 0 до 6	72 ч	5 сут
		Не выше минус 12	1 мес	-
		Не выше минус 18	3 мес	-

Сроки годности и условия хранения кулинарных изделий, отличные от рекомендуемых и гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, обосновывает и устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32967-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 04.02.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные полуфабрикаты для детского питания (далее по тексту – продукт, продукция, полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания. Продукция выпускается в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Группа мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – в тесте. Категория А: пельмени «Детские»; пельмени «Школьные»; пельмени «Приоритетные». **Категория Б:** пельмени «Горяйновские»; пельмени «Классные».

Термины и определения мясной полуфабрикат для детского питания: Мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора лет. Примечание Для полуфабрикатов в тесте более 60,0% мясных ингредиентов в составе начинки. **кусковой мясной полуфабрикат категории А:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80%. **кусковой мясной полуфабрикат категории Б:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 70% до 80% включительно. **рубленый мясной полуфабрикат категории А:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60%. **рубленый мясной полуфабрикат категории Б:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 45% до 60% включительно. **полуфабрикат в тесте категории А:** Мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки более 60%. **полуфабрикат в тесте категории Б:** Мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки от 45% до 60% включительно. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов в тесте при температуре не выше минус 18°С **– не более 90 суток.** Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

17 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33611-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ. ФАРШ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2017 г. Дата актуализации текста – 28.01.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные полуфабрикаты категории А мясной фарш для детского питания (далее по тексту фарш, продукт, продукция), предназначенный для питания детей с 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – неформованные. Категория А: фарш «Говяжий»; фарш «Свиной»; фарш «Из говядины и свинины»; фарш «Бараний»; фарш «Конский».
Термины и определения Мясной полуфабрикат для детского питания: Мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора лет.

Рубленый мясной полуфабрикат категории А: Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60%. **Фарш мясной для детского питания:** Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса с размером частиц не более 3 мм, без добавления немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей с 1,5 лет. Срок годности фарша устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности указаны в таблице

Термическое состояние фарша	Вид упаковки	Температура хранения и реализации, °С	Рекомендуемый срок годности, сут, не более
Охлажденный	Без применения модифицированной атмосферы	От минус 1,5 до плюс 4	1
	С применением модифицированной атмосферы		5
Замороженный	Без применения модифицированной атмосферы	Не выше минус 18	90

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 30545-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 01.07.2017 г. Дата актуализации текста – 22.11.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные и мясосодержащие стерилизованные консервы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), предназначенные для питания детей раннего возраста. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

Группа – консервы мясные. Вид – гомогенизированные. Класс А: консервы из мяса кролика; консервы из говядины. **Класс Б:** консервы из мяса кролика; консервы из говядины. **Группа – консервы мясные. Вид – кусковые. Класс А:** мясо кролика в собственном соку; говядина в собственном соку. **Класс Б:** кролик; говядина. **Группа – консервы мясорастительные. Вид – гомогенизированные.** кролик с кабачками; кролик с тыквой; говядина с кабачками; говядина с тыквой. **Группа – консервы мясорастительные. Вид – пюреобразные.** кролик с кабачками; кролик с тыквой; говядина с кабачками; говядина с тыквой. **Термины и определения: класс мясных консервов для детского питания**: Деление консервов в зависимости от количества используемых немясных ингредиентов в рецептуре. **консервы для детского питания класса А:** Мясные консервы для детского питания с использованием в рецептуре коровьего масла, животного жира или растительного масла не более 5%, крахмала не более 3%, муки и круп не более 5%. *Примечание Не допускается использование растительных белков.* **консервы для детского питания класса Б:** Мясные консервы для детского питания, изготовленные с использованием в рецептуре коровьего масла, животного жира или растительного масла не более 6%, растительного и/или молочного белка не более 5%, яичных продуктов не более 5%, крахмала не более 3%, муки не более 5%, круп не более 10%. **кусковые консервы для питания детей раннего возраста:** Консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от полутора лет, содержащие не менее 80% частиц размером до 5,0 мм и не более 20% частиц размером до 7 мм. **прочие мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста:** Консервы, изготовленные с использованием мясных и немясных ингредиентов (в т.ч. мяса птицы) с содержанием ингредиентов растительного происхождения не более 10%. Консервы хранят при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов не более 24 мес с даты изготовления.

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 52704-2006 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРОСТА

Дата введения в действие – 01.01.2008 г. Дата актуализации текста – 07.11.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные мясорастительные консервы из мяса птицы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), предназначенные для питания детей раннего возраста. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: «Пюре куриное с капустой»; «Пюре куриное с кабачком»; «Пюре куриное с тыквой и картофелем»; «Пюре куриное с тыквой и морковью»; «Пюре куриное с морковью и кабачком»; «Пюре куриное с зеленым горошком»; «Пюре куриное с кукурузой»; «Пюре куриное со свеклой»; «Пюре куриное с овощами»; «Пюре куриное с овощами и овсяными хлопьями»; «Пюре куриное с овощами и ячневой крупой»; «Пюре куриное с овсяными хлопьями»; «Пюре куриное с говядиной и овощами»; «Пюре куриное с гречневой крупой»; «Пюре куриное с рисом»; «Пюре куриное с кукурузной крупой»; «Пюре куриное со свининой и овощами»; «Пюре куриное с цветной капустой»; «Пюре куриное с капустой брокколи»; «Мясо индейки с цветной капустой»; «Мясо индейки с капустой брокколи»; «Мясо индейки с кабачками»; «Мясо индейки с капустой»; «Мясо индейки с тыквой»; «Мясо индейки с картофелем»; «Мясо индейки со свеклой»; «Мясо индейки с рисом»; «Мясо индейки с овсяными хлопьями».

Массовая доля мясного сырья в консервах должна быть не менее 20%, овощей не более 42%, круп не более 9%. Консервы хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%.

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и норма для консервов**		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса с размерами частиц в основной массе продукта, мм		
	до 0,3	до 1,5	до 3,0
	Возможно незначительное отделение влаги		
Цвет	Соответствующий применяемому сырью, возможно незначительное потемнение верхнего слоя		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый		
Консистенция	Нежная, кремообразная, без крупитчатости	Мягкая, пюреобразная	Мягкая, в виде мелких кусочков
Массовая доля сухих веществ, %	От 17,0 до 26,0 включ.		
Массовая доля белка, %	От 3,0 до 8,0 включ		
Массовая доля жира, %, не более	6,0		
Массовая доля углеводов, %	От 5 до 15		
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4		

HACCP EXPERT

Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0
Массовая доля рисовой муки (при ее использовании), %, не более	5,0
Примечание Массовая доля частиц свыше установленного размера должна составлять не более 20%.	

Рекомендуемый срок годности консервов должен быть не более 24 мес с даты выработки.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 57150-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 01.01.2018 г. Дата актуализации текста – 29.11.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные консервы из мяса птицы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), предназначенные для питания детей раннего возраста. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – консервы из одного вида птицы. Вид – гомогенизированные (с 6 месяцев). курица «Маленький Богатырь»; индейка «Маленький Богатырь. **Группа – консервы с использованием мяса птицы и мяса убойных животных. Вид – гомогенизированные (с 6 месяцев).** курица с кроликом; индейка с телятиной. **Группа – консервы из одного вида птицы. Вид – пюреобразные (с 8 месяцев).** курица «Маленький Богатырь»; индейка «Маленький Богатырь. **Группа – консервы с использованием мяса птицы и мяса убойных животных. Вид – пюреобразные (с 8 месяцев).** курица с кроликом; инейка с телятиной. **Группа – консервы из одного вида птицы. Вид – кусковые (с 1,5 лет).** курица «Малышок»; индейка «Малышок». **Группа – консервы из двух и более видов птицы. Вид – кусковые (с 1,5 лет).** курица с говядиной «Малышок»; индейка со свининой «Малышок». Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 25°С и ТР ТС 021/2011. Срок годности обосновывает и устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** консервов 24 мес с даты изготовления.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32889-2014 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г Дата актуализации текста – 17.06.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Настоящая технологическая инструкция распространяется на кусковые мясные стерилизованные консервы, изготавливаемые из мяса с овощами, предназначенные для питания детей старше трех лет, для реализации в торговле и сети общественного питания (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: "Говядина тушеная с баклажанами"; "Говядина тушеная с кабачками"; "Телятина тушеная с баклажанами"; "Телятина тушеная с кабачками"; "Баранина тушеная с баклажанами"; "Ягнятина тушеная с баклажанами"; "Свинина тушеная с кабачками"; "Свинина тушеная с цветной капустой"; "Мясо кролика тушеное с кабачками"; "Мясо кролика тушеное с цветной капустой"; "Конина тушеная с цветной капустой"; "Оленина тушеная с цветной капустой". **Кусковые мясные консервы для детского питания:** Мясные консервы, изготовлен-

ные из мясных и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой от 5 до 20 г, тушеных в соусе, предназначенные для питания детей старше трех лет. Консервы хранят при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** консервов не более 24 мес. с даты изготовления.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33633-2015 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие — 01.07.2016 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Технологическая инструкция распространяется на сливочное масло для детского питания (далее масло), изготовляемое из коровьего молока, предназначенное для употребления в питании детей различных возрастных категорий.

Термины и определения: масло сливочное для детского питания: Сливочное масло, предназначенное для питания детей. **масло сливочное для питания детей раннего возраста:** Сливочное масло, предназначенное для питания детей с 4 месяцев до 3 лет **масло сливочное для питания детей дошкольного и школьного возраста:** Сливочное масло для питания детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, школьного возраста от 6 лет и старше. **Классификация:** Сливочное масло для питания детей раннего возраста изготовляют массовой долей жира 82,5%.

АССОРТИМЕНТ: масло сливочное для детей дошкольного и школьного возраста массовой долей жира 82,5%; масло сливочное для детей дошкольного и школьного возраста массовой долей жира 80,0%; масло сливочное для детей дошкольного и школьного возраста массовой долей жира 72,5%; масло сливочное для детей дошкольного и школьного возраста массовой долей жира 72,5%, обогащенное витамином (витаминами).

Рекомендуемые условия хранения масла: режим I: температура воздуха (3±2)°С, относительная влажность воздуха не более 90%; режим II: температура воздуха минус (6±3)°С, относительная влажность воздуха не более 90%; режим III: температура воздуха минус (16±2)°С, относительная влажность воздуха не более 90%. Транспортирование и хранение масла совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается. Транспортирование и хранение масла, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Рекомендуемый срок годности сливочного масла для детского питания в транспортной и потребительской упаковке

Рекомендуемый срок годности масла, упакованного монолитами в транспортную упаковку при относительной влажности воздуха не более 90% в зависимости от температуры хранения, приведен в таблице 1. Таблица 1 В месяцах

Наименование масла	**Срок годности при температуре**	
	минус (6±3)°С	**минус (16±2)°С**
Масло сливочное для детей раннего возраста массовой долей жира 82,5%	1	2
Масло сливочное для детей дошкольного и школьного возраста массовой долей жира 82,5% и 80,0%	3	6
Масло сливочное для детей дошкольного и школьного возраста массовой долей жира 72,5%, в т.ч. обогащенных витаминами	3	6
Примечания 1 Срок годности масла, реализуемого монолитами, при температуре (3±2)°С не более 10 сут с момента отпуска с предприятия. 2 Предприятия, осуществляющие длительное хранение масла, должны проводить периодический контроль его качества: ежемесячно для масла со сроком годности до 6 мес. 3 По результатам оценки периодического контроля качества масла решается вопрос о возможности его дальнейшего хранения в пределах срока годности или направлении его на реализацию.		

Рекомендуемый срок годности масла для детей раннего возраста в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха не более 90% в зависимости от температуры хранения приведен в таблице 2.

Таблица .2

Срок годности, сут, не более, при температуре		
(3±2)°С	**минус (6±3)°С**	**минус (16±2)°С**
Упаковка брикетами в кашированную упаковочную фольгу или ее заменители, стаканчики, коробочки из полимерных материалов, герметично укупоренные фольгой или полимерным материалом с термосвариваемым покрытием, массой нетто от 10 г до 20 г включительно		
10	30	60
Упаковка брикетами в кашированную упаковочную фольгу или ее заменители, стаканчики, коробочки из полимерных материалов, герметично укупоренные фольгой или полимерным материалом с термосвариваемым покрытием, со съемной крышкой, массой нетто от 20 г до 200 г включительно		
15	30	60

Рекомендуемый срок годности масла для детей дошкольного и школьного возраста в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха не более 90% в зависимости от температуры хранения приведен в таблице 3

Таблица 3

Срок годности, сут, не более, при температуре		
(3±2)°С	**минус (6±3)°С**	**минус (16±2)°С**
Упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г		
15	30	60
Упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, массой нетто от 100 до 500 г		
20 (10)	60 (25)	120 (30)
Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, массой нетто от 100 до 500 г		
45	75	120
Примечание В скобках указаны сроки годности масла, упакованного в пергамент по ГОСТ 1341.		

22 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32927-2014 ТВОРОГ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 23.03.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется процесс изготовления кисломолочного продукта творога для детского питания (далее – продукт), из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методами кислотной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и (или) прессования, сепарирования (центрифугирования) или ультрафильтрации, предназначенный для непосредственного использования в питании детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста. Продукция готова к употреблению, герметично упакована в потребительскую упаковку, и предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. ***Продукция в зависимости от способа производства (способа отделения сыворотки) подразделяют:*** на получаемый путем прессования и/или самопрессования; получаемый путем сепарирования; получаемый путем ультрафильтрации.

АССОРТИМЕНТ: творог для детского питания с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 9,0%; 10,0%.

Термины и определения «Творог для детского питания» кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и метода кислотной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и (или) прессования, сепарирования (центрифугирования) или ультрафильтрации, предназначенный для детского питания. «**Творог для питания детей раннего возраста»** творог для детского питания,

предназначенный для детей с 6 мес в качестве прикорма и питания детей до трех лет. **«Творог для питания детей дошкольного и школьного возраста»** творог для детского питания, предназначенный для детей дошкольного возраста – с трех до шести лет и школьного возраста – с семи до 14 лет.

Транспортирование и хранение готовой продукции. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные район по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре (4±2) °С. в герметичной потребительской упаковке не более 14 суток; в негерметичной потребительской упаковке не более 7 суток. После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55790-2013 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие — 01.01.2015 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство рубленых полуфабрикатов из мяса птицы для детского питания (далее - полуфабрикаты), предназначенные для производства продуктов для детей старше 1,5 лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для реализации в торговле и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ***Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы выпускают следующих видов и наименований: Рубленые формованные в панировке или без нее: Котлеты:*** Котлеты детские; Котлеты школьные; Котлеты куриные; Котлеты особые; Котлеты с яйцом; Котлеты солнечногорские. ***Крокеты:*** Крокеты школьные; Крокеты куриные; Крокеты с крупой; Крокеты с кабачком; Крокеты детские; Крокеты с говядиной. ***Палочки:*** Палочки мясные; Палочки куриные; Палочки с крупой; Палочки с овощами; Палочки школьные; Палочки с говядиной. ***Биточки:*** Биточки детские; Биточки с яйцом; Биточки школьные; Биточки мясные; Биточки куриные; Биточки "Тотоша"; Биточки солнечногорские. ***Тефтели:*** Тефтели школьные; Тефтели детские; Тефтели с говядиной; Тефтели солнечногорские; Тефтели "Тотоша"; Тефтели куриные. ***Фрикадельки:*** Фрикадельки детские; Фрикадельки "Тотоша"; Фрикадельки из индейки; Фрикадельки школьные. ***"Ежики":*** "Ежики" куриные; "Ежики" детские. ***Бифштекс:*** Бифштекс "Тотоша"; Бифштекс школьный. ***Ромштекс:*** Ромштекс из мяса птицы; Ромштекс школьный. Голубцы ленивые: Голубцы ленивые детские; Голубцы ленивые школьные; Голубцы ленивые куриные; Голубцы ленивые ассорти. ***Гамбургер:*** Гамбургер детский; Гамбургер школьный; Гамбургер куриный. ***Шницель:*** Шницель "Тотоша"; Шницель школьный; Шницель солнечногорский. ***Рубленые фаршированные: Зразы:*** Зразы школьные; Зразы с сыром; Зразы солнечногорские; Зразы с печенью.

Термины, определения и сокращения: рубленый полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы: Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы различной формы и массы, изготовленный из измельченного обваленного мяса [пищевых субпродуктов] птицы с добавлением или без добавления ингредиентов согласно установленной рецептуре; **панированный полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием сухой, жидкой или комбинированной панировки, нанесенной на поверхность; **фаршированный полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы:** Полуфабрикат из мяса [пищевых субпродуктов] птицы, изготовленный с использованием начинки.

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с соблюдением гигиенических требований. При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не

должна превышать 6 °С. Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре от 0 °С до 4 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%, подмороженные - при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С, замороженные - при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности от 85% до 95%, глубокозамороженные - при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности от 85% до 95%.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов указаны в таблице. Таблица

Полуфабрикаты	**Способ упаковки**	**Температура в толще, °С**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 4	48 ч
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 до 2	3 сут для фаршированных; 5 сут для формованных
	Без вакуума	От минус 1 до 1	5 сут
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы		8 сут
Подмороженные	Без вакуума	От минус 2 до минус 3	10 сут
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы		15 сут
Замороженные и глубокозамороженные		Минус 12	1 мес
		Минус 18	3 мес

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

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55287-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНОМЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 01.01.2014 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на полуфабрикаты из мяса птицы мясорастительные и растительномясные для детского питания (далее полуфабрикаты), предназначенные для реализации и производства продуктов для детей старше 1,5 лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях.

Классификация В зависимости от используемого мяса птицы конкретного вида полуфабрикаты подразделяют на полуфабрикаты из мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат и перепелов. *Примечание При использовании мяса двух и более видов птицы продукт называют "Полуфабрикат из мяса птицы".*

В зависимости от содержания мясных ингредиентов полуфабрикаты из мяса птицы подразделяют: на мясорастительные; растительномясные. ***Полуфабрикаты выпускают следующих видов:*** формованные (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки и др.); фаршированные (зразы, голубцы и др.); неформованные (фарши); в тестовой оболочке (пельмени, манты, хинкали и др.). ***Примечание Формованные полуфабрикаты могут выпускаться в панировке. В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:*** на охлажденные с температурой в толще продукта от минус 2 °С до плюс 4 °С; подмороженные с температурой в толще продукта от минус 2,5 °С до плюс 0,5 °С; замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С; глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18 °С.

Термины и определения **полуфабрикат из мяса птицы мясорастительный для детского питания:** Мясосодержащий продукт [с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30% до 60% включительно], выработанный с использованием ингредиентов растительного происхождения и предназначенный для питания детей старше 1,5 лет. *Примечание* Мясо птицы в составе мясных ингредиентов в рецептуре должно быть более 50%. **полуфабрикат из мяса птицы растительномясной для детского питания:** Мясосодержащий продукт [с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5% до 30% включительно], выработанный с использованием ингредиентов растительного происхождения и предназначенный для питания детей старше 1,5 лет. *Примечание* Мясо птицы в составе мясных ингредиентов в рецептуре должно быть более 50%.

По основным органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов**	
	Мясорастительных	Растительномясных
Внешний вид	Определяется рецептурой компонентов и соответствует требованиям документа, в соответствии с которым выработан полуфабрикат	
Запах	Свойственный данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых компонентов, предусмотренных рецептурой	
Цвет	Свойственный цвету используемого сырья: кускового мяса, субпродуктов птицы и других рецептурных компонентов; регламентируется документом, в соответствие с которым выработан полуфабрикат	
Массовая доля белка, %, не менее	5,0	1,5
Массовая доля жира, %, не более	8,0	
Массовая доля хлорида натрия, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан	
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	
Массовая доля крахмала, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан	
Массовая доля хлеба, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан	
Общая кислотность, °Т, не более	4,0	
Массовая доля начинки (части) продукта, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан	
Массовая доля панировки, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан	
Примечания 1 Общая кислотность регламентируется в полуфабрикатах, в состав рецептур которых включен хлеб. 2 Для фаршированных полуфабрикатов все установленные требования относятся к составной части (начинке), содержащей мясные ингредиенты. 3 Для полуфабрикатов в тестовой оболочке все установленные требования относятся к начинке.		

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности. Рекомендуемые сроки годности и условия хранения установлены в документе на выработку конкретных наименований полуфабрикатов в зависимости от состава используемого сырья, ингредиентов, материалов и предусмотренных технологических режимов. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель. Транспортирование и хранение полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре воздуха в камере не выше 4 °С, подмороженные при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С, замороженные при температуре не выше минус 18 °С.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55286-2012 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Дата введения в действие 01.01.2014 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные гомогенизированные консервы из мяса птицы, предназначенные для прикорма детей раннего возраста начиная с шести месяцев (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: Консервы выпускают следующих наименований: из мяса цыплят; мяса цыплят с индейкой; мяса индейки; мяса индейки с мясом цыплят; мяса перепелов.

Транспортирование и хранение Транспортирование Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге производят в летний период в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период в изотермических вагонах с подогревом. Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 °С до 25 °С. Пакетирование по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. **Хранение** Консервы хранят на складах поставщика (потребителя) в соответствии с [2], [5] при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок хранения 24 мес со дня выработки.

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33338-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 01.01. 2017 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рубленые полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания (далее - полуфабрикаты), предназначенные для производства готовых продуктов для детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания.

Термины и определения: В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями: **полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания:** Пищевой продукт из мяса птицы для детского питания, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности. **полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания:** Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания, изготовленные из измельченного обваленного мяса птицы, которые прошли частичную или полную термическую обработку, из которых в результате минимально необходимых технологических операций (подогрев и/или порционирование, и/или дополнение гарниром) получают готовое блюдо или кулинарное изделие.

Полуфабрикаты выпускают следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид полуфабрикатов	Наименование полуфабрикатов
Формованные в панировке или без нее	Котлеты
	Крокеты
	Палочки
	Биточки
	Тефтели
	Фрикадельки
Формованные в панировке или без нее	Бифштекс
	Ромштекс
	Гамбургер
	Шницель
Фаршированные	Зразы
	Котлеты с начинкой
В оболочке	Колбаски из мяса птицы
	Колбаски субпродуктовые
	Котлета в тесте
	Сосиска в тесте
Примечание - Полуфабрикаты в оболочке предназначены для детей старше 3 лет.	

В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют: - на охлажденные с температурой в толще от 0°С до 6°С; - замороженные с температурой в толще не выше минус 12°С.

По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов
Внешний вид	Поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев, повреждения оболочки, у панированных - равномерно панирована
Запах	Свойственный данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых компонентов, предусмотренных рецептурой
Цвет	Свойственный используемому сырью: мясу, субпродуктам и другим рецептурным компонентам
Форма	Котлет - округло-приплюснутая, с заостренным концом, слегка вытянутая в длину; палочек - параллелепипеда; крокетов, биточков - округлая; тефтелей, фрикаделек - шарообразная; зраз, ромштексов, бифштексов - овально-приплюснутая; шницеля - плоскоовальная; гамбургера - плоскоокруглая; колбасок, сосисок - прямые батончики длиной от 7 до 11 см
Массовая доля белка, %, не менее	10,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0
Массовая доля хлорида натрия, %, не более, для детей	
- старше 1,5 до 3 лет	0,4
- старше 3 лет	0,9
Массовая доля хлеба, %, не более	15,0
Массовая доля панировки, %, не более	5,0
Общая кислотность, °Т, не более	4,0
Массовая доля начинки (части) продукта, %, не более	20,0
Масса единицы изделия, г:	
- котлеты	От 30 до 100

- палочки	От 50 до 100
- крокета	От 20 до 50
- биточка	От 50 до 100
- тефтели	От 30 до 100
- фрикадельки	От 20 до 30
- зразы, гамбургера, шницеля	От 50 до 100
- бифштекса, ромштекса	От 50 до 100
- колбасок, сосисок	От 50 до 100

Примечания:

1 Показатель "Общая кислотность" регламентируют в полуфабрикатах, в состав рецептур которых включен хлеб.

2 Показатель "Массовая доля начинки" определяют в фаршированных полуфабрикатах.

3 Показатель "Массовая доля хлеба" определяют в полуфабрикатах: котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели.

4 Показатель "Массовая доля панировки" определяют в полуфабрикатах: котлеты, крокеты, палочки, биточки, зразы, шницели, ромштексы.

5 Допускается выработка полуфабрикатов другой формы и массы в зависимости от конструктивных возможностей формующего оборудования.

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с соблюдением гигиенических требований. При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не должна превышать 6°С.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов, указаны в таблице 2. Таблица 2

Полуфабрикаты	**Способ упаковки**	**Температура в толще, °С**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 6	48 ч
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы		5 сут
Замороженные	-	Минус 12	1 мес
		Минус 18	3 мес

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов. Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32887-2014 КОЛБАСКИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 29.04.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пастеризованные мясные колбаски – «Аппетитки», «Малыш», «Малютка», «Карапуз», «Тимка», «Сказка», выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет (далее по тексту – продукт, продукция, колбаски). Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясная. Вид – колбасные изделия. Подвид – пастеризованные. Категория А: колбаски «Аппетитки»; колбаски «Малыш»; колбаски «Малютка»; колбаски «Карапуз»; колбаски «Тимка»; колбаски «Сказка». **Колбаски по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для колбасок**					
	"Аппетитки"	"Малыш"	"Малютка"	"Карапуз"	"Тимка"	"Сказка"
Внешний вид	Батончики в полиамидной оболочке, закрепленные металлическими клипсами или скобами, с чистой поверхностью без повреждения оболочки, наплыва фарша, бульонных и жировых отеков. Батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом. Допускается незначительное количество бульона в вакуумных упаковках после пастеризации					
Консистенция	Упругая, сочная					
Вид фарша на разрезе	Фарш однородный, равномерно перемешан, без пустот					
Цвет	От светло-серого до темно-серого. Допускается оранжевый оттенок при дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин					
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый, запах со слабовыраженным ароматом пряностей					
Форма, размер батончиков	Прямые батончики длиной от 2 до 11 см, диаметром от 10 до 22 мм. Допускается шаровидная форма					
Массовая доля белка, %, не менее	13,0	13,0	14,0	14,0	14,5	14,0
Массовая доля жира, %, не более	17,0	16,0	18,0	16,0	16,0	18,0
Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли), %, не более	1,5					
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0					
Массовая доля общего фосфора, %, в пересчете на , не более	0,5					

Примечание: Группа мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания. **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания. **Вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции. **Правила транспортирования и хранения:** Продукцию транспортируют в авторефрижераторах, автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом, в специализированных железнодорожных вагонах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при наличии ветеринарных сопроводительных документов, предусмотренных действующими «Правилами организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов». Продукцию выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 ºС до 6 ºС включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Колбаски для питания детей раннего возраста, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Сроки годности продукции устанавливает и подтверждает изготовитель в соответствии с рекомендуемыми сроками. **Рекомендуемый срок годности** пастеризованных колбасок, упакованных под вакууме, при температуре от 0°С до 6°С – **не более 45 суток.** После вскрытия вакуумной упаковки колбаски рекомендуется хранить не более 72 ч при температуре от 0°С до 6°С в пределах срока годности.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55797-2013 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ**

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные мясные и мясорастительные консервы из мяса птицы и кроликов для питания женщин в период беременности (далее - консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. **Классификация: В зависимости от массовой доли мяса птицы и кроликов в рецептуре консервы подразделяют на мясные и мясорастительные. В зависимости от используемого сырья мясные консервы подразделяют на консервы: из кускового мяса на кости птицы, из бескостного мяса птицы и/или кролика с/без пищевыми субпродуктами, из бескостного мяса птицы или кролика или пищевых субпродуктов в соусе. В зависимости от технологии производства мясные консервы подразделяют на паштетные и фаршевые. Термины и определения мясные консервы из мяса птицы и кроликов:** Продукт с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не менее 50%. **мясорастительные консервы на основе мяса птицы и кроликов:** Продукт с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре от 20% до 50% включительно, выработанный с использованием ингредиентов растительного происхождения.

Консервы выпускаются следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Мясные консервы из мяса птицы и кроликов	
из мяса кускового на кости птицы	"Стефаша"
	"Любелла"
из мяса бескостного птицы и/или кролика с(без) пищевыми(ых) субпродуктами(ов)	"Мясо птицы"
	"Мясо цыплят с печенью"
	"Мясо цыплят с кроликом"
	"Мясо индейки"
	"Мясо индейки с цыпленком"
	"Мясо индейки с языком"
	"Мясо индейки с кроликом"
	"Мясо перепелов с языком"

	"Мясо кролика"
из мяса бескостного птицы или кролика или пищевых субпродуктов в соусе	"Мясо птицы в соусе"
	"Мясо перепелов в сметанном соусе"
	"Печень куриная в соусе"
	"Мясо кролика в молочном соусе"
Паштетные	"Паштет из мяса птицы с грибами"
	"Паштет из мяса цыплят с сердцем"
	"Паштет печеночный"
	"Паштет из мяса индейки с печенью"
	"Паштет из мяса индейки с сердцем"
	"Паштет из мяса перепелов с яйцом"
Фаршевые	"Фарш куриный"
	"Фарш перепелиный"
	"Фарш из мяса индейки"
	"Фарш из мяса кролика"
	"Фарш "Мясное ассорти"
Мясорастительные консервы на основе мяса птицы и кроликов	"Мясо птицы с овощами"
	"Мясо цыплят с морской капустой и крупой"
	"Мясо индейки с тыквой"
	"Мясо перепелов с овощами"
	"Мясо кролика с цветной капустой"
	"Мясо птицы с крупой"
	"Мясо кролика с рисом"
	"Голубцы из мяса птицы ленивые"

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**					
	мясных					**мясорастительных**
	из мяса кускового на кости птицы	из мяса бескостного птицы и/или кролика с/без пищевыми(ых) субпродуктами(ов)	из мяса бескостного птицы или кролика или пищевых субпродуктов в соусе	паштетных	фаршевых	
Внешний вид	Куски мяса птицы на кости в желе, с видимыми включениями специй, моркови, лука	Однородная масса, содержит кусочки мяса с/без субпродуктов	Кусочки мяса или пищевых субпродуктов произвольной формы в соусе	Однородная гомогенная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившегося бульона	Однородная масса из мяса с включением овощей, круп и специй	Однородная масса, содержит кусочки мяса и растительные компоненты
Консистенция	Мясо сочное, легко отделяется от кости	Мягкая, нежная	Мягкая, нежная	Мажущаяся, пастообразная	Мягкая, нежная	Мягкая, нежная
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха					
Цвет	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок					

HACCP EXPERT

Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	25,0				30,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0		8,0	12,0		6,0
Массовая доля жира, %, не более	15,0		16,0	15,0		12,0
Массовая доля углеводов, %	-	-	-	-	-	От 5 до 15 включ.
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,2					

Консервы хранят на складах изготовителя (потребителя) при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности консервов устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** консервов - 24 мес со дня выработки.

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55335-2012 КОНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на конину в полутушах и четвертинах (далее конина), предназначенную для промышленного производства продуктов питания детей старше 6 мес. **По термическому состоянию конину подразделяют на:** охлажденную с температурой от минус 1°С до 4°С в любой точке измерения; подмороженную с температурой от минус 2°С до минус 3°С в любой точке измерения; замороженную с температурой выше минус 18°С в любой точке измерения. **Конину в зависимости от упитанности подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице**

Таблица

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Туши полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток и бедер. Жировые отложения имеются участками в области гребня шеи, холки, крестца и на бедрах. С внутренней стороны брюшной стенки, вблизи белой линии, жир располагается сплошным поливом
Вторая	Мышцы развиты удовлетворительно, кости скелета могут незначительно выступать. Подкожные жировые отложения незначительны. С внутренней стороны брюшной стенки имеется тонкий слой жировых отложений со значительными просветами

Конину вырабатывают в виде полутуш или четвертин. Туши должны быть разделены на полутуши по позвоночному столбу, без оставления целых позвонков в какой-либо полутуше и без их дробления, спинной мозг должен быть удален. Разделение полутуш на четвертины должно быть произведено по заднему краю 18-го ребра.

Транспортирование и хранение Конину хранят при следующих температурных, влажностных режимах и условиях: охлажденную при температуре воздуха от минус 1°С до плюс 4°С включительно и относительной влажности воздуха от 85% до 90%, в подвешенном состоянии; подмороженную при температуре воздуха от минус 3°С до минус 2°С включительно и относительной влажности воздуха от 85% до 90%, в подвешенном состоянии или уложенную в штабель; замороженную при температуре воздуха не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха от 95% до 98%, уложенную в штабель. Конину транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с температурой в любой точке измерения: охлажденной от минус 1°С до плюс 4°С; подмороженной от минус 3°С до

минус 2°С; замороженной не выше минус 18°С. Температура конины в любой точке измерения, сдаваемой грузополучателю, не должна превышать: для охлажденной плюс 4°С, подмороженной минус 2°С, замороженной минус 18°С.

Рекомендуемые сроки годности конины с момента убоя приведены в таблице

Таблица

Термическое состояние конины	Параметры воздуха в камере хранения конины		Срок годности, включая транспортирование, не более
	Температура, °С	Относительная влажность, %	
Охлажденная	От минус 1 до плюс 4	85-90	8 сут
Подмороженная	От минус 3 до минус 2	85-90	10 сут
Замороженная	Не выше минус 18	95-98	6 мес

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32273-2013 ОЛЕНИНА ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие — 01.07.2015 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на оленину в тушах и полутушах, полученную от убоя оленят и молодняка оленей, выращенных в специализированных хозяйствах, благополучных в эпизоотическом отношении, с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических, зоогигиенических требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и предназначенную для производства продуктов питания детей старше 6 мес (далее по тексту - оленина).

Оленина от оленят должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки незначительно выступают; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса туши 20 кг
Вторая	Туши угловатые с неудовлетворительно развитыми мышцами; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения отсутствуют. Минимальная масса туши 13 кг

Оленина от молодняка оленей должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Туши полномясные с хорошо развитыми мышцами в области лопаток и бедер; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки незначительно выступают; подкожные жировые отложения имеются у основания хвоста
Вторая	Туши угловатые с удовлетворительно развитыми мышцами; в области бедер заметны впадины, незаполненные мускулатурой; остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо; подкожные жировые отложения отсутствуют

Транспортирование и хранение Оленину хранят при следующих температурных, влажностных режимах и условиях: охлажденную - при температуре воздуха от минус 1,5°С до плюс 4°С включительно и относительной влажности воздуха от 85% до 90%, в подвешенном состоянии; замороженную - при температуре воздуха не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха от 95% до 98%, уложенную в штабель. Оленину транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с температурой в любой точке измерения: охлажденной - от минус 1,5°С до плюс 4°С; замороженной - не выше минус 18°С.

Транспортирование и хранение оленины, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Температура оленины в любой точке измерения, сдаваемой грузополучателю, не должна превышать: для охлажденной - плюс 4°С, замороженной - минус 18°С.

Рекомендуемый срок годности оленины с момента убоя приведен в таблице 4.

Таблица 4

Термическое состояние оленины	**Параметры воздуха в камере хранения оленины**		**Срок годности, включая транспортирование, не более**
	температура, °С	относительная влажность, %	
Охлажденная	От минус 1,5 до плюс 4	85-90	6 сут
Замороженная	Не выше минус 18	95-98	6 мес

14 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32735-2014 ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на охлажденные жидкие яичные продукты для детского питания (далее - яичные продукты), предназначенные для реализации и производства продуктов при организации питания детей в дошкольных и школьных учреждениях. *По органолептическим и физико-химическим показателям яичные продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.*

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика показателя яичного продукта**		
	меланжа	белка	желтка
Внешний вид и консистенция	Жидкий однородный продукт без посторонних примесей, остатков скорлупы, пленок,		
	-	светопроницаемый	густой и текучий, непрозрачный
Цвет	От желтого до оранжевого	От светло-желтого до светло-зеленого	От желтого до оранжевого
Запах и вкус	Свойственные яичным продуктам, без посторонних вкуса и запаха		

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя яичного продукта		
	меланжа	белка	желтка
Массовая доля, %, не менее:			
сухого вещества	23,5	11,0	43,0
жира	10,0	-	26,0
белковых веществ	10,0	11,0	15,0
Концентрация водородных ионов, pH, не менее	7,0	8,0	5,9
Температура в толще продукта, °С	От 0 до 4		
Альфа-амилазный тест	Отрицательный	-	Отрицательный
Содержание бета-оксимасляной кислоты в пересчете на сухое вещество, мг/кг, не более	10	10	10
Посторонние примеси	Не допускаются		
Примечание - В целях доведения значений физико-химических показателей яичных продуктов до соответствия требованиям настоящего стандарта они могут быть нормализованы путем добавления к яичному меланжу белка или желтка, к желтку - яичного белка.			

HACCP EXPERT

Сроки годности яичных продуктов устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** яичных продуктов с даты выработки: при температуре от 0°С до 4°С - не более 37 сут; при температуре от 6°С до 8°С - не более 30 сут. После вскрытия упаковки рекомендуемый срок годности яичных продуктов при температуре от 2°С до 5°С - не более 5 сут.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32737-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01 января 2016 г. Дата актуализации текста – 01 марта 2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство натуральных полуфабрикатов из мяса птицы для детского питания, предназначенные для производства продуктов для детей старше полутора лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для реализации в торговой сети [далее по тексу – полуфабрикаты]. Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания должны обладать высокой биологической ценностью и гарантированной безопасностью [соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста], вырабатываться при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства и быть рекомендованы для употребления в детских и лечебно-оздоровительных учреждениях, а также в домашних условиях.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания выпускают следующих видов и наименований: **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Вид – кусковые, мясокостные. Подвид – тушки, части тушек птицы:** тушка цыпленка; тушка цыпленка-бройлера; тушка индейки; тушка индюшат; полутушка цыпленка; полутушка цыпленка-бройлера; полутушка индейки; полутушка индюшат; четвертина передняя цыпленка; четвертина передняя цыпленка-бройлера; четвертина задняя цыпленка; четвертина задняя цыпленка-бройлера; грудка цыпленка; грудка цыпленка-бройлера; грудка индейки; грудка индюшат; окорочок цыпленка; окорочок цыпленка-бройлера; окорочок индейки; окорочок индюшат; бедро цыпленка; бедро цыпленка-бройлера; бедро индейки; бедро индюшат; голень цыпленка; голень цыпленка-бройлера; голень индейки; голень индюшат; крылышко цыпленка; крылышко цыпленка-бройлера; плечевая часть крылышка цыпленка; плечевая часть крылышка цыпленка-бройлера; плечо индейки; плечо индюшат. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Вид – кусковые, бескостные. Подвид – крупнокусковые:** филе грудной части цыпленка; филе грудной части цыпленка-бройлера; филе грудной части индейки; филе грудной части индюшат; филе большое цыпленка; филе большое цыпленка-бройлера; филе большое индейки; филе большое индюшат; филе малое цыпленка; филе малое цыпленка-бройлера; филе малое индейки; филе малое индюшат; филе «Медальон» цыпленка; филе «Медальон» цыпленка-бройлера; филе «Медальон» индейки; филе «Медальон» индюшат; филе для стейка цыпленка; филе для стейка цыпленка-бройлера; филе для стейка индейки; филе для стейка индюшат; окорочок цыпленка бескостный; окорочок цыпленка-бройлера бескостный; кусковое мясо бедра цыпленка; кусковое мясо бедра цыпленка-бройлера; кусковое мясо бедра индейки; кусковое мясо бедра индюшат; кусковое мясо голени цыпленка; кусковое мясо голени цыпленка-бройлера; кусковое мясо голени индейки; кусковое мясо голени индюшат; кусковое мясо плеча индейки; кусковое мясо плеча индюшат. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Вид – кусковые, бескостные. Подвид – мелкокусковые:** гуляш из мяса цыпленка; гуляш из мяса цыпленка-бройлера; гуляш из мяса индейки; гуляш из мяса индюшат; поджарка из мяса цыпленка; поджарка из мяса цыпленка-бройлера; поджарка из мяса индейки; поджарка из мяса индюшат; азу из мяса цыпленка; азу из мяса цыпленка-бройлера; азу из мяса индейки; азу из мяса индюшат; рагу из мяса цыпленка; рагу из мяса цыпленка-бройлера; рагу из мяса индейки; рагу из мяса индюшат; котлетное мясо цыпленка; котлетное мясо цыпленка-бройлера; котлетное мясо индейки; котлетное мясо индюшат. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Вид – кусковые, бескостные. Подвид – фаршированные:** рулетики из мяса цыпленка; рулетики из мяса цыпленка-бройлера; рулетики из мяса индейки; рулетики из мяса индюшат; филе фарши-

рованное из мяса цыпленка; филе фаршированное из мяса цыпленка-бройлера; филе фаршированное из мяса индейки; филе фаршированное из мяса индюшат; зразы из мяса цыпленка; зразы из мяса цыпленка-бройлера; зразы из мяса индейки; зразы из мяса индюшат; окорочок цыпленка фаршированный; окорочок цыпленка-бройлера фаршированный. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Вид – кусковые, бескостные. Подвид – панированные:** котлета отбивная из мяса цыпленка; котлета отбивная из мяса цыпленка-бройлера; котлета по-киевски из мяса цыпленка; котлета по-киевски из мяса цыпленка-бройлера; наггетсы из мяса цыпленка; наггетсы из мяса цыпленка-бройлера; наггетсы из мяса индейки; наггетсы из мяса индюшат. **Термины и определения** В настоящей технологической инструкции применены термины и определения по ТР ЕАЭС 051/2021, ГОСТ Р 52313-2022, ГОСТ Р 57573: **полуфабрикат из мяса птицы для детского питания:** Полуфабрикат из мяса птицы, предназначенный для питания детей в возрасте от полутора лет; **кусковой полуфабрикат из мяса птицы:** Полуфабрикат из мяса птицы, изготовленный в виде тушки или частей тушки (мясокостных и (или) бескостных); **мясокостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат, содержащий костную и мякотные ткани тушки птицы в естественном соотношении с кожей или без нее. **бескостный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат из мякотных тканей тушки птицы с кожей или без нее. **кусковой фаршированный полуфабрикат:** Мясокостный или бескостный полуфабрикат с начинками. **панированный полуфабрикат:** Кусковой полуфабрикат из мяса птицы, поверхность которого покрыта панировочным ингредиентом или смесью панировочных ингредиентов; **молодняк птицы:** Молодняк птицы, выращенный на мясо в определенные сроки, с неокостеневшим (хрящевидным) килем грудной кости; **пищевая продукция для детского питания для детей с полутора лет, дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (от 6 и старше) возраста:** Пищевой продукт, отвечающий соответствующим физиологическим особенностям детского организма и предназначенный для питания детей указанных возрастных групп, не причиняющий вред здоровью ребенка соответствующего возраста; который отличается от аналогичных продуктов массового потребления использованием для его изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй и соответствует по показателям безопасности требованиям законодательства. **безопасность продуктов для детского питания:** Состояния обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений. Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания должны соответствовать требованиям ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», требованиям ГОСТ 32737, действующих стандартов, гигиеническим нормам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (VIII. Особенности организации общественного питания детей, приложение № 6, «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Глава IV. Организация питания детей. Статья 25-1.-25.3. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов для питания детей), и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуры и технологический процесс производства, с соблюдением требований инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, «Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации» для предприятий (цехов) переработки птицы, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, и требованиям по организации детского питания, утвержденными в установленном порядке.

HACCP EXPERT

Таблица 1 – Органолептические показатели полуфабрикатов

Наименование показателя	**Характеристика показателя для тушки**	
	цыпленка [цыпленка-бройлера]	**индейки [индюшат]**
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений)	Мышцы развиты удовлетворительно, плотные, упругие, на разрезе охлажденного полуфабриката слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге	
	Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Допускается незначительное выделение киля грудной кости и отложения подкожного жира в нижней части живота	Форма груди угловатая или округлая. Незначительное отложение подкожного жира в области нижней части спины и живота
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы, без постороннего	
Цвет: - мышечной ткани - кожи - подкожного и внутреннего жира	От бледно-розового до розового Бледно-желтый с розовым оттенком или без него Светло-желтый или желтовато-розовый, допускается темная пигментация кожи Бледно-желтый или желтый	
Степень снятия оперения	Оперение полностью удалено. Наличие пеньков и волосовидного пера не допускается	
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, незначительные точечные кровоизлияния	
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легкосгибаемый. Допускается незначительное искривление киля грудной кости или отсутствие последних сегментов крыльев	
Масса, г	От 800 и выше	От 2000 и выше

Таблица 2 – Органолептические показатели полуфабрикатов

Наименование полуфабриката	**Характеристика показателя**	
	внешнего вида	**цвета**
Полутушка цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат]	Часть тушки цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат], полученная в результате разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости	Цыпленка [цыпленка-бройлера] - бледно-желтый с розовым оттенком; индейки [индюшат] - от бледно-розового до розового
Четвертина передняя (задняя) цыпленка [цыпленка-бройлера]	Часть тушки цыпленка [цыпленка-бройлера], полученная в результате поперечной разделки половины тушки, разделки передней или задней части тушки вдоль позвоночника и киля грудной кости. Мышечная ткань с кожей, без бахромок и волосяного пера	То же
Грудка цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат]	Грудные мышцы цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат овальной формы с грудной костью и кожей или без кожи. Края ровные, без глубоких надрезов мышечной ткани	То же
Окорочок цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат]	Часть тушки цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат], состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее	Цыпленка [цыпленка-бройлера] - бледно-желтый с розовым оттенком; индейки [индюшат] - от светло-розового до розово-красного
Бедро цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат]	Часть тушки цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат], состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями	То же
Голень цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат]	Часть тушки цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат], состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями	То же
Крылышко цыпленка [цыпленка-бройлера]	Передняя конечность тушки цыпленка [цыпленка-бройлера], отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой	Бледно-желтый

	костей, без костей кисти, с прилегающими к ним мякотными тканями	
Плечевая часть крылышка цыпленка [цыпленка-бройлера]	Часть крыла тушки цыпленка [цыпленка-бройлера], отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без кожи	То же
Плечо индейки [индюшат]	Передняя конечность тушки индейки [индюшат], отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой кости с прилегающими к ней мякотными тканями	От бледно-розового до розового
Филе грудной части цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат]	Филе тушки цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат], состоящее из большой и глубокой грудной мышцы с кожей или без кожи	Цыпленка [цыпленка-бройлера] - бледно-желтый с розовым оттенком; индейки [индюшат] - от бледно-розового до розового
Филе большое цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат]	Часть филе тушки цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат], состоящая из большой грудной мышцы	Бледно-желтый с розовым оттенком
Филе малое цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат]	Часть филе тушки цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат], состоящая из глубокой грудной мышцы	То же
Филе "Медальон"	Грудные мышцы (большие и малые) цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат] без кожи, сформованные в виде медальона	То же
Филе для стейка	Куски филе цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат] овальной плоской формы без рваных краев, нарезанные в поперечном направлении толщиной 10-20 мм	То же
Окорочок цыпленка [цыпленка-бройлера] бескостный	Мякотная ткань тушки цыпленка [цыпленка-бройлера], состоящая из мышц бедра и голени с неповрежденной кожей, без бедренной, большой и малой берцовых костей	То же
Кусковое мясо бедра цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат]	Мякотная ткань тушки цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат], отделенная от бедренной кости, без кожи, сухожилий и прилегающего брюшного жира	Цыпленка [цыпленка-бройлера] - от светло-розового до светло-красного; индейки [индюшат] - от светло-розового до розово-красного
Кусковое мясо голени цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат]	Мякотная ткань, отделенная от большой и малой берцовых костей тушки цыпленка или индейки, без кожи и сухожилий	Цыпленка [цыпленка-бройлера] - от светло-красного до красного; индейки [индюшат] - от светло-розового до розово-красного
Кусковое мясо плеча индейки [индюшат]	Мякотная ткань, отделенная от плечевой части, крыла, с кожей или без нее	От светло-розового до розового
Гуляш	Кусочки красного мяса кур, цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат] в форме кубика с длиной стороны 20-30 мм	От светло-красного до красного
Поджарка	Мышечная ткань (белое и/или красное мясо) кур, цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат], нарезанная брусочками длиной 30-40 мм	От светло-розового до светло-красного
Азу	Кусочки белого и/или красного мяса кур, цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат] произвольной формы	То же
Рагу	Равномерно перемешанные кусочки бескостного мяса голени и бедра кур, цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат] массой 15-30 г	То же
Котлетное мясо	Куски мяса кур, цыпленка, индейки произвольной формы, полученные из целой тушки или ее	То же

	частей, без остатков костей и хрящевой ткани, с кожей или без нее	
Рулетики из мяса цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат]	Батончики из филе цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат] с чистой сухой поверхностью, с поперечными перевязками или без них, в целлофане или сетчатой оболочке, с начинкой внутри	Мяса - от бледно-желтого до бледно-розового, начинки - соответствует цвету ингредиентов начинки
Филе фаршированное	Нарезанные куски филе грудной части тушки цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат], округлой формы, без рваных краев, с начинкой внутри	Мяса - от светло-розового до розового, начинки - соответствует цвету ингредиентов начинки
Зразы	Нарезанные пласты мышечной ткани белого мяса цыпленка или индейки, свернутые трубочкой, с начинкой внутри	Мяса - от светло-розового до розового, начинки - соответствует цвету ингредиентов начинки
Окорочок цыпленка фаршированный	Бедренная часть тушки цыпленка [цыпленка-бройлера] грушевидной формы, с кожей или без нее. На разрезе: равномерно перемешанный фарш, вложенный или завернутый в бедренную мышцу	Мяса - бледно-желтого с розовым оттенком, начинки - соответствует цвету ингредиентов начинки
Котлета отбивная	Куски большого филе цыпленка [цыпленка-бройлера] с плечевой косточкой с нанесенной на них панировкой	От светло-желтого до светло-коричневого
Котлета по-киевски	Куски филе цыпленка [цыпленка-бройлера] (большое и малое) с плечевой косточкой или без нее, с загнутыми краями, грушевидной формы, с нанесенной на них панировкой. На разрезе: кусочки сливочного масла внутри мышечной ткани	Мяса - от светло-желтого до светло-коричневого, начинки - соответствует цвету ингредиентов начинки
Наггетсы	Филе цыпленка [цыпленка-бройлера] или индейки [индюшат] в форме букв, геометрических фигурок, зверушек и др. с нанесенной на них панировкой	От светло-желтого до светло-коричневого

По физико-химическим показателям полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3 Таблица 3– Физико-химические показатели полуфабрикатов

Наименование показателя	**Значение показателя для полуфабриката**				
	мясокостных	**бескостных**		**фаршированных**	**панированных**
		крупнокусковых	**мелкокусковых**		
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	15,0	17,0	15,0	19,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0	16,0	15,0	14,0	12,0
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	-	-	-	0,9	0,9
Массовая доля начинки (части) продукта, %, не более	-	-	-	20,0	-
Массовая доля панировки, %, не более	-	-	-	-	5,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25				

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных от минус 1°С до плюс 4 °С; для замороженных [быстрозамороженных] не выше минус 12°С [минус 18°С]. Реализацию полуфабрикатов натуральных из мяса птицы для детского питания осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество. Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов натуральных из мяса птицы для детского питания, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель. В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления полуфабрикаты хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки. Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре от минус 1°С до плюс 4°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%, замороженные - при температуре не выше минус 12°С и относительной влажности от 85% до 95%.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов натуральных из мяса птицы для детского питания со дня (часа) выработки указаны в таблице Таблица

Полуфабрикаты	**Способ упаковки**	**Температура в толще полуфабриката, °С**	**Рекомендуемый срок годности, не более**
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 4	48 часов
		От минус 1 до 1	5 суток
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 до 2	3 суток - для фаршированных; 5 суток - для остальных
		От минус 1 до 1	8 суток
Замороженные		Минус 12	1 месяц
		Минус 18	3 месяца

После вскрытия герметичной упаковки [с применением вакуума или модифицированной атмосферы] или после нарушения целостности потребительской упаковки рекомендуемый срок годности полуфабрикатов из мяса птицы при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С включительно составляет **не более 6 часов** в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки. Срок годности полуфабрикатов натуральных из мяса птицы для детского питания, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Транспортирование и хранение полуфабрикатов натуральных из мяса птицы для детского питания, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32914-2014 МЯСО СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 01.01.2016 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сухой мясной продукт мясо сублимационной сушки (далее мясо), предназначенное для производства продуктов детского питания, включая ранний возраст. **Классификация** В зависимости от технологии производства мясо сублимационной сушки относят к группе сухих продуктов.

В зависимости от используемого сырья мясо сублимационной сушки относят к мясному продукту или продукту из мяса птицы. ***В зависимости от группы и вида сухие продукты вырабатывают следующих наименований:*** мясные продукты сублимационной сушки говядина, мясо кролика; продукты из мяса птицы сублимационной сушки мясо цыпленка, мясо индейки.

Транспортирование и хранение Мясо транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. **Хранение** Мясо хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 25°С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение мяса на складах транспортных предприятий не допускается. **Срок годности устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности мяса:** в вакуумной упаковке не более 6 мес; без вакуума не более 3 мес.

17 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32734-2014 МЯСО ПЕРЕПЕЛОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 01.07.2015 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо перепелов для детского питания (далее мясо перепелов), предназначенное для реализации и производства продуктов для питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на мясо перепелов с добавленными ингредиентами, включая технологически добавленную влагу.

АССОРТИМЕНТ: тушка первого, второго сорта; полутушка; грудка; окорочок; филе; кусковое мясо окорочка; кусковое мясо. В зависимости от температуры в любой точке мяса перепелов по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, температурой не выше 25°С; охлажденное температурой от минус 2°С до 4°С включительно; замороженное температурой не выше минус 12°С. **По упитанности, качеству обработки тушки перепелов подразделяют на 1-й и 2-й сорта в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для тушек	
	первого сорта	второго сорта
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) нижний предел	Мышцы развиты хорошо. Отложения подкожного жира на груди и животе	Мышцы развиты удовлетворительно. Отложения подкожного жира могут отсутствовать
Масса тушки, г, не менее	85	70
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы	
Цвет:		
мышечной ткани	От бледно-розового до розовато-серого	
кожи	Бледно-желтый с розовым оттенком или без него	

подкожного жира	Бледно-желтый или желтый	
Степень снятия оперения	Полностью удалено. Не допускается наличие пеньков и волосовидного пера	
Состояние кожи	Чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков.	
	-	Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин не ухудшающие товарного вида тушки
Состояние костной системы	Без переломов и деформаций.	
	-	Допускается не ухудшающая товарный вид незначительная деформация

Части тушек и кусковое мясо перепелов вырабатывают из целых тушек, соответствующих требованиям настоящего стандарта.

Характеристика частей тушек и кускового мяса перепелов должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование продукта	**Характеристика внешнего вида**
Полутушка	Часть тушки, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины, с кожей или без нее. Мышцы плотные, упругие
Грудка	Часть тушки, состоящая из грудной кости с прилегающими к ней мышечной, соединительной, жировой тканями. Мышцы плотные, упругие
Окорочок	Часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей. Мышцы упругие, плотные
Филе	Мышечная ткань с кожей или без нее, полученная в результате обвалки грудной части тушек перепелов. Мышцы плотные, упругие. Не допускается наличие остатков костей и хрящевой ткани
Кусковое мясо окорочка	Мышечная ткань с кожей или без нее, полученная в результате отделения бедренной и берцовой костей. Мышцы плотные, упругие
Кусковое мясо	Обваленное мясо с целой тушки или отдельных ее частей в виде кусочков без остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее

По содержанию массовой доли жира и белка мясо перепелов должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование продукта	**Белок, %**	**Жир, %, не более**
Тушка первого сорта	16,0-20,0	18,0
Тушка второго сорта	18,0-22,0	16,0
Полутушка	16,0-22,0	18,0
Грудка	18,0-25,0	12,0
Окорочок	17,0-20,0	18,0
Филе	18,0-25,0	14,0
Кусковое мясо окорочка	17,0-20,0	18,0
Кусковое мясо	18,0-22,0	16,0

Срок годности устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** со дня выработки охлажденного мяса перепелов при температуре воздуха в холодильной камере от 0°С до 2°С включительно и относительной влажности воздуха (82±2)% не более 5 сут, упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 10 сут, замороженного при температуре не выше минус 12°С не более 2 мес, при температуре не выше минус 18°С не более 3 мес.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55574-2013 ПАШТЕТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 01.01.2015 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясные паштеты - "Детский", "Карапуз", "Школьник", "Тимка", выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для питания детей старше трех лет, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее - паштеты).

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для паштетов**			
	"Детский"	**"Карапуз"**	**"Школьник"**	**"Тимка"**
Внешний вид	В оболочках - батончики с чистой, сухой поверхностью (для продукции, не упакованной под вакуумом или модифицированной газовой атмосфере), без повреждений оболочки, пятен и слипов. Допускается жировой ободок и желе под оболочкой размером не более 0,5 см по всему периметру батончика. В формах - с чистой, сухой, равномерно запеченной поверхностью			
Консистенция	Нежная, мажущаяся			
Вид на разрезе	Однородная, равномерно перемешанная масса с размером частиц не более 0,3 мм от светло-серого до светло-коричневого оттенков различной интенсивности. Допускается до 20% частиц размером до 0,5 мм			
	С незначительными включениями молотого душистого перца (при его использовании)		С включениями кусочков моркови	

Транспортирование и хранение Паштеты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре от 0 °С до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества. Сроки годности паштетов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности паштетов при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% в зависимости от способа и вида упаковки приведены в таблице.

Таблица

Вид упаковки	**Способ упаковки**	**Рекомендуемый срок годности, сутки**
Искусственные парогазонепроницаемые (полиамидные) оболочки	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	10
	С применением вакуума для пастеризованной продукции	60
Герметически закрытые формы из полимерных материалов	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	5
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	30 (для пастеризованной продукции)
Формы в полимерных пленках или пакетах из ламинатов	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	15

Рекомендуемый срок годности паштетов после нарушения целостности потребительской упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С составляет не более 24 ч в пределах установленного срока годности.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32888-2014 КОНСЕРВЫ. ПАШТЕТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 01.07.2016 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные **паштетные мясные консервы:** "Паштет детский", "Паштет школьный", "Паштет классный", "Паштет нежный" с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60%, предназначенные для питания детей старше трех лет для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Термины и определения паштетные мясные консервы для детского питания: Мясные консервы для детского питания в виде вязкопластичной измельченной массы, изготовленные с добавлением субпродуктов, с размером частиц не более 0,3 мм.

Консервы по органолептическим и физикохимическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**			
	"Паштет детский"	**"Паштет школьный"**	**"Паштет нежный"**	**"Паштет классный"**
Внешний вид	Однородная масса			
	с включениями кусочков моркови	с включениями кусочков грибов		
	Допускается незначительное отделение бульона и жира			
Консистенция	Нежная, мажущаяся			
Цвет	От светлосерого до светлокоричневого оттенков различной интенсивности			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый			
	со слабо выраженным ароматом перца душистого или кориандра	со слабо выраженным вкусом грибов		со слабо выраженным ароматом мускатного ореха
Массовая доля белка, %, не менее	12,0		12,5	
Массовая доля жира, %, не более	17,0	15,5	14,5	15,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,2			1,0
Дисперсность (размер частиц в основной массе продукта), мм, не более	0,3 Допускается до 20% частиц размером до 0,5 мм			

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге проводят в летний период в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период в изотермических вагонах с подогревом. Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0°С до 25°С. Консервы хранят при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов не более 24 мес с даты изготовления.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 56381-2015 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТУШЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 01.07.2016 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные консервы из мяса птицы тушеные для детского питания (далее тушеные консервы), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: "Тотоша"; "Крепыш"; "Перепелочка"; "Бутуз"; мясо цыплят в сметанном соусе; мясо индейки в сметанном соусе; мясо перепелов в томатном соусе; мясо перепелов в сметанном соусе; филе куриное; филе индейки; печень птицы. **Тушеные консервы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице**

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов			
	"Тотоша", "Крепыш", "Перепелочка", "Бутуз"	**Мясо цыплят, индейки, перепелов в соусе**	**Филе куриное, филе индейки**	**Печень птицы**
Внешний вид после разогрева	Кусочки бескостного мяса цыплят ("Тотоша") или индейки ("Крепыш"), или перепелов ("Перепелочка"), или мяса птицы и кролика ("Бутуз") в бульоне, с видимыми включениями лука, моркови и зелени	Кусочки бескостного красного мяса цыплят или индейки, или перепелов с кожей или без кожи в сметанном соусе или кусочки мяса перепелов в томатном соусе	Куски филе куриного или индейки без кожи в бульоне с видимыми включениями лука, моркови и зелени	Кусочки печени птицы в сметанном соусе с видимыми включениями лука, моркови и зелени
Цвет	Мяса от бледно-коричневого до коричневого; бульона от темно-желтого до светло-коричневого	Мяса от светло-серого до коричневого; соуса сметанного от бежевого до светло-коричневого; томатного соуса от оранжевого до красновато-коричневого	Мяса от светло-серого до светло-коричневого; бульона от светло-желтого до светло-коричневого	Печени от светло-розового до светло-коричневого; соуса от бежевого до коричневого
Запах и вкус	Свойственные натуральному тушеному мясу или печени, с ароматом лука, моркови, пряностей и специй, без посторонних привкуса и запаха			
Консистенция	Сочная, мягкая			
Массовая доля поваренной соли (хлоридов) (при ее применении), %, не более	1,2	1,2	1,2	1,2
Массовая доля жира, %, не более	18,0	18,0	16,0	15,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	10,0	12,5	12,0

Срок годности тушеных консервов устанавливает изготовитель с учетом используемых ингредиентов, вида потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта.

Рекомендуемый срок годности 36 мес со дня выработки.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55794-2013 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие — 01.01.2015 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные консервы из мяса птицы, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее - консервы), в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях.

АССОРТИМЕНТ: из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов с использованием мяса и субпродуктов других видов животных: "Мясо птицы", "Мясо птицы с говядиной", "Мясо птицы со свининой", "Мясо птицы с кроликом", "Ассорти мясное", "Мясо птицы с сердцем", "Мясо птицы с печенью", "Мясо куриное с языком"; **- из мяса птицы в бульоне:** "Сосиски из мяса цыплят", "Сосиски из мяса индейки", "Фрикадельки детские", "Фрикадельки куриные", "Фрикадельки школьные"; **из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов в соусе:** "Мясо птицы в сметанном соусе", "Мясо птицы с печенью в соусе", "Мясо птицы с языком в соусе", "Мясо птицы с черносливом в соусе", "Мясо птицы с курагой в соусе"; паштетные: "Паштет куриный", "Паштет школьный", "Крем куриный", "Крем печеночный".

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов			
	из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов с использованием мяса и субпродуктов других видов животных	из мяса птицы в бульоне	из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов в соусе	паштетных
Внешний вид	Куски бескостного мяса птицы с кожей или без нее или мясо грудки и/или окорочка, бедра, голени цыплят на кости, кусочки бескостные или свинины, или говядины, или мяса кролика с видимыми включениями лука, моркови и субпродуктов	Сосиски диаметром не более 24 мм, длиной от 5 до 7 см; фрикадельки одинаковой массы и формы. Поверхность целая, гладкая, без повреждений. Залиты бульоном	Кусочки мяса и/без субпродуктов неопределенной формы, в соусе, с видимыми включениями специй	Однородная тонко измельченная масса. Допускаются незначительные выделения желе и жира на поверхности продукта
Цвет	От бледно-коричневого до коричневого	Мяса: от светло-розового до светло-коричневого; бульона: прозрачный, светло-желтый	От светло-коричневого до коричневого	От бледно-коричневого до коричневого. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя продукта
Вкус и запах	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха			
Консистенция	Сочная, мягкая			Мажущаяся, пастообразная
Примечание - Консервы из мяса птицы на кости предназначаются для детей школьного возраста.				

HACCP EXPERT

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для консервов
Массовая доля белка, %, не менее	12,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0
Массовая доля поваренной соли (при ее использовании), %, не более	1,2
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0
Массовая доля рисовой и/или пшеничной муки (при ее использовании), %, не более	5,0
Примечание - Показатели массовой доли белка и жира определяют в мясной части консервов, за исключением паштетных.	

Таблица 3

Наименование/ вид консервов	Массовая доля компонентов, %						
	не менее					не более	
	мяса птицы	говядины	свинины	мяса кролика	субпродуктов	бульона	соуса
"Мясо птицы", "Ассорти мясное"	80,0	-	-	-	-	-	-
"Мясо птицы с говядиной"	51,0	20,0	-	-	-	-	-
"Мясо птицы со свининой"	51,0	-	20,0	-	-	-	-
"Мясо птицы с кроликом"	51,0	-	-	20,0	-	-	-
"Мясо птицы с сердцем", "Мясо птицы с печенью", "Мясо куриное с языком"	51,0	-	-	-	20,0	-	-
из мяса птицы в бульоне	-	-	-	-	-	49,0	-
из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов в соусе	-	-	-	-	-	-	30,0
Примечание - Массовая доля мяса птицы, говядины, свинины, мяса кролика и субпродуктов определяется по закладке.							

Консервы хранят на складах поставщика (потребителя) в соответствии с [2], [6], при температуре от 0°С до 25°С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов - 24 мес со дня выработки.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32750-2014 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие — 01.01.2016 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящий стандарт распространяется на замороженные мясные полуфабрикаты в тесте, предназначенные для питания детей старше трех лет (далее полуфабрикаты в тесте).

АССОРТИМЕНТ: пельмени "Детские"; пельмени "Классные"; пельмени "Тимка"; пельмени "Тимка" с кониной; мясные палочки "Школьные"; мясные палочки "Детские"; хинкали "Школьные"; хинкали "Школьные" из баранины; манты "Школьные"; манты "Школьные" из баранины

Термины и определения: мясной полуфабрикат в тесте для детского питания: Полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных и немясных ингредиентов, в составе начинки которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%, предназначенный для детского питания. **полуфабрикат в тесте для детского питания категории А:** Мясной полуфабрикат в тесте для детского питания с массовой долей мышечной ткани в составе начинки свыше 60%. **полуфабрикат в тесте**

HACCP EXPERT

для детского питания категории Б: Мясной полуфабрикат в тесте для детского питания с массовой долей мышечной ткани в составе начинки от 45% до 60% включительно.

Полуфабрикаты в тесте по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для пельменей**			
	категории А	**категории Б**		
	"Классные"	**"Детские"**	**"Тимка"**	**"Тимка" с кониной**
Внешний вид	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, прямоугольника, квадрата или произвольную форму. Края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Цвет оболочки из теста белый или желтоватый, при использовании концентрированных соков овощей или фруктов соответствующий применяемому ингредиенту			
Вид на разрезе	Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно перемешанной массы мясного сырья с включениями измельченного лука. Цвет начинки от светло-серого до коричневого			
	-		при добавлении ингредиентов, содержащих -каротин, с оранжевым оттенком	
	Толщина тестовой оболочки не более 2 мм, в местах заделки не более 3 мм			
Запах и вкус	Вареные в готовом к употреблению виде пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные используемому сырью, фарш сочный без постороннего вкуса и запаха			
	-		с привкусом печени	-
Консистенция теста	Эластичная, мягкая, однородная			
Консистенция начинки	Мягкая, однородная, без включений соединительной ткани			
Массовая доля белка в полуфабрикате в тесте, %, не менее	11 (в начинке не менее 12)			
Массовая доля жира в полуфабрикате в тесте, %, не более	12 (в начинке не более 20)			
Массовая доля витаминов в полуфабрикате в тесте*, мг/100 г, не менее:				
B1	1,0			
B2	1,0			
PP	10,0			
Массовая доля минеральных веществ в полуфабрикате в тесте*, мг/100 г:				
Ca	160,0-270,0			
J, не менее	0,03			
Массовая доля хлорида натрия в полуфабрикате в тесте, %, не более	0,9			

HACCP EXPERT

Массовая доля начинки к массе пельменя, %, не менее	48
Масса одного пельменя, г	до 15 включ.
Температура продукта, °С, не выше	минус 18
* Нормируется в случае дополнительного внесения.	

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов в тесте категории Б**					
	мясных палочек		**мантов**		**хинкалей**	
	"Школьные"	"Детские"	"Школьные"	"Школьные из баранины"	"Школьные"	"Школьные из баранины"
Внешний вид	Полуфабрикаты в тесте неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, тесто белого или желтоватого цвета, имеют форму					
	цилиндрическую или овально удлиненную		шарообразную, округло-овальную		грушевидную	
Вид на разрезе	Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно перемешанной массы мясного сырья с включениями измельченного лука,					
	-	капусты	-	тыквы, моркови	-	
	Толщина тестовой оболочки не более 2 мм, в местах заделки не более 3 мм					
Запах и вкус	Вареные изделия должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные сырью, фарш сочный без постороннего привкуса и запаха					
Консистенция теста	Эластичная, мягкая, однородная					
Консистенция начинки	Мягкая, однородная, без включений соединительной ткани					
Массовая доля белка в полуфабрикате в тесте, %, не менее	10 (в начинке не менее 12)					
Массовая доля хлорида натрия в полуфабрикате в тесте, %, не более	0,9					
Массовая доля жира в полуфабрикате в тесте, %, не более	12 (в начинке не более 20)					
Массовая доля витаминов в полуфабрикате в тесте*, мг/100 г, не менее:						
B1	1,0					
B2	1,0					
PP	10,0					
Массовая доля минеральных веществ в полуфабрикате в тесте*, мг/100 г:						
Ca	160,0-270,0					
J, не менее	0,03					

HACCP EXPERT

Масса одного полуфабриката, г	от 15 до 30 включ.	от 30 до 50 включ.
Температура продукта,°С, не выше	минус 18	
* Нормируется в случае дополнительного внесения.		

Транспортирование и хранение: Полуфабрикаты в тесте транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Полуфабрикаты в тесте выпускают в реализацию с температурой в любой точке измерения изделия не выше минус 18°С. Срок годности полуфабрикатов в тесте устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов** в тесте при температуре не выше минус 18°С не более 45 сут со дня выработки, в том числе на предприятии-изготовителе не более 15 сут.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 56365-2015 ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста –06.12.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на ветчинные изделия из мяса птицы для детского питания (далее по тексту – продукт, продукция, ветчинные изделия), предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасность производства, обеспечивающие качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Ветчинные изделия вырабатывают следующих наименований: ветчина «Филейная»; ветчина из мяса цыплят; ветчина из мяса индейки; ветчина куриная «Детская»; ветчина куриная «Школьная»; ветчина из мяса птицы «Ассорти»; ветчина из мяса цыплят с кроликом; ветчина из мяса цыплят с языком; ветчина из мяса цыплят и перепелов.

Транспортирование и хранение Ветчинные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Ветчинные изделия хранят при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (75±5)%. **Рекомендуемые сроки годности ветчинных изделий:** в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках не более 3 сут; в полиамидной барьерной оболочке не более 20 сут; упакованных под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые по-лимерные материалы: целыми батонами не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке не более 5 сут. Срок годности ветчинных изделий, в т.ч. с использованием новых видов упаковочных материалов устанавливает изготовитель.

Транспортирование и хранение ветчинных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32733-2014 МЯСО ПТИЦЫ ТУШЕНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 01.01.2016 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные консервы мясо птицы тушеное для детского питания (далее консервы), предназначенные для питания детей старше полутора лет.

Консервы выпускают следующих видов (классификация): мясо куриное тушеное детское; мясо индейки тушеное детское; мясо перепелов тушеное детское; мясо птицы с говядиной тушеное детское; мясо птицы со свининой тушеное детское; ассорти мясное тушеное детское.

Консервы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	В разогретом виде кусочки бескостного мяса с кожей или без кожи в бульоне, с видимыми включениями лука, моркови и зелени
Цвет:	
мяса	Свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневатого (мясо птицы с говядиной, свининой, ассорти)
бульона	От светло-коричневого до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ
Запах и вкус	Свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Сочная, мягкая
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,2
Массовая доля жира, %, не более	18
Массовая доля белка, %	От 12 до 14

Срок хранения Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 25°С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности 36 мес с даты выработки.

17 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32928-2014 ПРОСТОКВАША ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 01.01.2016 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на упакованную в потребительскую упаковку простоквашу кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков, предназначенный в качестве прикорма детям раннего возраста с 8 мес, а также для питания детей дошкольного и школьного возраста.

Простокваша для детского питания (далее продукт) в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают: из цельного молока; нормализованного молока. Продукт из цельного молока для детей раннего возраста (с 8 мес), дошкольного и школьного возраста изготавливают с массовой долей жира от 3,2% до 4,0%. **Продукт из нормализованного молока в зависимости от возраста детей и массовой доли жира изготавливают:** для детей раннего возраста (с 8 мес) с массовой долей жира 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; для детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%.

HACCP EXPERT

Продукт по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Консистенция и внешний вид	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость, в меру вязкая
Вкус и запах	Чистые кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе

По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма для продукта, предназначенного		
	для питания детей раннего возраста (с 8 мес)	для питания детей дошкольного и школьного возраста	
Массовая доля жира, %, не менее	2,0; 2,5; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0	1,5	2,0; 2,5; 3,0; 3,2; 3,5; 4,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,9	3,0	2,9
Массовая концентрация кальция, мг/100 г, не менее	100	-	
Кислотность, °Т, не более	110		
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2		

Примечания

1 Для продукта, произведенного из цельного молока, массовую долю жира устанавливают в виде диапазона фактических значений (от 3,2% до 4,0%), значения остальных показателей должны соответствовать нормам таблицы 2.

2 Содержание золы в продукте для питания детей раннего возраста составляет от 0,5 до 0,8 г в соответствии с требованиями [2]. Определение содержания золы в продукте для питания детей раннего возраста осуществляют при наличии стандартизованного метода (методики) определения данного показателя, с периодичностью, установленной изготовителем в программе производственного контроля.

Транспортирование и хранение Продукт транспортируют и хранят при температуре (4±2)°С. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в технологической инструкции.

17 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32926-2014 АЦИДОФИЛИН ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 16.07.2025 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на упакованный в потребительскую упаковку ацидофилин для детского питания кисломолочный продукт, выработанный из коровьего молока с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и приготовленной на кефирных грибках закваске, предназначенный в качестве прикорма детям раннего возраста с 8 мес, а также для питания детей дошкольного и школьного возраста. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды изложены в ГОСТ 32926, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 029/2012.

Термины и определения «ацидофилин» кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов (ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибках); Продукция различается массовой долей жира и выпускается в следующем ассортименте: Ацидофилин из цельного молока для детей раннего возраста (с 8 мес), с массовой долей жира от 3,2% до 4,0%; Ацидофилин из цельного молока для детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира от 3,2% до 4,0%; Ацидофилин для детей раннего возраста (с 8 мес) – с массовой долей жира 2,0%, 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%; Ацидофилин для детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 1,5%, 2,0%, 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%;

Транспортирование и хранение Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Транспортирование продукта в пакетированном виде по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Продукт транспортируют и хранят при температуре (4±2)°С. и относительной влажности воздуха не более 85 %: Рекомендуемые сроки годности продуктов при указанных условиях хранения: для продукции, произведенной термостатным способом – не более 14 суток; для продукции, произведенной резервуарным способом – не более 7 суток. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32218-2013 КОНСЕРВЫ НА ФРУКТОВОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие — 01.07.2015 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на консервы для питания детей раннего возраста до трех лет (далее консервы), изготовленные из свежих фруктов, быстрозамороженных или полуфабрикатов асептического консервирования с добавлением (или без добавления) овощного пюре, сахара, круп, молочных продуктов, лимонной и аскорбиновой кислот, фасованные в герметично укупоренную упаковку и стерилизованные (пастеризованные).

Консервы в зависимости от используемого сырья изготавливают следующих видов: пюре из фруктов одного вида сырья; пюре из смеси фруктов; пюре из смеси фруктов и овощей, в которых преобладает доля фруктового пюре; пюре из фруктов или смеси фруктов с крупами, мукой и (или) молочными продуктами; пюре из фруктов и овощей с крупами, мукой и/или молочными продуктами.

В зависимости от применяемой технологии консервы изготавливают гомогенизированными или протертыми. Консервы могут быть изготовлены с добавлением аскорбиновой кислоты обогащенные витамином С (витаминизированные).

Все виды консервов могут быть изготовлены с добавлением сахара или без него.

Термины и определения: **пюре фруктовое [фруктово-овощное]:** Пищевой продукт, несброженный, но способный к брожению, полученный путем измельчения и (или) протирания цельных или очищенных от кожуры свежих, или сохраненных свежими, или быстрозамороженных фруктов [фруктов и овощей], одного или нескольких видов, предварительно подвергнутых термической обработке (шпарке или варке), без отделения сока и избыточной мякоти, консервированное физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки

Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки приведены в таблице. Таблица

Виды и наименования консервов	Возраст ребенка	Количество продукта
Пюре гомогенизированные:		
Б.1 Пюре фруктовые (с сахаром или без сахара)		
монокомпонентные:		
из груш, из персиков, из слив, из абрикосов, из яблок	С 4 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 5 мес до 50-80 г в день
из остальных видов фруктов (кроме земляники и клубники)	С 5 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 50-80 г в день
из земляники или клубники	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 8 мес до 50 г в день
Б.2 Пюре фруктовые поликомпонентные из смеси двух и более видов фруктов (кроме земляники и клубники) с сахаром или без сахара	С 5 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 50-80 г в день
содержащие клубнику или землянику	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 8 мес до 50 г в день
Б.3 Пюре поликомпонентные из смеси фруктов и овощей	С 5 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 50-80 г в день
Б.4 Пюре поликомпонентные из фруктов с крупами и молоком	С 6 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день
Б.5 Пюре поликомпонентные из фруктов со сливками и сахаром "Неженка"	С 6 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день
Пюре протертые		
Б.6 Пюре монокомпонентные и поликомпонентные	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день
Примечания: 1 Употребление консервов, обогащенных витамином С, аналогично соответствующим наименованиям консервовбез витамина С. 2 После вскрытия упаковку хранить в холодильнике при температуре от 2 °С до 8 °С не более 1 суток.		

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32924-2014 СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на питьевые сливки для детского питания (далее продукт), термически обработанные и герметично упакованные в потребительскую упаковку или термообработанные в потребительской упаковке, предназначенные для использования в питании детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста. ***Классификация:*** **Продукт выпускают с массовой долей жира:** 10% для питания детей раннего возраста; 10%; 12%; 15% и 20% для питания детей дошкольного и школьного возраста. **Продукт в зависимости от режима термической обработки подразделяют:** на стерилизованный; ультрапастеризованный. ***Термины и определения:*** **сливки питьевые для детского питания:** Сливки с массовой долей жира от 10% до 20%, подвергнутые стерилизации или ультрапастеризации, расфасованные в потребительскую упаковку и предназначенные для детского питания. **сливки питьевые для питания детей раннего возраста:** Сливки питьевые для детского питания, предназначенные для питания детей старше 8 мес и для приготовления блюд прикорма для детей старше 6 мес. **сливки питьевые для питания детей дошкольного и школьного возраста:** Сливки питьевые для детского питания, предназначенные для детей дошкольного возраста с трех до шести лет и школьного возраста с семи до 14 лет.

Продукт по органолептическим характеристикам должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная непрозрачная жидкость, в меру вязкая
Вкус и запах	Характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солоноватый привкус
Цвет	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок

По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма продукта				
	для питания детей раннего возраста	для питания детей дошкольного и школьного возраста			
Массовая доля жира, %, не менее	10,0	10,0	12,0	15,0	20,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,6	2,6	2,6	2,5	2,5
Массовая концентрация кальция, мг/100 г, не менее	100	-			
Титруемая кислотность, °Т, не более	19				
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С:					
для стерилизованного, ультрапастеризованного с асептическим розливом	От 2 до 25				
ультрапастеризованного без асептического розлива	4±2				

HACCP EXPERT

Срок годности: Стерилизованный и ультрапастеризованный с асептическим розливом продукт хранят при температуре от 2°С до 25°С. Ультрапастеризованный продукт без асептического розлива хранят при температуре (4±2)°С.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в технологической инструкции.

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32217-2013 КОНСЕРВЫ НА ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие — 01.07.2015 Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая распространяется на овощные, овоще-фруктовые и овоще-мясные консервы для питания детей раннего возраста (до трех лет) (далее консервы), изготовленные из овощей или их смеси, с добавлением или без добавления фруктового пюре, мяса, печени, молока, сливок, сливочного или растительного масла, круп, сахара, соли, лимонной и аскорбиновой кислот, фасованные в герметично укупоренную упаковку и стерилизованные. **Консервы по степени измельчения подразделяют:** на протертые; гомогенизированные; крупноизмельченные; нарезанные кусочками. **В зависимости от степени измельчения и используемого сырья консервы изготавливают следующих видов: а) гомогенизированными или протертыми:** пюре овощное, пюре овощное (суп-пюре овощной) с добавлением крупы, муки, молочных продуктов, пюре овоще-фруктовое, пюре овоще-фруктовое с добавлением крупы, муки, молочных продуктов, пюре овоще-мясное (суп-пюре овоще-мясной); **б) крупноизмельченными:** консервы из овощей, консервы из овощей и фруктов с добавлением крупы, мяса, печени; **в) нарезанными кусочками:** блюда первые и вторые обеденные (овощные, овоще-мясные).

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Протертых консервов однородная пюреобразная масса. Гомогенизированных консервов однородная пюреобразная масса с более высокой степенью измельчения (см. 5.2.4). Допускаются: единичные точечные вкрапления темного цвета от кожицы овощей или фруктов; отслаивание жидкости и жира в процессе хранения консервов; выпадение осадка светлого цвета при хранении консервов. Крупноизмельченных консервов смесь измельченных овощей с зернами и/или их частицами зеленого горошка и риса (для овощей с крупами), или мяса (для овощей с мясом) и фруктового пюре (для овощей с фруктовым пюре). Размер кусочков овощей и мяса 5-7 мм. Нарезанных кусочками консервов: для первых обеденных блюд смесь нарезанных в виде кусочков овощей и измельченного мяса в бульоне (в виде супа). Размер кусочков овощей не более 10 мм, размер кусочков мяса 5-7 мм; для вторых обеденных блюд смесь нарезанных в виде кусочков овощей, залитых соусом (для овощных) или смесь нарезанных в виде кусочков овощей и измельченного мяса или печени в соусе (для овоще-мясных).
Вкус и запах	Размер кусочков овощей не более 10 мм, размер кусочков мяса (печени) 5-7 мм Гомогенизированных и протертых консервов натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду продукта; для консервов из моркови и печени допускается небольшая естественная горечь. Крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервов натуральные, свойственные одноименным блюдам кулинарного приготовления. Не допускаются посторонние привкус и запах
Консистенция	Гомогенизированных консервов пюреобразная тонкоизмельченная масса; протертых консервов однородная пюреобразная масса. При выкладывании пюре на ровную поверхность должна образовываться холмистая или слегка растекающаяся масса. Крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервов овощи, мясо, печень и рис должны быть мягкими (сваренными до готовности, но не разваренными). Допускаются единичные кусочки разваренных овощей

HACCP EXPERT

Цвет	Гомогенизированных и протертых консервов однородный по всей массе, свойственный овощным пюре (или смеси овощного с фруктовым пюре или с другими компонентами), прошедшим тепловую обработку; для консервов с добавлением молочных продуктов более светлый оттенок. Для консервов "Томаты протертые" красный или оранжево-красный. Крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервов свойственный входящим в состав компонентам. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банок после стерилизации

По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %:	
гомогенизированные или протертые:	
пюре овощное;	4,0-11,0
пюре овощное (суп-пюре овощной) с добавлением крупы, муки, молочных продуктов;	5,0-19,0
пюре овоще-фруктовое;	9,0-16,0
пюре овоще-фруктовое с добавлением крупы, муки, молочных продуктов;	10,0-17,0
пюре овоще-мясное (суп-пюре овоще-мясной);	15,0-21,0
крупноизмельченные:	
консервы из овощей;	6,0-10,0
консервы из овощей и фруктов с добавлением крупы, мяса, печени;	10,0-17,0
нарезанные кусочками:	
блюда первые и вторые обеденные (овощные, овоще-мясные)	16,0-21,0
Массовая доля поваренной соли (хлоридов), % не более	0,4
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
в консервах, содержащих шпинат и щавель;	0,001
в остальных консервах	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки

Таблица Б.1

Наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Способ использования
Б.1 Пюре овощные монокомпонентные:			
гомогенизированные:			
из кабачков, цветной капусты, капусты брокколи, картофеля, моркови	С 4 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 6 мес до 50 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40°С-50°С
из тыквы	С 5 мес	То же	То же
из томатов	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 8 мес до 80 г	То же
из зеленого горошка	С 7 мес	То же	То же
протертые	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 7 мес до 80 г	То же
Б.2 Пюре из смеси овощей и фруктов поликомпонентные:			
гомогенизированные	С 5 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 6 мес до 50 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40°С-50°С
протертые	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 7 мес до 80 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40°С-50°С
Б.3 Пюре овощные поликомпонентные (гомогенизированные и протертые):			

HACCP EXPERT

содержащие крупы и молоко;	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 7 мес до 100 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40°С-50°С, добавить две столовые ложки молока, 0,5 чайной ложки сливочного масла
содержащие шпинат	С 8 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 100 г	То же
Б.4 Супы-пюре из смеси овощей (гомогенизированные или протертые)	С 8 мес	Начиная с трех-четырех чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180-200 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40°С-50°С. Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона
Б.5 Пюре из печени с овощами или крупами протертые	С 8 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 40 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40°С-50°С. Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона
Б.6 Супы-пюре овоще-мясные протертые	С 9 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 40 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40°С-50°С. Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона
Б.7 Консервы крупноизмельченные:			
овощи с фруктовым пюре	С 8 мес	Начиная с трех-четырех чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180-200 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40°С-50°С
овощи с крупами	С 8 мес	То же	То же
овощные смеси	С 8 мес	То же	То же
овощи с мясом	С 9 мес	То же	То же
Б.8 Консервы, нарезанные кусочками:			
первые обеденные блюда	С 9 мес	Начиная с трех-четырех чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180-200 г	Содержимое банки разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона и подогреть до температуры 40°С-50°С
Б.9 Консервы нарезанные кусочками:			
вторые обеденные блюда:			
овощные	С 12 мес	Начиная с трех-четырех чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180-200 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40°С-50°С
овоще-мясные (рагу)	С 12 мес	Начиная с шести чайных ложек в день, увеличивая к 18 мес до 200 г	То же
Примечания 1 После вскрытия банки хранить консервы в холодильнике не более суток. 2 Употребление консервов, обогащенных витамином С, аналогично соответствующим наименованиям консервов без витамина С.			

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 56364-2015 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие 01.01.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рубленые полуфабрикаты из мяса птицы с пониженной калорийностью для детского питания (далее полуфабрикаты), предназначенные для производства продуктов для детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Полуфабрикат из мяса птицы с пониженной калорийностью для детского питания: Полуфабрикат с пониженным содержанием жира, обеспечивающим снижение энергетической ценности не менее чем на 30% по сравнению с продуктами данной группы (полуфабрикаты рубленые из мяса птицы для детского питания). **Полуфабрикаты согласно подразделяют:** на рубленые формованные в панировке или без нее; рубленые фаршированные. **В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:** на охлажденные с температурой в толще полуфабриката от минус 1°С до плюс 4°С; замороженные с температурой в толще полуфабриката не выше минус 12°С. ***Рубленые формованные в панировке или без нее:*** Котлеты из мяса цыплят детские; Котлеты филейные школьные; Котлеты из мяса индейки детские; Котлеты "Тотошка"; Котлеты с яичным белком "Крепыш"; Крокеты с овощами "Смак"; Крокеты с крупой "Веснушка"; Крокеты "Крепыш"; Биточки с яйцом; Тефтели детские; Тефтели с яичным белком; Тефтели филейные; Фрикадельки детские; Фрикадельки "Тотоша"; Фрикадельки школьные; Голубцы ленивые детские; Голубцы ленивые школьные; Голубцы ленивые; Голубцы ленивые ассорти; Гамбургеры филейные. ***Рубленые фаршированные:*** Зразы школьные; Зразы солнечногорские; Зразы с печенью. Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с соблюдением гигиенических требований. При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не должна превышать 6°С. Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре от минус 1°С до плюс 4°С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%, замороженные при температуре не выше минус 12°С или минус 18°С и относительной влажности от 85% до 95%.

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов приведены в таблице. Таблица

Полуфабрикаты	Способ упаковки	Температура в толще, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 4	48 ч
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 до 2	3 сут для фаршированных; 5 сут для формованных
	Без вакуума	От минус 1 до плюс 1	5 сут
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы		8 сут
Замороженные	-	Минус 12	1 мес
		Минус 18	3 мес

17 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32252-2013 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция на упакованное в потребительскую упаковку питьевое молоко, в том числе обогащенное йодом и/или витамином (витаминами) (далее продукт), и предназначенное для непосредственного (индивидуального) использования в пищу детьми старше трех лет, в том числе в детских дошкольных и школьных образовательных учреждениях.

Продукт в зависимости от массовой доли жира изготовляют: 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%. ***Продукт по 4.1 в зависимости от режима термической обработки подразделяют:*** на пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный.

Продукт по 4.1 и 4.2 в зависимости от применения обогащающих компонентов подразделяют: на обогащенный витамином(ами); обогащенный витамином(ами) и йодом.

Термины и определения: **питьевое молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста:** Питьевое молоко, упакованное в потребительскую упаковку номинальной вместимостью не более 200 см, предназначенное для непосредственного (индивидуального) использования в пищу детьми старше трех лет. **питьевое молоко обогащенное для питания детей дошкольного и школьного возраста:** Питьевое молоко, обогащенное йодом и/или витамином (витаминами), упакованное в потребительскую упаковку номинальной вместимостью не более 200 см, предназначенное для непосредственного (индивидуального) использования в пищу детьми старше трех лет.

17 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31802-2012 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста - 10.10.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мясных вареных колбасных изделий (колбас, колбасок, сосисок, сарделек, колбасных хлебов) (далее — продукция), предназначенных для питания детей старше трех лет. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, предприятиях (столовых) для питания дошкольников, школьников. Продукция используется в пищу без дополнительной обработки. Технологическая инструкция устанавливает рецептуры, технологические режимы, порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, маркировки, упаковки, условий транспортирования и хранения, контроля производства, обеспечивающие качество и безопасность продукции, отвечающей требованиям ГОСТ 31802-2012.

АССОРТИМЕНТ: Колбаса вареная: «Кроха»; «Кроха сливочная»; «Данилка»; «Мальвина»; «Тема»; «Эммочка»; «Малышок»; **Колбаски:** «Малютка»; «Школьная»; «Пиноккио»; «Сказочные»; «Волшебные»; «Забава»; **Сосиски:** «Диетические детские»; «Гномик»; «Хоббит»; «Карлсон»; «Незнайка»; **Сардельки:** «Кроха»; «Гаврюша»; «Алиса»; **Хлебы колбасные:** «Антошка»; «Детский» «Сюрприз»

Сроки годности и условия хранения колбасных изделий после вскрытия упаковки устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31801-2012 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ (КЛАСС А). ПЮРЕ МЯСНОЕ ДЕТСКОЕ

Дата введения в действие 01.07.2013 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на герметически укупоренные и стерилизованные мясные консервы (класс А*) "Пюре мясное детское" (далее консервы), предназначенные для питания детей раннего возраста. Содержание мясного сырья не менее 55%.

Классификация Консервы по степени измельчения подразделяют: на пюреобразные: размер частиц не более 1,5 мм для детей старше 7-8 мес; крупноизмельченные: размер частиц не более 3,0 мм для детей старше 9 мес. ***В зависимости от вида мясного сырья консервы вырабатывают:*** из говядины; говядины и свинины; говядины и субпродуктов; говядины, субпродуктов и мяса птицы; говядины и мяса птицы. ***Консервы вырабатывают следующих наименований:*** "Говядина"; "Говядина и свинина"; "Говядина с сердцем"; "Говядина с языком"; "Говядина с печенью"; "Говядина с мозгами и мясом цыплят"; "Говядина с мясом птицы".

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на конкретном виде транспорта, и по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге проводят в летний период в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период в изотермических вагонах с подогревом. Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 °С до 25 °С. Пакетирование по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят на складах поставщика (потребителя) при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности консервов не более 24 мес со дня выработки.

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31800-2012 «КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие 01.07.2013 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на герметически укупоренные и стерилизованные мясорастительные консервы для питания детей раннего возраста (далее консервы).

Консервы по степени измельчения подразделяют на: гомогенизированные: размер частиц не более 0,3 мм для детей старше 6 мес; пюреобразные: размер частиц не более 1,5 мм для детей старше 7-8 мес; крупноизмельченные: размер частиц не более 3,0 мм для детей старше 9 мес. Содержание мясного сырья в консервах не менее 20%, овощей не более 22%, круп не более 8%. **В зависимости от вида мясного и растительного сырья консервы вырабатывают:** из говядины и круп; из говядины и овощей; из говядины, овощей и круп; из говядины, свинины и круп; из говядины, свинины и овощей; из свинины и круп; из свинины и овощей; из свинины, овощей и круп; из мяса птицы и круп.

АССОРТИМЕНТ: "Говядина с кабачками"; "Говядина с капустой"; "Говядина с морковью"; "Говядина с тыквой"; "Говядина с зеленым горошком"; "Говядина с ячневой крупой"; "Говядина с гречневой крупой"; "Говядина с кукурузной крупой"; "Говядина с овсяной крупой"; "Говядина с рисовой крупой"; "Свинина с кабачками"; "Свинина с капустой"; "Свинина с тыквой"; "Свинина с морковью"; "Свинина с зеленым горошком"; "Свинина с ячневой крупой"; "Свинина с гречневой крупой"; "Свинина с рисовой крупой"; "Говядина со свининой и капустой"; "Говядина со свининой и ячневой крупой"; "Говядина со свининой и гречневой крупой"; "Мясо птицы с ячневой крупой"; "Дюймовочка" (говядина с кабачками или капустой); "Рыжик" (говядина с тыквой или морковью); "Цветик" (говядина с цветной капустой); "Гномик" (говядина со свеклой); "Василек" (говядина с крупами); "Богатырь"

(свинина с зеленым горошком, рисовой или кукурузной крупой); "Чиполлино" (свинина с крупами); "Курочка Ряба" (мясо цыплят с крупами).

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и норма для консервов**		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса из мяса, овощей и круп с единичными включениями соединительной ткани, крупяных оболочек, с наличием или без наличия отделившегося бульона		
Цвет	Серый, желтый или коричневый различных оттенков. Допускается наличие включений от темно-красного цвета до темно-коричневого; незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок		
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта		
Вкус	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта		
Консистенция	Нежная, мягкая. Допускается наличие уплотненных частиц массы		
Дисперсность	Размер частиц в основной массе продукта*, мм:		
	до 0,3	до 1,5	до 3,0
Массовая доля влаги, %, не более	83,0		
Массовая доля белка, %, не менее	5,5		
Массовая доля жира, %, не более	6,0		
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4		
Массовая доля крахмала, %, не более**	3,0		
Массовая доля углеводов, %	От 5,0 до 10,0 включ.		
Массовая доля костных включений***, %, не более	0,1		
* В продукте допускается до 20% частиц размером, мм: до 0,4 для гомогенизированных консервов; до 3,0 для пюреобразных консервов; до 5,0 для крупноизмельченных консервов. ** Используется как загуститель. *** Определяют в консервах, содержащих мясо птицы механической обвалки.			

Транспортирование и хранение Транспортирование по железной дороге проводят: в летний период в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период в изотермических вагонах с подогревом. Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 °С до 25 °С. Консервы хранят на складах поставщика (потребителя) при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности не более 24 мес со дня выработки.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31799-2012 МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ В БЛОКАХ, ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 07 января 2013 г. Дата актуализации текста – 31 января 2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство мяса жилованного и субпродуктов обработанных, замороженных в блоках [далее по тексту - мясо в блоках и субпродукты в блоках, продукция], предназначенных для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на продукты питания детей раннего возраста.

АССОРТИМЕНТ: Мясо в блоках и субпродукты в блоках классифицируются в зависимости от вида и состава используемого сырья, от формы и размера блока: В зависимости от вида и состава используемого сырья мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют: на классы А и Б; группы 1-4; подгруппы: 1.1-1.4 для группы 1; 2.1-2.3 для группы 2. **Класс А - мясо жилованное, замороженное в блоках, вырабатывают следующих наименований: группа 1 говядина:** подгруппа 1.1 массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0% включ., подгруппа 1.2 массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0% включ., подгруппа 1.3 —- массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0% включ,, подгруппа 1.4 телятина массовой долей жировой ткани не более 9,0% включ.; **группа 2 свинина:** подгруппа 2.1 массовой долей жировой ткани от 13,0% до 17,0% включ., подгруппа 2.2 массовой долей жировой ткани от 28,0% до 32,0% включ., подгруппа 2.3 массовой долей жировой ткани не более 50,0% включ.; **группа 3 конина:** массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0% включ.; **группа 4 баранина:** массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12,0% включ. ***Класс Б - субпродукты обработанные, замороженные в блоках, вырабатывают следующих наименований:*** **группа 1 говяжьи:** печень, язык, сердце; **группа 2 свиные:** печень, язык, сердце; **группа 3 конские:** печень, язык, сердце; **группа 4 бараньи:** печень, язык, сердце. ***В зависимости от формы и размера блока мясо в блоках и субпродукты в блоках подразделяют:*** на типы: а, б, в, г (п. 2.2, таблица 1). **Направления использования блоков *Замороженные блоки из мяса и субпродуктов направляют:*** в розничную торговлю и сеть общественного питания – блоки из субпродуктов (языки, печень, сердце); на промышленную переработку – блоки из жилованного мяса; на производство консервов – блоки из жилованного мяса.

Транспортирование и хранение Мясо в блоках и субпродукты в блоках транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Мясо в блоках и субпродукты в блоках хранят при относительной влажности воздуха не менее 85% и температуре не выше минус 18 °С. Мясо в блоках и субпродукты в блоках хранят при относительной влажности воздуха не менее 85% и температуре не выше минус 18 °С.

Рекомендуемый срок годности и реализации мяса и субпродуктов в блоках при температуре минус (18±2) °С не более 6 мес. Хранят мясо в блоках и субпродукты в блоках на поддонах или штабелями на напольных решетках с прокладкой рядов деревянными рейками толщиной 50 мм через каждые 80-100 см высоты штабеля. Плотность укладки блоков в 1 м^3 грузового объема должна составлять, кг: 800 - для блоков, не упакованных в транспортную тару; 600 - для блоков, упакованных в транспортную тару. При складировании блоков в штабеля необходимо учитывать максимально допустимую нагрузку на перекрытия многоэтажных холодильников.

14 000 РУБ.	ТИ по ГОСТ 31798-2012 ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста –10.08.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на говядину (в полутушах и четвертинах) и телятину (в тушах и полутушах), полученные от молодняка крупного рогатого скота и телят, выращенных с соблюдением специальных ветеринарных, зоотехнических и зоогигиенических требований и предназначенных для производства питания детей раннего возраста. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

Классификация: В зависимости от упитанности говядину и телятину подразделяют на категории: - первую; - вторую. **В зависимости от термического состояния говядину и телятину подразделяют:** - на охлажденную; - подмороженную; - замороженную. **Мясо:** Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее.

Примечание - Часть туши может быть в виде полутуши, четвертины, отруба. **Говядина:** Мясо, полученное в результате переработки крупного рогатого скота, независимо от пола, в возрасте от 8 мес и старше. **Телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят, независимо от пола, получавших подкормку, в возрасте от 3 до 8 мес. **Молочная телятина:** Мясо, полученное в результате переработки телят, выпоенных молоком и не получавших подкормку, независимо от пола, в возрасте от 14 дней до 3 мес. **Парное мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35°С. **Остывшее мясо:** Мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши, имеющее температуру в толще мышц не выше 12°С, поверхность которого имеет корочку подсыхания. **Охлажденное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое охлаждению до температуры в толще мышц от 0°С до 4°С, с неувлажненной поверхностью, имеющей корочку подсыхания. **Подмороженное мясо:** Парное или остывшее мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц на глубине 1 см от минус 3°С до минус 5°С, на глубине 6 см - от 0°С до 2°С, при хранении температура по всему объему должна быть минус 2°С - минус 3°С. **Замороженное мясо:** Парное, остывшее или охлажденное мясо, подвергнутое замораживанию до температуры в толще мышц не выше минус 8°С.

25 000 РУБ.	ТИ К ГОСТ 31779-2012 «КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста - 29.05.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство колбас полукопченых (далее по тексту – продукт, продукция, колбасы), предназначенных для питания детей старше шести лет. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению или для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Полукопченые колбасы вырабатывают следующих наименований: «Детская»; «Детская-вита»; «Школьная»; «Гимназическая»; «Классная»; «Гулливер»; «Лицейская».

Полукопченые колбасы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для полукопченых колбас**						
	"Детской"	**"Детской вита"**	**"Школьной"**	**"Гимназической"**	**"Классной"**	**"Гулливер"**	**"Лицейской"**
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков						
Консистенция	Плотная						
Цвет и вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до красного, однородной структуры. Фарш без наличия хрящей и сухожилий, без серых пятен и пустот						
	Содержит кусочки шпика или грудинки белого или розового цвета с размером сторон не более 4 мм					-	
Запах и вкус	Вкус слабосоленый, не острый, со слабовыраженным ароматом копчения и нежгучих пряностей, без посторонних привкуса и запаха						
Форма, размер и товарная отметка	Батоны прямые или изогнутые:						
	в черевах - открученные длиной не более 20 см или в виде колец с внутренним диаметром не более 20 см;						
	в искусственных белковых оболочках - диаметром не более 55 мм, длиной						
	от 10 до 50 см					от 25 до 50 см;	
	в маркированной оболочке, закрепленные металлическими скрепками, или в немаркированной оболочке						
	с одной перевязкой посередине батона	с одной перевязкой на нижнем	с двумя перевязками посередине батона	с одной перевязкой на верхнем	с тремя перевязками посередине батона	с одной перевязкой посередине батона	с двумя перевязками посередине батона

HACCP EXPERT

		конце батона		конце батона			
						и с отрезком шпагата внизу	
	с наложением петли или без нее						

Таблица

Наименование показателя	**Значение показателя для полукопченых колбас**						
	"Детской"	"Детской-вита"	"Школьной"	"Гимназической"	"Классной"	"Гулливер"	"Лицейской"
Массовая доля жира, %, не более	22,0						
Массовая доля белка, %, не менее	14,0						
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,8						
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003						
Массовая доля влаги, %, не более	59,0						
Минеральные вещества, мг/100 г: (кальций), не менее	-	250,0	-	-	-	-	-
(йод), не менее	-	0,03	-	-	-	-	-
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25						

Полукопченые колбасы хранят при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78%. **Рекомендуемые сроки годности** полукопченых колбас с момента окончания технологического процесса: - в подвешенном состоянии или упакованных в многооборотную тару при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С - не более 15 суток; - упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С - не более 30 суток; - упакованных в многооборотную тару при температуре хранения от минус 7 °С до минус 9 °С - не более 3 месяцев; - порционной нарезки, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С, - не более 15 суток; - сервировочной нарезки, упакованной под вакуумом в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0 °С до плюс 6 °С, - не более 15 суток. Сроки годности полукопченых колбас, изготовленных с использованием новых видов оболочек,

HACCP EXPERT

упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, устанавливает изготовитель.

12 900 РУБ.	ТИ по ГОСТ 31645-2012 МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие 01.07. 2013 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на муку для продуктов детского питания, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой круп, термически необработанную, требующую варки, предназначенную для быстрого приготовления готового блюда и в качестве компонента для продуктов детского питания.

Классификация: **Муку для продуктов детского питания в зависимости от вида сырья подразделяют на:** муку рисовую; муку гречневую; муку овсяную.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Хранение муки для детского питания осуществляют при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70%. Срок хранения устанавливает изготовитель продукции, учитывая повышение кислотного числа жира вмуке.

Рекомендуемый срок и режим хранения муки для продуктов детского питания Хранение муки для детского питания осуществляют при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70% со дня выработки: для рисовой и гречневой муки не более 6 мес; для овсяной не более 4 мес. **Хранение муки для продуктов детского питания, предназначенной для промышленной переработки, осуществляют со дня выработки:** для рисовой и гречневой муки не более 4 мес; для овсяной не более 2 мес. Муку для продуктов детского питания на предприятии-изготовителе рекомендуется хранить не более двух недель.

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31498-2012 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 07.06.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство вареных мясных колбасных изделий (колбасок, сосисок, сарделек) (далее по тексту — продукт, продукция), предназначенные для питания детей старше трех лет. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, предприятиях (столовых). Продукция используется в пищу без дополнительной обработки. Технологическая инструкция устанавливает рецептуры, технологические режимы, порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, маркировки, упаковки, условий транспортирования и хранения, контроля производства, обеспечивающие качество и безопасность продукции, отвечающей требованиям ГОСТ 31498-2012.

АССОРТИМЕНТ: Продукцию выпускают в следующем ассортименте в соответствии с ГОСТ 31498-2012: **Колбаса вареная:** Детская; Детская сливочная; Детская-вита; Диабетическая детская; Тимка; Любушка; Гимназическая. **Колбаски:** Детские; Детские витаминизированные; Здоровье; Малышок; Сказка; Сказка-вита; Диабетические детские; Карапуз; Гематогеновые; Печеночные; Тимка. **Сосиски:** Детские; Детские витаминизированные; Здоровье; Малышок; Сказка; Сказка-вита; Диабетические детские; Карапуз; Гематогеновые; Печеночные; Тимка. **Сардельки:** Детские; Школьные; Лицейские.

Вареные колбасные изделия по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-3. Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для колбас**						
	"Детская"	**"Детская сливочная"**	**"Детская-вита"**	**"Тимка"**	**"Любушка"**	**"Гимназическая"**	**"Диабетическая детская"**
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков						
Консистенция	Упругая						
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*						
	может содержать кусочки говядины размером не более 8 мм			-			с включениями овощей красного и зеленого цветов или перловой крупы
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха						
Форма, размер и товарная отметка	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см, в натуральной или искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками с наложением петли или без нее (в маркированной оболочке) или в немаркированной оболочке						
	с одной перевязкой на нижнем конце батона	с двумя перевязками на нижнем конце батона	с двумя перевязками посередине батона	с одной перевязкой на верхнем конце батона	с тремя перевязками посередине батона	с одной перевязкой посередине батона	с двумя перевязками посередине батона
Массовая доля жира, %, не более	22,0						
Массовая доля белка, %, не менее	12,0						
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003						
Массовая доля влаги, %, не более	70,0						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25						

HACCP EXPERT

Массовая доля крахмала, %, не более	-	-	-	5,0	-	5,0	2,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006						
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:							
	-	-	0,8	-	-	-	-
	-	-	0,7	-	-	-	-
РР	-	-	5,0	-	-	-	-
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:							
Ca	270,0						
J	0,03						
* При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.							

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для колбасок (сосисок)**										
	"Диабетическая детская"	**"Детская"**	**"Детская витаминизированная"**	**"Здоровье"**	**"Малышок"**	**"Сказка"**	**"Сказка-вита"**	**"Карапуз"**	**"Гематогеновые"**	**"Печеночные"**	**"Тимка"**
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в упаковках										
Консистенция	Нежная, в разогретом виде - сочная										
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*							От темно-красного до коричневого цвета			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха										
Форма и размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочке, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 5 до 11 см, диаметром от 14 до 32 мм										
Массовая доля жира, %, не более	22,0										
Массовая доля белка, %, не менее	12,0										

НАССР EXPERT

Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003										
Массовая доля влаги, %, не более	70,0										
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,2	0,25
Массовая доля лактулозы, мг/100 г**, не более	-	-	-	-	-	1,5	-	-	-	-	1,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006										
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:											
	0,8	-	0,8	0,8	-	-	0,8	-	-	-	0,8
	0,7	-	0,7	0,7	-	-	0,7	-	-	-	0,7
РР	5,0	-	5,0	5,0	-	-	5,0	-	-	-	5,0
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:											
Fe	3,0	-	-	3,0	-	-	3,0	-	-	-	-
Ca	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0
J	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Zn	3,0	-	-	3,0	-	-	3,0	-	-	-	-

* При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.
** При дополнительном внесении лактулозы.

HACCP EXPERT

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сарделек		
	"Детские"	**"Школьные"**	**"Лицейские"**
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в вакуумных упаковках		
Консистенция	Нежная, в разогретом виде - сочная		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха		
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*		
		с включениями кусочков сыра	с включениями зелени петрушки или укропа
Форма, размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочках, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 7 до 9 см, диаметром от 32 до 44 мм		
Массовая доля жира, %, не более	22,0		
Массовая доля белка, %, не менее	12,0		
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003		
Массовая доля влаги, %, не более	70,0		
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25		
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006		
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:			
Ca	270,0		
J	0,03	0,03	-
* При дополнительном внесении бета-каротина.			

Вареные колбасные изделия выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 °С до плюс 6 °С. Вареные колбасные изделия следует хранить при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха (75±5)%. **Срок годности вареных колбас** в натуральной, целлюлозной оболочке, белковой оболочке - не более 3 суток. **Срок годности вареных колбас**, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами - не более 10 суток; - при порционной и сервировочной нарезке - не более 5 суток. - срок годности вареных колбас в полиамидной оболочке - не более 20 суток. **Срок годности колбасок, сарделек** в натуральной оболочке, целлюлозной и белковой оболочках - не более 3 суток; - упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы, - не более 10 суток; - батончиков в полимерной оболочке в перекрутке - не более 15 суток; - упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы - не более 20 суток. **Срок годности пастеризованных колбасок**, сарделек - не более 45 суток. После вскрытия упаковки продукт следует хранить не более 72 ч при температуре от 0 °С до плюс 6°С в пределах срока годности. Срок годности вареных

HACCP EXPERT

колбасных изделий устанавливает изготовитель. При постановке продукции на производство предприятие-изготовитель согласовывает и подтверждает сроки годности в территориальном органе Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) в соответствии с МУК 4.2.1847.

22 900 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31465-2012 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 12.09.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания (далее – полуфабрикаты, продукт, продукция), предназначенные для реализации и производства продуктов для детей старше полутора лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу после доведения ее до кулинарной готовности. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Полуфабрикаты натуральные: Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные. Подвид – тушки, части тушек. тушка; полутушка; четвертина передняя; четвертина задняя; грудка; филе большое; филе малое; окорочок; бедро; филе бедра; голень; филе голени; крыло (плечевая часть). **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные кусковые. Подвид – мясокостные.** набор для тушения; набор для бульона. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные кусковые. Подвид – бескостные, панированные, не панированные.** лангет; антрекот; эскалоп; отбивная; стейк «Флэт айрон»; котлета натуральная; азу; жаркое; гуляш; медальон; наггетсы. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – натуральные, фаршированные: Подвид – бескостные, в обсыпке или в панировке.** филе грудки фаршированное сыром в обсыпке для запекания филе бедра фаршированное грибами и сыром в обсыпке для запекания; филе голени фаршированное кабачками и грибами в обсыпке для запекания; филе грудки фаршированное овощами в панировке для жарки; филе бедра фаршированное картофелем с луком в панировке для жарки; филе голени фаршированное сыром и сладим перцем в панировке для жарки. **Полуфабрикаты рубленые из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, перепела): Группа – полуфабрикаты из мяса птицы. Вид – рубленные. Подвид – формованные, панированные, не панированные.** котлеты «Детские»; котлеты «Морозко»; котлеты «Тимка»; котлеты «Школьные»; котлеты «Забияка»; котлеты «Сказочные»; котлеты «Танюшка-говорушка»; шницель «Умка»; шницель «Жар-птица»; шницель «Добрая сказка»; шницель «Чиполино»; шницель «Терем-теремок»; наггетсы рубленные «Довольные ребенок»; наггетсы рубленные «Клёвые»; наггетсы рубленные «Классные»; наггетсы рубленные «Артёмка». биточки; тефтели; фрикадельки. **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – рубленные. Подвид – фаршированные.** зразы с сыром и грибами; зразы с сыром; зразы с грибами; зразы с зеленью; зразы с луком и яйцом; зразы с картофелем и луком; зразы с овощным ассорти; зразы «Для завтрака»; кабачки фаршированные грибами и луком; кабачки фаршированные сыром, грибами со сливками; перец фаршированный мясом и луком; перец фаршированный «Обеденный». **Группа – полуфабрикаты из мяса птицы (кур, цыплят-цыплят бройлеров, индейки, индюшат, перепелов). Вид – рубленные. Подвид – в оболочке.** купаты «К завтраку»; купаты «Сказочные»; купаты «Школьные»; купаты «Вундеркинд»; купаты «Непоседа»; купаты «Детские»; купаты «Алые паруса».

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

Транспортирование и хранение Полуфабрикаты транспортируют в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов пищевой продукции, действующими на применяемом виде транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, указанных на конкретные их наименования. Полуфабрикаты перед отправкой их с предприятия изготовителя должны иметь температуру в толще продукта: охлажденныеот 0 °С до плюс 4 °С, замороженные – не выше минус 18°С. Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при относительной влажности воздуха 75±5% и температуре хранения от 0 °С до 4 °С: **Негерметично упакованные:** натуральные – **не более 5 суток;** рубленые в натуральной оболочке **– не более 4 суток;** рубленные не панированные **– не более 2 суток;** рубленые панированные – **не более 36 часов. Герметично упакованные:** натуральные – **не более 7 суток;** рубленые в натуральной оболочке **– не более 6 суток;** рубленные не панированные **– не более 4 суток;** рубленые панированные – **не более 2 суток. Упакованные под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды** натуральные – **не более 9 суток;** рубленые в натуральной оболочке **– не более 8 суток;** рубленные не панированные **– не более 6 суток;** рубленые панированные – **не более 4 суток.** Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов: **упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды:** рубленные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С **не более 3 месяцев;** натуральные полуфабрикаты при температуре хранения не выше минус 18°С **не более 5 месяцев.** После вскрытия полуфабрикатов, упакованных с применением модифицированной газовой среды продукт следует хранить при температуре от 0 °С до 4 °С – **не более 30 часов.**

14 900 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 30626-98 ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ СУХИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01.10.2000 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сухие молочные продукты для питания здоровых детей до трех лет включительно. Сухие молочные продукты для детского питания по способу производства подразделяют на пресные и кисломолочные, а в зависимости от степени приближения по составу к женскому молоку и с учетом возраста ребенка - на заменители женского молока и молочные продукты прикорма.

По органолептическим показателям сухие молочные продукты для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика продукта**	
	Пресные	**Кисломолочные**
Вкус и запах	Чистый, свойственный молочной смеси и добавленным компонентам, без посторонних запахов и привкусов	Кисломолочный, сладковатый, с легким запахом и вкусом добавленных компонентов, без посторонних запахов и привкусов
Консистенция	Мелкий сухой порошок. Допускается наличие незначительного количества легко рассыпающихся комочков добавленных компонентов при механическом воздействии В восстановленном виде:	
	однородная жидкость	однородная смесь. Допускается наличие мелких хлопьев и небольшой осадок муки
Цвет	От белого до кремового. Допускается наличие оттенков добавленных компонентов	

Транспортирование и хранение Транспортирование сухих молочных продуктов осуществляется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на конкретном виде транспорта.

Транспортирование по железной дороге производится повагонными отправками в крытых вагонах или в универсальных контейнерах. Транспортирование на речных судах - транспортными пакетами или в универсальных контейнерах. Транспортирование, упаковка и маркировка сухих молочных продуктов для детского питания, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, в соответствии с требованиями ГОСТ 15846. При транспортировании продуктов железнодорожным, водным или автомобильным транспортом используют средства пакетирования по ГОСТ 26663 или контейнеры по ГОСТ 15102. При формировании транспортных пакетов применяют поддоны по ГОСТ 9557, ГОСТ 22831. Тару с продуктами укладывают на поддоны в штабеля, формируя транспортные пакеты прямоугольной формы с размерами по ГОСТ 24597. Средства скрепления в транспортных пакетах - по ГОСТ 21650. Сухие молочные продукты для детского питания хранят в складских помещениях.

Условия хранения и срок годности сухих молочных продуктов должны соответствовать требованиям нормативных документов на конкретный вид продукта. Хранение сухих молочных продуктов для детского питания на складах транспортных организаций не допускается.

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 52405-2005 ПРОДУКТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ СУХИЕ. КАШИ**

Дата введения в действие – 01.01.2007 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сухие продукты детского питания каши, представляющие собой высушенные до порошкообразного состояния продукты, состоящие из одного вида или смеси различных видов муки, манной крупы, молока, фруктово-овощных добавок, сахара, витаминов и минеральных солей, преи пробиотиков, или механическую смесь рецептурных ингредиентов, предназначенных для производства каш, которые используют в качестве прикорма детей первого года жизни, не ранее четырех месяцев жизни, а также в питании детей старше года.

Сухие продукты детского питания каши по способу производства подразделяют на: требующие варки; не требующие варки. **В зависимости от используемого сырья продукты подразделяют на каши:** зерновые и их смеси (безмолочные); зерномолочные (молочные).

Транспортирование и хранение Каши сухие транспортируют всеми видами крытого транспорта в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на транспорте данного вида. Транспортирование сухих каш должно осуществляться при температуре не выше 25 °С. Каши хранят в закрытых складских помещениях при температуре не более 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности каш должен соответствовать требованиям документов на продукт конкретного вида. Хранение каш на складах транспортных организаций не допускается.

17 900 РУБ.	ТИ К ГОСТ Р 52818-2007 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2009 г. Дата последней актуализации 14.11.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания (далее колбасные изделия, продукт, продукция), предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях и школах. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети объектов общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению или для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном виде. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ*:* Колбасы вареные из мяса птицы: колбаса вареная «Лучшая»; колбаса вареная «Изумительная»; колбаса вареная «Для самых любимых»; колбаса вареная «Вкусная»; колбаса вареная «Сказка»; колбаса вареная «Торопыжка»; колбаса вареная «Ладушки»; колбаса вареная «Непоседа». **Колбаски вареные из мяса птицы:** колбаски вареные «Озорные»; колбаски вареные «Жар-птица»; колбаски вареные с молоком; колбаски вареные «Любава»; колбаски вареные «Сказочные»; колбаски вареные со сливками; колбаски вареные с сыром; колбаски вареные «Праздничные». **Сосиски вареные из мяса птицы:** сосиски вареные «Сказка»; сосиски вареные «Торопыжка»; сосиски вареные «Ладушки»; сосиски вареные «Непоседа»; сосиски вареные «Озорные»; сосиски вареные «Жар-птица»; сосиски вареные «Любава»; сосиски вареные с молоком. **Сардельки вареные из мяса птицы:** сардельки вареные «Классные»; сардельки вареные «Для детей»; сардельки вареные «Веселый школьник»; сардельки вареные «Теремок»; сардельки вареные «Первые»; сардельки вареные «Курочка Ряба»; сардельки вареные «Юный пират»; сардельки вареные «Большая перемена»; сардельки вареные «Самые вкусные».

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

Транспортирование и хранение Колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Колбасные изделия следует хранить при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5) %.

Рекомендуемые сроки годности колбас в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа «Белкозин», полиамидной оболочке не более 3 сут, в искусственной оболочке типа «Амифлекс» не более 20 сут, упакованной под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами не более 10 сут; целым куском (порционной нарезкой) не более 6 сут. Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

22 900 РУБ.	ТИ К ГОСТ Р 52820-2007 МЯСО ИНДЕЙКИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.2009 г. Дата актуализации текста – 06.09.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо индейки (далее по тексту – мясо индейки, продукт, продукция), предназначенное для реализации и производства продуктов детского питания. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

В зависимости от схемы разделки мясо индейки выпускают следующих наименований: тушка; полутушка; грудка; окорочок; бедро; голень; филе; кусковое мясо; кусковое мясо окорочка; кусковое мясо бедра; кусковое мясо плеча; кусковое мяса голени; плечо.

Транспортирование и хранение Мясо индейки транспортируют в рефрижераторах и изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов пищевой продукции, действующими на применяемом виде транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, указанных на конкретные их наименования. Остывшее мясо индейки хранению и транспортированию не подлежит. Транспортирование мяса индейки, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса индейки при температуре воздуха в холодильной камере от 0°С до 2°С включительно и относительной влажности воздуха (82±2)% **не более 5 суток;** подмороженного при температуре от минус 2°С до минус 3°С включительно **не более 10 суток;** замороженного при температуре не выше минус 12 °С **не более 3 месяцев;** глубокозамороженного при температуре не выше минус 18 °С **не более 4 месяцев со дня выработки.** Срок годности устанавливает изготовитель.

14 000 РУБ.	ТИ К ГОСТ Р 52306-2005 МЯСО ПТИЦЫ (ТУШКИ ЦЫПЛЯТ, ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ И ИХ РАЗДЕЛАННЫЕ ЧАСТИ) ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мясо птицы для детского питания - тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части (далее - мясо птицы для детского питания), предназначенное для реализации и производства продуктов детского питания. Мясо птицы для детского питания вырабатывают в виде целых тушек и их частей: полутушки, четвертины передней и задней, грудки, окорочка, бедра, голени, филе, кускового мяса, кускового белого мяса, кускового красного мяса. В зависимости от температуры в толще мышц мясо птицы для детского питания по термическому состоянию подразделяют на остывшее, полученное непосредственно после убоя птицы, с температурой от 4 °С до 25 °С включ., охлажденное - с температурой от 0 °С до 4 °С включ., замороженное - с температурой не выше минус 12 °С и глубокозамороженное - с температурой не выше минус 18 °С.

В зависимости от упитанности, массы и массовой доли жира тушки цыплят, цыплят-бройлеров подразделяют на 1-й и 2-й сорт.

По упитанности, качеству обработки и физико-химическим показателям мясо птицы для детского питания должно соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2. Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и норма для тушек**		
	цыплят	**цыплят-бройлеров**	
		1-го сорта	**2-го сорта**
Упитанность (состояние мышечной системы и наличие подкожных жировых отложений) - нижний предел	Мышцы плотные, упругие, на разрезе охлажденного мяса - слегка влажные		
	Мышцы развиты удовлетворительно. Киль грудной кости выделяется, грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин. Отложения подкожного жира в области нижней части спины и живота незначительные или отсутствуют	Мышцы хорошо развиты. Форма груди округлая. Киль грудной кости не выделяется. Отложения подкожного жира в области нижней части живота незначительные	Мышцы развиты удовлетворительно. Грудные мышцы с килем грудной кости образуют угол без впадин, допускается незначительное выделение киля грудной кости и отсутствие подкожного жира
Запах	Свойственный свежему мясу данного вида птицы		
Цвет:			
мышечной ткани	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком		
кожи	Бледно-желтый с розовым оттенком или без него		
подкожного и внутреннего жира	Бледно-желтый или желтый		
Степень снятия оперения	Не допускается наличие пеньков и волосовидного пера		
Состояние кожи	Кожа чистая, без разрывов, царапин, ссадин и кровоподтеков. Допускается наличие единичных царапин или легких ссадин и не более двух разрывов кожи длиной до 10 мм каждый по всей поверхности тушки, за исключением грудной части, незначительное слущивание эпидермиса, намины на киле грудной кости в стадии слабо выраженного уплотнения кожи, незначительные точечные кровоизлияния, не ухудшающие товарного вида		
Состояние костной системы	Костная система без переломов и деформаций. Киль грудной кости хрящевидный, легко сгибаемый		
	Допускается незначительное искривление киля грудной кости, отсутствие последних сегментов крыльев	-	Допускается незначительное искривление киля грудной кости, отсутствие последних сегментов крыльев
Масса тушки, г	Не менее 700	Св. 950	От 800 до 950 включ.
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	16,0	18,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0	20,0	15,0

HACCP EXPERT

Таблица 2

Наименование частей тушек цыплят-бройлеров	Характеристика и норма для частей тушек			
	Внешний вид	Цвет мышечной ткани	Массовая доля	
			белка, %, не менее	жира, %, не более
Полутушка	Часть тушки, полученная в результате ее разделки вдоль позвоночника и киля грудной кости на две половины, с кожей или без нее, брюшной жир и копчиковая железа удалены	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком	16,0	20,0
Передняя четвертина	Часть тушки, полученная в результате разделки передней части тушки вдоль позвоночника и киля грудной кости или поперечной разделки полутушки на две части; включает половину грудки, крыло и прилегающую половину спинки; с кожей или без нее	То же	18,0	16,0
Задняя четвертина	Часть тушки, полученная в результате разделки задней части тушки вдоль позвоночника или поперечной разделки полутушки на две части; включает окорочок с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и половиной гузки; с кожей или без нее, брюшной жир и копчиковая железа удалены	"	16,0	20,0
Грудка	Часть тушки, состоящая из целой грудной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	От бледно-розового до розового с желтоватым оттенком	19,0	8,0
Окорочок	Часть тушки, состоящая из бедренной и берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее, без прилегающего брюшного жира	От светло-розового до светло-красного	16,0	20,0
Бедро	Часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями, с кожей или без нее	То же	16,0	20,0
Голень	Часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями, с кожей или без нее	От светло-красного до красного	17,0	16,0
Филе	Часть тушки, состоящая из большой и глубокой грудных мышц, с кожей или без нее	Бледно-желтый с розовым оттенком	19,0	8,0
Кусковое мясо	Обваленное мясо с целой тушки или отдельных ее частей в виде отдельных кусков, без грубых сухожилий и остатков костной и хрящевой тканей, с кожей или без нее	Бледно-желтый с розовым оттенком	18,0	20,0
Кусковое белое мясо	Кусковое мясо птицы, отделенное от грудки и/или плечевой части крыла тушек, без остатков костной и хрящевой тканей	То же	19,0	8,0
Кусковое красное мясо	Кусковое мясо, отделенное от бедра и/или голени тушек, без остатков костной и хрящевой тканей	От бледно-розового до бледно-красного	17,0	18,0

HACCP EXPERT

Массовая доля влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы для детского питания, не должна превышать 4,0%. Массовая доля общего фосфора в мясе птицы для детского питания не должна превышать 0,2%. **Транспортирование и хранение** Мясо птицы для детского питания транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований. Остывшее мясо птицы хранению и транспортированию не подлежит.

Рекомендуемые сроки годности охлажденного мяса птицы для детского питания при температуре от 0 °С до 2 °С включ. и относительной влажности воздуха (82±2)% - не более 5 сут (включая срок хранения мяса птицы до разделки), замороженного - при температуре минус 12 °С - не более 2 мес, глубокозамороженного - при минус 18 °С - не более 3 мес со дня выработки.

22 900 РУБ.	**ТИ К ГОСТ Р 52705-2006 КОНСЕРВЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Дата введения в действие – 01.01.2008 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на стерилизованные консервы на основе мяса птицы (далее консервы), предназначенные для питания детей раннего возраста. **Консервы по степени измельчения подразделяют на:** гомогенизированные; пюреобразные; крупноизмельченные.

АССОРТИМЕНТ: "Пюре куриное"; "Пюре куриное детское"; "Пюре куриное для супа"; "Пюре из мяса перепелов"; "Пюре из мяса перепелов и цыплят"; "Пюре из мяса перепелов и индейки"; "Пюре из мяса перепелов с языком"; "Пюре из мяса перепелов с печенью"; "Пюре из мяса перепелов с сердцем"; "Пюре из мяса цыплят с кроликом"; "Пюре из мяса индейки с кроликом"; "Мясо цыплят с говядиной"; "Петушок"; "Мясо цыплят со свининой"; "Мясо цыплят с индейкой"; "Мясо цыплят с сердцем"; "Мясо цыплят с языком"; "Мясо цыплят с субпродуктами"; "Мясо цыплят с печенью"; "Пюре "Здоровье"; "Мясо цыплят с яйцом"; "Пюре "Олюшка"; "Мясо индейки"; "Мясо индейки с печенью"; "Мясо индейки с мясом цыплят"; "Мясо индейки с сердцем"; "Мясо индейки с говядиной"; "Мясо индейки с языком"; "Мясо индейки для супа"; "Мясо индейки с яйцом". Массовая доля мясного сырья в консервах должна быть не менее 50%.

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и норма для консервов**		
	гомогенизированных	**пюреобразных**	**крупноизмельченных**
Внешний вид	Однородная масса с размерами частиц в основной массе продукта, мм		
	до 0,3	до 1,5	до 3,0
	Возможно незначительное отделение влаги		
Цвет	Соответствующий применяемому сырью, возможно включение частиц красноватого цвета и незначительное потемнение верхнего слоя		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый		
Консистенция	Нежная, кремообразная, без крупитчатости	Мягкая, пюреобразная	Мягкая, в виде мелких кусочков
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	17,0		
Массовая доля белка, %, не менее	7,0		
Массовая доля жира, %	От 3,0 до 12,0		
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4		

Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0
Массовая доля рисовой муки (при ее использовании), %, не более	5,0
Примечания 1 Массовая доля частиц свыше установленного размера должна составлять не более 20%. 3 Массовая доля сухих веществ, белка и жира для консервов конкретного наименования в соответствии с приложением Б.	

Рекомендуемый возраст детей для введения консервов в питание Таблица

Наименование консервов	**Рекомендуемый возраст детей для введения консервов в питание**		
	гомогенизированных	**пюреобразных**	**крупноизмельченных**
"Мясо цыплят с сердцем"	8	8	9
"Мясо цыплят с языком"	8	8	9
"Мясо цыплят с субпродуктами"	8	8	9
"Мясо цыплят с печенью"	8	8	9
"Мясо цыплят со свининой"	6	7	9
"Мясо цыплят с говядиной"	6	7	9
"Мясо цыплят с яйцом"	6	7	9
"Мясо цыплят с индейкой"	6	7	9
"Пюре "Олюшка"	6	7	9
"Петушок"	6	7	9
"Пюре "Здоровье"	-	8	-
"Пюре куриное детское"	6	7	9
"Пюре куриное"	6	7	9
"Пюре куриное для супа"	6	7	9
"Пюре из мяса перепелов"	8	8	9
"Пюре из мяса перепелов и цыплят"	8	8	9
"Пюре из мяса перепелов и индейки"	8	8	9
"Пюре из мяса перепелов с языком"	8	8	9
"Пюре из мяса перепелов с печенью"	8	8	9
"Пюре из мяса перепелов с сердцем"	8	8	9
"Пюре из мяса цыплят с кроликом"	6	7	9
"Пюре из мяса индейки с кроликом"	6	7	9
"Мясо индейки"	6	7	9
"Мясо индейки с говядиной"	6	7	9
"Мясо индейки для супа"	6	7	9

HACCP EXPERT

"Мясо индейки с печенью"	8	8	9
"Мясо индейки с мясом цыплят"	6	7	9
"Мясо индейки с сердцем"	8	8	9
"Мясо индейки с языком"	8	8	9
"Мясо индейки с яйцом"	6	8	9
Примечание Допускается использование пряностей в консервах: для детей старше 6-7 мес жизни укропа и тмина; для детей старше 8 мес жизни сельдерея, петрушки; для детей старше 9 мес жизни сладкого и белого перца, лаврового листа.			

Транспортирование и хранение Транспортирование железнодорожным транспортом проводится в изотермических вагонах, обеспечивающих в летний и зимний периоды температуру от 0 °С до 25 °С, в переходный период допускается перевозка в крытых транспортных средствах. Консервы хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 °С до 25 °С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемый срок годности консервов должен быть не более 24 мес с даты выработки.

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

HACCP
EXPERT