«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

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИ К ГОСТ НА КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ТИ к ГОСТ Р 72229-2025 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ЧАК-ЧАК. 3

ТИ к ГОСТ 24901-2023 ПЕЧЕНЬЕ 3

ТИ к ГОСТ Р 70337-2022 ШОКОЛАД 5

ТИ к ГОСТ 7060-2020 ДРАЖЕ..... 6

ТИ к ГОСТ 31766-2022 МЕДЫ МОНОФЛОРНЫЕ..... 9

ТИ к ГОСТ 14031-2014 ВАФЛИ 11

ТИ к ГОСТ 6477-2019 КАРАМЕЛЬ..... 13

ТИ к ГОСТ 6478-2014 ИРИС 16

ТИ к ГОСТ 4570-2014 КОНФЕТЫ 17

ТИ к ГОСТ 6441-2014 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ..... 22

ТИ к ГОСТ 14032-2017 ГАЛЕТЫ..... 23

ТИ к ГОСТ 19792-2017 МЁД НАТУРАЛЬНЫЙ 25

ТИ к ГОСТ 14621-78 РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ..... 26

ТИ к ГОСТ Р 55626-2013 ДЕСЕРТЫ ШЕРБЕТЫ ВЗБИТЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ..... 26

ТИ к ГОСТ Р 55625-2013 ЛЬДЫ СЛАДКИЕ ПИЩЕВЫЕ 27

ТИ к ГОСТ 15810-2014 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПРЯНИЧНЫЕ 28

ТИ К ГОСТ 31712-2012 «ДЖЕМЫ» 29

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ НА КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

12 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 72229-2025 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ. ЧАК-ЧАК.**

Дата введения в действие – 01.01.2026 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 чак-чак, представляющее собой мучное восточное изделие, предназначенное для реализации и (или) промышленной переработки. Термины и определения В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями: **мучное восточное изделие:** Мучное кондитерское изделие, изготовленное с особенностями рецептур национальной восточной кухни, состоящее из муки, сахара, жира, орехов, сухофруктов, пряностей и другого сырья.

Примечание: К мучному восточному изделию относят: бисквит с корицей, земелах, курабье, рулет с орехом, трубочку с орехом, шакер-лукум, шакер-чурек, нан, струдель, пахлаву и др. **чак-чак:** Мучное восточное изделие, изготовленное из кусочков теста в виде палочек, обжаренных в кипящем растительном масле и склеенных медом или медово-сахарным сиропом.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения чак-чак. Рекомендуемые условия хранения чак-чак: температура от плюс 130С до плюс 23°С и относительная влажность воздуха не более 75 %. Рекомендуемые сроки годности чак-чак при соблюдении условий хранения – 90 суток.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 24901-2023 ПЕЧЕНЬЕ**

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 печенье, в том числе обогащенное, представляющее собой мучное кондитерское изделие, предназначенное для реализации и (или) промышленной переработки. Настоящий стандарт не распространяется на сдобное печенье типа пирожных, специализированную пищевую продукцию, предназначенную для питания детей раннего возраста от нуля до трех лет. **Печенье подразделяют на следующие виды:** сахарное печенье; сдобное печенье; овсяное печенье; затяжное печенье. Печенье может быть изготовлено глазированным (полностью или частично покрытое шоколадом или глазурью), с добавлениями, с начинкой, с отделкой поверхности (посыпка, декор, глянец, помада, помадная глазурь и др.), переслоенным отделочными полуфабрикатами (в том числе, печенье переслоенное начинкой типа "сэндвич" два или более печений, соединенные между собой слоем начинки) или в их комбинациях.

Примечание К добавлениям относятся целые, дробленые, перетертые орехи и (или) арахис, семена масличных культур, мак, сухофрукты, цукаты, изюм, кусочки карамели, шоколада или глазури, продукты экструзионной технологии, отруби, овсяные хлопья и другие компоненты (пищевые ингредиенты).

По органолептическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	**Характеристика печенья**			
показателя	сахарного	сдобного	овсяного	затяжного
Вкус и запах	Свойственные для конкретного вида печенья с учетом используемых компонентов (пищевых ингредиентов), без постороннего привкуса и запаха			
Форма	Разнообразная, в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя			
Внешний вид	Поверхность гладкая или шероховатая, с рисунком или без него	Поверхность гладкая или шероховатая с извилистыми трещинами или без них	Поверхность шероховатая с извилистыми трещинами или без них	Поверхность гладкая или шероховатая со сквозными проколами на поверхности или без них. Для печенья с начинкой со следами прокола(ов) в месте введения начинки
	Поверхность не подгорелая, без вмятин и повреждений края. Нижняя поверхность ровная, возможно наличие следов от сетки печей или от шва ленты. Цвет в соответствии с документами изготовителя. Допускается более темный цвет выступающих частей рельефного рисунка и краев печенья, нижней поверхности печенья, а также темно-окрашенные следы от сетки печей или трафаретов. Для печенья, изготовленного с применением пшеничной обойной, цельнозерновой или кукурузной муки, и (или) пшеничных отрубей, и (или) хлопьев злаковых культур, и (или) кристаллического сахара, и (или) добавлений допускаются трещины, неровная поверхность, а также вкрапления частиц используемых компонентов (пищевых ингредиентов).			
Внешний вид	Поверхность глазированного или частично глазированного печенья или печенья с отделкой в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя. Допускается матовая поверхность или поседение поверхности для печенья, глазированного или частично глазированного шоколадной или кондитерской глазурью с содержанием молочных продуктов, а также для печенья, глазированного или частично глазированного шоколадом. Поверхность глазированного или частично глазированного печенья не должна быть липкой. Для глазированного или частично глазированного печенья допускается наличие мелких единичных оголенных участков, не портящих внешний вид продукта. Для всех видов печенья допускаются изделия с вкраплением крошек не более 1 шт. в упаковочной единице и не более 4% к массе в весовом печенье. Для сахарного и затяжного печенья допускаются изделия с нечетким рисунком и (или) с небольшими вздутиями не более 1 шт. в упаковочной единице и не более 5% к массе в весовом печенье. Для всех видов печенья допускаются углубления в виде раковин площадью не более 20 мм . Для всех видов печенья, изготовляемого на поточных линиях со стальной сплошной лентой (противнем), допускается наличие раковин на нижней поверхности печенья без ограничения. Для всех видов печенья допускаются: а) изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки) и (или) изделия с незначительной деформацией и (или) с нечетким рисунком: не более 2 шт. в упаковочной единице с массой одного печенья более 10 г; не более 5 шт. в упаковочной единице с массой одного печенья менее 10 г; не более 4% к массе в весовом печенье и (или) количеством шт. в килограмме более 100; б) изделия надломанные: не более 2 шт. в упаковочной единице массой до 400 г; не более 3 шт. в упаковочной единице массой более 400 г; не более 5% (не более 3% для сдобного печенья) к массе в весовом печенье. Печенье, содержащее более 5% надломанного, относят к лому			
Вид в изломе	Пропеченное печенье с равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса	Пропеченное печенье без следов непромеса	Пропеченное, с разрыхленной структурой, без пустот и следов непромеса	Пропеченное печенье со слоистой структурой без пустот и следов непромеса
	В печенье, переслоенном начинкой два или более печений, соединенные между собой слоем начинки. В печенье с начинкой, расположенной на поверхности, углубление на лицевой стороне печенья должно быть заполнено начинкой, или начинка должна располагаться на поверхности в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя. В печенье с начинкой, расположенной внутри изделия, допускается незначительное вытекание начинки на поверхность изделия. В печенье с начинкой допускается неравномерное распределение начинки по толщине, наличие небольших пустот. Допускаются незначительное уплотнение структуры и увеличение влажности печенья в местах, граничащих с начинкой. Начинка однородной консистенции, с наличием крупных добавлений при их использовании, допускаются включения в виде крошки печенья. Зараженность вредителями не допускается			

По физико-химическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для печенья			
	сахар-ного	**сдоб-ного**	**овся-ного**	**затяжного**
Массовая доля влаги, %, не более	10	16	12	11
Массовая доля общего сахара в пересчете на сахарозу, %, не более	35	45,0	40	20
Массовая доля жира, %, не более	30	40,0	25	30
Щелочность, град, не более	2,0			
Намокаемость для печенья толщиной 13 мм и менее, %, не менее	150	110	-	130
Намокаемость для печенья толщиной более 13 мм, %, не менее	135			
Массовая доля сернистой кислоты и солей сернистой кислоты по отдельности или в комбинации в пересчете на диоксид серы, мг/кг, не более	50,0			
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%, %, не более	0,1			

Рекомендуемые условия хранения печенья: температура от 5°С до 23°С и относительная влажность воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности Таблица

Срок годности	**Вид печенья**	**Способ упаковывания**
10 месяцев	Глазированное: сахарное, затяжное, сдобное	Завернутое в обертку весовое, упакованное в потребительскую упаковку
9 месяцев	Сахарное, затяжное, сдобное	Завернутое в обертку весовое, упакованное в потребительскую упаковку
6 месяцев	Сахарное, затяжное, сдобное	Незавернутое в обертку весовое
6 месяцев	Овсяное	Завернутое в обертку весовое, упакованное в потребительскую упаковку
4 месяца	Овсяное	Незавернутое в обертку весовое

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 70337-2022 ШОКОЛАД

Дата введения в действие – 01.01.2023 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 шоколад, представляющий собой кондитерское изделие, полученное на основе какао-продуктов, с добавлением или без добавления других компонентов (пищевых ингредиентов) (далее шоколад), предназначенный для реализации и (или) промышленной переработки.

Шоколад подразделяют на следующие виды: обыкновенный шоколад (или шоколад), молочный шоколад, экстрамолочный шоколад, горький (или черный) шоколад, темный шоколад, сладкий шоколад, белый шоколад; шоколад в порошке; из двух (или более) видов шоколада.

В зависимости от рецептуры и технологии производства шоколад подразделяют на следующие виды: с начинкой, без начинки; с добавлениями, без добавлений; пористый. **Шоколад может быть изготовлен в любой комбинации Термины и определения шоколад:** Кондитерское изделие, полученное на основе какао-продуктов, с добавлением или без добавления других компонентов (пищевых ингредиентов). Примечание К шоколаду относится: обыкновенный шоколад (или шоколад), молочный шоколад, экстрамолочный шоколад, горький (или черный) шоколад, темный шоколад, сладкий шоколад, белый шоколад, шоколад с начинкой, шоколад в порошке. **(обыкновенный) шоколад:** Шоколад, содержащий 35% и более общего сухого остатка какао, в том числе 18% и

более масла какао и 14% и более обезжиренного сухого остатка какао. **молочный шоколад:** шоколад, содержащий 25% и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5% и более обезжиренного сухого остатка какао, 12% и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5% и более молочного жира, при содержании общего жира 25% и более. **экстрамолочный шоколад:** Шоколад, содержащий 20% и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5% и более обезжиренного сухого остатка какао, 20% и более сухого молочного остатка, в том числе 5% и более молочного жира, при содержании общего жира 25% и более. **горький [черный] шоколад:** Шоколад, содержащий 55% и более общего сухого остатка какао, в том числе 33% и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то горький (или черный) шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао. **темный шоколад:** Шоколад, содержащий 40% и более общего сухого остатка какао, в том числе 20% и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то темный шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао. **сладкий шоколад:** Шоколад, содержащий 30% и более общего сухого остатка какао, в том числе 18% и более масла какао и 12% и более обезжиренного сухого остатка какао. **белый шоколад:** Шоколад, содержащий 20% и более масла какао и 14% и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5% и более молочного жира. Белый шоколад не должен содержать какао тертого или какао-порошка. **шоколад в порошке:** Шоколад, изготовленный на основе какао-порошка и сахара, имеющий вид тонкоизмельченного порошка, содержащий 29% и более общего сухого остатка какао, в том числе 15% и более масла какао. **пористый шоколад:** Шоколад, имеющий ячеистую структуру. **шоколад с начинкой:** Шоколад, содержащий 25% и более отделяемой от начинки наружной части шоколада.
Рекомендуемый срок годности шоколада при температуре от 5°С до 22°С и относительной влажности воздуха не более 75%, считая от даты изготовления: 12 мес: обыкновенный (или шоколад), молочный, экстрамолочный, горький (черный), темный, сладкий, белый, шоколад в порошке; 9 мес: шоколад с начинкой.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 7060-2020 ДРАЖЕ**

Дата введения в действие – 01.10.2022 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 драже и устанавливает требования к нему.
В зависимости от корпуса драже подразделяют на следующие виды: ликерное; желейное; желейно-фруктовое; желейно-фруктово-овощное; желейно-овощное; желейно-овощефруктовое; помадное; ирисное; сахарное, в том числе нонпарель; карамельное, в том числе "карамель с начинкой"; карамельное мягкое, в том числе "карамель с начинкой"; ядровое; марципановое; с корпусом пралине или типа пралине; халвичное; с шоколадным корпусом; с корпусом из кондитерской, жировой массы для формования или глазури; грильяжное; зерновое; сбивное; фруктовое, овощное. Примечание Для целей настоящего стандарта к фруктам относятся сочные съедобные плоды культурных и дикорастущих плодовых растений (в том числе ягоды). **Драже изготавливают:** для питания всех категорий населения; для диетического профилактического питания (далее специализированное драже): для диабетического профилактического питания; для питания спортсменов; обогащенным (витаминами, и (или) витаминоподобными веществами, и (или) минеральными веществами, и (или) пищевыми волокнами, и (или) полифруктозанами, и (или) пребиотиками, и (или) другими биологически активными компонентами).

По органолептическим показателям драже должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика или значение**
Внешний вид:	
форма	Правильная и (или) неправильная округлая, овальная, продолговатая, плоская и другая, соответствующая конкретному наименованию драже.
поверхность	Для глянцованного драже гладкая, блестящая. Для глянцованного драже с сахарной оболочкой и ядровым (зерновым, фруктовым, овощным) корпусом блестящая, допускается неровная, бугристая поверхность. Для драже с сахарной оболочкой и ядровым (зерновым, фруктовым, овощным) корпусом допускается бугристая поверхность. Для драже с корпусом из ядер кешью и другими корпусами подобной изогнутой конфигурации допускаются небольшие раковины с вогнутой стороны. Покрытие из нонпарели должно быть равномерным и сплошным, нонпарель глянцованной. Размер нонпарели, применяемой для покрытия драже, должен быть не более 1,5 мм. Обсыпка мелкокристаллическим сахаром должна быть равномерной. Шоколадная оболочка, а также оболочки из кондитерской и жировой глазури (или массы для формования) не должны иметь повреждений. Допускаются незначительные повреждения при упаковывании на упаковочных автоматах. Шоколадная оболочка и оболочка из кондитерской глазури (или массы для формования) не должны иметь признаков поседения
Цвет	В соответствии с рецептурой драже окрашивают в один или несколько цветов или изготавливают неокрашенным. Цвет при окрашивании равномерный, без пятен. Допускается неравномерная окраска драже в соответствии с рецептурой (пятнистая, с нанесением изображения(ий) и (или) символа(ов) и т.п). Для драже с корпусами из ядер кешью и другими корпусами подобной изогнутой конфигурации допускается неравномерное окрашивание с вогнутой стороны. Для драже с покрытием из нонпарели одноцветный или разноцветный в зависимости от цвета нонпарели
Вкус и запах	Свойственные конкретному виду драже с учетом используемого сырья, без посторонних привкуса и запаха
Массовая доля слипшегося и (или) деформированного драже, %	В соответствии с технической документацией изготовителя с учетом допускаемых отклонений, установленных в ней
Массовая доля сахарной пудры (включая обсыпку при ее использовании), отделившейся от сахарной оболочки, в драже "Клюква в сахарной пудре" с корпусом из свежих ягод клюквы, %, не более	3,0
Примечания 1 В драже, изготовленном с использованием крахмала, порошков из фруктов и (или) овощей, подсолнечной, соевой муки, концентратов, изолятов, гидролизатов соевого белка, допускается наличие частиц соответствующего сырья. 2 В драже, изготовленном с использованием ягодных припасов и (или) подварок, пюре, варенья, допускается наличие семян применяемых ягод. 3 В драже, изготовленном с использованием морской капусты, допускается наличие частиц порошка морской капусты и слегка солоноватый привкус.	

По физико-химическим показателям драже должно соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Вид драже	Массовая доля влаги драже, %	Массовая доля редуцирующих веществ (кроме драже с добавлением глюкозы), %, не более		Кислотность (для драже с введением кислоты), градусы, не менее	Массовая доля начинки в корпусе "карамель с начинкой", %, не менее
		в корпусе	в драже		
Ликерное	5,0-9,0	-	3,0	-	-
Желейное, желейно-фруктовое, желейно-фруктово-овощное, желейно-овощное, желейно-овощефруктовое	5,0-9,0	28,0	16,0	4,0	-
Помадное, ирисное	3,0-7,0	14,0	9,0	1,5	-
Сахарное	0,34-5,50	-	4,0	4,0	-
Грильяжное	1,0-6,0	-	-	-	-
Карамельное	1,0-6,0	32,0	23,0	3,0	14,0
Карамельное мягкое	4,0-7,0	32,0	23,0	1,0	14,0
Халвичное	Не более 4,0	20,0	-	-	-
С шоколадным корпусом; с корпусом из кондитерской, жировой глазури (или массы для формования)	1,0-4,0	-	-	-	-
Сахарное, изготовленное с добавлением:		-			-
концентрированных соков;	0,34-5,50	-	10,0	4,0	-
порошков из фруктов и (или) овощей;	6,0-9,0	-	17,0	4,0	-
фруктовых подварок или пектина	0,34-5,50	-	8,0	4,0	-
Ядровое	1,0-4,0	-	-	-	-
Марципановое	2,0-4,0	16,0	10,0	-	-
С корпусом пралине или типа пралине	2,0-4,0	-	-	-	-
Сбивное	5,0-9,0	4,0	-	-	-
Зерновое	1,0-4,0	-	4,0	1,5	-
Фруктовое, овощное:		-			-
с корпусами из цукатов; бланшированных, уваренных в сиропе или заспиртованных фруктов, овощей;	6,0-21,0	-	-	-	-
с корпусами из сушеных фруктов, овощей;	4,0-8,0	-	32,0	4,0	-
"Клюква в сахарной пудре" с корпусом из свежих ягод клюквы	Не более 45,0	-	-	-	-
Примечания 1 Массовую долю редуцирующих веществ не нормируют в драже для диабетического профилактического питания и драже без добавления сахара, а также в драже со следующими видами оболочки: шоколадной, из кондитерской глазури, жировой глазури, кондитерской массы для формования, жировой массы для формования. 2 Конкретное значение массовой доли влаги драже с учетом вышеуказанных интервалов и допускаемые отклонения от данного значения устанавливают в технической документации изготовителя.					

НАССР EXPERT

Таблица 3

Наименование показателя	Значение для драже
Массовая доля редуцирующих веществ в драже с добавлением глюкозы, %, не более	47,0
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в драже для диабетического профилактического питания и драже без добавления сахара, %, не более	5,0
Массовая доля подсластителя в драже для диабетического профилактического питания и драже без добавления сахара, %	В соответствии с технической документацией изготовителя с учетом допускаемых отклонений, установленных в ней, не превышающих максимальные уровни, установленные в [4]
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, %, не более	0,1
Массовая доля шоколадной глазури или шоколадной массы в драже с шоколадной оболочкой, %	В соответствии с технической документацией изготовителя с учетом допускаемых отклонений, установленных в ней
Массовая доля кондитерской, жировой глазури (или массы для формования) в драже с оболочкой из кондитерской, жировой глазури (или массы для формования), %	В соответствии с технической документацией изготовителя с учетом допускаемых отклонений, установленных в ней
Массовая доля общего сахара (в пересчете на сахарозу) в пересчете на сухое вещество в драже "Клюква в сахарной пудре" с корпусом из свежих ягод клюквы, %	В соответствии с рецептурой с учетом допускаемого отклонения минус 3,0%*
* Требования к допускаемому отклонению в сторону увеличения устанавливает изготовитель и указывает в технической документации изготовителя.	

Транспортирование и хранение Срок годности и условия хранения для конкретного наименования драже изготовитель устанавливает в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и указывает в технической документации изготовителя.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31766-2022 МЕДЫ МОНОФЛОРНЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2023 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 отдельные виды натуральных цветочных медов - меды монофлорные, производимые медоносными пчелами из нектара цветковых растений преимущественно одного вида.

Термины и определения В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 19792, ГОСТ 25629, а также следующие термины с соответствующими определениями. **гречишный мед**: Мед, произведенный медоносными пчелами из нектара преимущественно цветков гречихи посевной (*Fagopyrum)*. **липовый мед:** Мед, произведенный медоносными пчелами из нектара преимущественно цветков липы (*Tilia*). **подсолнечниковый мед:** Мед, произведенный медоносными пчелами из нектара преимущественно цветков подсолнечника однолетнего (*Heliantus*). **каштановый мед:** Мед, произведенный медоносными пчелами из нектара преимущественно цветков каштана посевного (*Castanea*). **акациевый мед:** Мед, произведенный медоносными пчелами из нектара преимущественно цветков акации (*Robinia*). Монофлорные меды по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

НАССР EXPERT

Таблица 1 - Органолептические и физико-химические показатели монофлорных медов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для меда				
	гречишного	липового	подсолнечникового	акациевого	каштанового
Аромат	Сильный, приятный, свойственный меду из цветков гречихи	Приятный, обладает нежным ароматом цветков липы	Приятный, обладает слабым ароматом цветков подсолнечника	Приятный, нежный, без постороннего запаха	Приятный, со слабым ароматом цветков каштана
Вкус	Сладкий, приятный, часто - с ощущением першения в горле	Сладкий, приятный, с ощущением слабой горечи, которая быстро исчезает	Сладкий, приятный, нежный с терпким привкусом	Сладкий, приятный, без постороннего привкуса	Сладкий, с горьковатым привкусом
Цвет*	От янтарного до темно-янтарного	От почти бесцветного до экстра-светло-янтарного	От экстра-светло-янтарного до янтарного	От прозрачного до светло-янтарного	От янтарного до темно-янтарного
Частота встречаемости доминирующих пыльцевых зерен, %, не менее	30	30	45	7,0	60,0
Массовая доля воды, %, не более	19,0	20,0	18,0	20,0	18,0
Массовая доля редуцирующих сахаров**, %, не менее	68,0	66,0	71,0	66,0	67,0
Массовая доля сахарозы**, %, не более	5,0	6,0	2,0	8,0	5,0
Диастазное число, ед. Готе, не менее	18,0	8,0	15,0	5,0	10,0
Массовая доля пролина, млн (мг/кг), не менее	190,0	180,0	250,0	180,0	300,0
Концентрация водородных ионов, (pH)	3,0-4,5	4,2-6,9	3,0-4,0	2,8-3,8	4,2-5,5
Свободная кислотность, мэкв/кг	10,0-40,0	10,0-25,0	10,0-30,0	10-40,0	10,0-30,0
Электропроводность, мСм/см:	не более 0,8	не регламентируется	не более 0,8	не более 0,8	не менее 0,8
* Справочно цвет определяется по шкале Пфунда; ** Без пересчета на безводное вещество меда.					

HACCP EXPERT

В спорных случаях или по требованию потребителя, или контролирующих организаций для подтверждения ботанического происхождения меда определяют показатель, представленный в таблице 2. Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для разных видов меда				
	гречишного	липового	подсолнечникового	акациевого	каштанового
Массовая доля фруктозы и глюкозы (суммарно), %, не менее	67,0	64,0	71,0	64,0	65,0
Отношение массовой доли фруктозы к массовой доле глюкозы, не менее	1,05	1,05	1,05	1,30	1,40

Транспортирование и хранение Натуральный мед хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Не допускается его хранение вместе с ядовитыми, пылящими продуктами и продуктами, которые могут придать меду не свойственный ему запах. Срок годности меда устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности меда: - в плотно укупоренных емкостях, бочках и другой транспортной упаковке - 1 год от даты проведения экспертизы; - в герметично укупоренной упаковке - 2 года от даты упаковывания; - после вскрытия герметичной упаковки срок годности - не более года, но не более срока хранения, указанного на потребительской упаковке. Температура хранения монофлорного меда - не выше 20°С.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 14031-2014 ВАФЛИ

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 вафли и сдобные вафли с начинкой или без нее (далее продукт), представляющие собой мучное кондитерское изделие.

В зависимости от технологии производства и рецептуры продукт изготавливают: плоской формы; объемной формы; с начинкой; без начинки; глазированные; частично глазированные; неглазированные; с отделкой поверхностей; без отделки поверхностей.

В зависимости от состава сырья начинки подразделяют: на жировые (тонкоизмельченная масса на основе сахара, жира с добавлением или без добавления злаковых и (или) бобовых культур, пищевых добавок, массовой долей жира не менее 18%, степенью измельчения не менее 92%); пралине (тонкоизмельченная кондитерская масса, состоящая из смеси сахара и перетертых обжаренных орехов, масла какао или его эквивалентов с добавлением другого сырья, пищевых добавок, массовой долей орехового жира не менее 10% с учетом рецептурного содержания орехов); типа пралине (тонкоизмельченная кондитерская масса, полученная из обжаренных орехов, семян злаковых, или ядер арахиса, или взорванных круп, сахара, жира, с добавлением другого сырья и пищевых добавок, массовой долей орехового жира не менее 5% с учетом рецептурного содержания орехов); помадные (однородная мелкокристаллическая кондитерская масса на основе сахара и патоки с добавлением или без добавления другого сырья и пищевых добавок); фруктовые (кондитерская масса на основе фруктового (овощного, фруктово-овощного) сырья с добавлением или без добавления сахара, патоки, студнеобразователя, другого сырья и пищевых добавок, массовой долей фруктового сырья не менее 25%).

HACCP EXPERT

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Вкус и запах	Изделия со вкусом, свойственным наименованию продукта с учетом используемого сырья и ароматизаторов, без посторонних привкусов и запахов
Поверхность	Поверхность вафель без отделки с четким рисунком без вздутий, вмятин и трещин. Поверхность глазированных вафель или вафель с отделкой сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь должна покрывать поверхность вафель ровным или волнистым слоем. Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури. Допускается художественная отделка поверхности разными видами глазури (кондитерской, шоколадной, жировой и др.)
Форма	Разнообразная, плоская или объемная в зависимости от формы вафель. Сдобные вафли могут быть свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. Края вафель с ровным обрезом. Допускается для неглазированных и частично глазированных вафель наличие до 7,0% вафель в партии с явно поврежденными углами, неровным обрезом и трещинами на поверхности, не ухудшающими внешний вид изделий, а для вафель без начинки до 10% в партии ломаных вафель
Цвет	Цвет вафель от светло-желтого до светло-коричневого. Допускается неравномерность окраски вафель, изготовленных с добавлением сахара, фруктозы, глюкозы. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице
Строение в изломе (для вафель с начинкой)	Для плоских вафель слоистое изделие, состоящее из чередующихся между собой слоев вафель и начинки(ок) (число слоев от трех и более). Вафли должны плотно соприкасаться с начинкой. Начинка должна быть распределена равномерно и не выступать за края продукта. Допускается до 4% в партии неглазированных и частично глазированных вафель с начинками с неплотным прилеганием вафель к начинке. Допускается до 6% вафель с начинками в партии со следами начинки на поверхности и незаполненными начинкой полостями. Для объемных вафель изделие состоящее из двух вафельных полуфабрикатов (хотя бы один из которых имеет полую объемную форму) соединенных между собой с образованием полости(ей), заполненной(ых) начинкой. Начинка должна находиться внутри полости(ей). Не допускается выступание начинки за края изделия. При сжатии плоских вафель с начинкой пралине, типа пралине и жировой допускается незначительное выступление начинки за края изделия. Соотношение вафель и начинки в соответствии с рецептурами
Вкус и запах начинки	Для начинок пралине сладкий с выраженным вкусом и ароматом используемого ореха, без постороннего привкуса и запаха. Для начинок типа пралине сладкий с выраженным вкусом и ароматом используемого семян злаковых или бобовых культур, без постороннего привкуса и запаха. Для жировых начинок сладкий со вкусом и ароматом используемого сырья и ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается ощущения салистости. Для помадных начинок сладкий молочный со вкусом и ароматом используемых ароматизаторов, без постороннего привкуса и запаха. Для фруктовых начинок сладкий, со вкусом и ароматом используемого фруктово-ягодного сырья, без постороннего привкуса и запаха
Цвет начинки	Однотонный, от белого до темно-коричневого, при применении красителя цвет начинки в соответствии с цветом красителя. Цвет фруктовой начинки зависит от цвета используемого фруктово-ягодного сырья
Консистенция начинки	Однородная, без крупинок и комочков. Крупные включения, предусмотренные рецептурой (дробленый орех, шоколадная крошка, кокосовая стружка, экструдированные крупы и т.д.) распределены в начинке равномерно. Допускаются включения в виде вафельной крошки, кусочков карамели, зерен от ягод (при добавлении фруктовых полуфабрикатов), масличных семян, дробленых орехов и др. Для начинок пралине, типа пралине и жировой нежная, маслянистая, легко тающая во рту, мелкодисперсная, без ощутимых при разжевывании кристаллов сахарной пудры. Может быть плотной при использовании в плоских вафлях и пластичной сметанообразной при использовании в объемных вафлях. Для помадных начинок твердая, мелкокристаллическая, без ощутимых при разжевывании кристаллов сахарной пудры. Для фруктовых начинок вязкая, студнеобразная, с допустимыми вкраплениями семян, частичек ягод и фруктов

Масса единичного изделия, г, не более	150
Размер вафель, мм, не более:	
длина вафель (в виде палочек, полосок, трубочек, рулетов и т.д.)	300
диаметр круглых вафель	300

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя для**					
	вафель (сдобных вафель) с начинкой				вафель без начинки	сдобных вафель без начинки
	жировой	пралине и типа пралине	помадной	фруктовой		
Массовая доля влаги, %, не более	8,4			20,0	5,0	20,0
Щелочность в градусах, не более	-	-	-	-	1,0	2,0
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, %, не более	0,1					
Примечание В глазированном продукте, в котором затруднено разделение на основные части, физико-химические показатели определяются с учетом глазури, а массовая доля глазури контролируется в процессе изготовления.						

Транспортирование и хранение Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель в технической документации.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 6477-2019 КАРАМЕЛЬ**

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 карамель, представляющую собой сахаристое кондитерское изделие. **В зависимости от технологии производства и рецептуры карамель подразделяют:** на леденцовую; с начинкой; мягкую. **Карамель в зависимости от количества начинок и их асположений изготовляют:** с одной начинкой; с двумя или более начинками; с начинкой, переслоенной карамельной массой (в складку). **Карамель в зависимости от способа обработки карамельной массы изготовляют:** из нетянутой карамельной массы; из тянутой карамельной массы; из карамельной массы с жилками, полосками. **Карамель в зависимости от способа защитной обработки поверхности подразделяют:** на глянцованную; дражированную; обсыпную; глазированную (полностью или частично покрытую) шоколадной, кондитерской, жировой или другими видами глазури, шоколадной массой. **Карамель изготовляют со следующими начинками:** фруктовой, ягодной, овощной, фруктово-ягодной, фруктово-овощной, ягодно-овощной; ликерной; медовой; помадной; молочной; марципановой; жировой, в том числе масляно-сахарной (прохладительной); сбивной; кремово-сбивной; ореховой (в том числе пралине); шоколадно-ореховой (в том числе пралине); желейной; из злаковых, бобовых и масличных культур (в том числе пралине, халвичной).

По органолептическим показателям карамель должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Соответствующие данному наименованию, ясно выраженные с учетом используемого сырья и ароматизаторов
Цвет	В соответствии с утвержденной рецептурой карамель окрашивают в один или несколько цветов или изготавливают неокрашенной. Карамель, окрашенная в один цвет, должна иметь равномерную окраску, а окрашенная в несколько цветов окраску в соответствии с утвержденной рецептурой
Внешний вид	Поверхность обсыпной карамели покрывают равномерным слоем кристаллического сахара и (или) какао-порошка, нонпарели, ореховой крупки, другими видами обсыпки. Поверхность сухая, без трещин и вкраплений. Карамель, отформованная на штампующих машинах, должна иметь гладкую или с четким рисунком поверхность. Не допускаются открытые швы и следы начинки на поверхности карамели. Карамель, изготовленная на формующе-заверточных и ротационно-формующих машинах, с начинками, переслоенными карамельной массой, может иметь неясный рисунок, небольшие трещины и сколы краев; карамель с начинкой незакрытое карамельной оболочкой место среза. Открытая (незавернутая) карамель не должна слипаться в комки. Глазированная карамель должна иметь ровную или волнистую поверхность без подтеков и трещин. Для глазированной карамели допускается незначительная потертость поверхности при изготовлении на поточно-механизированных линиях. Допускается незначительное просвечивание корпуса с донышка карамели. В карамели с использованием порошков морской капусты, фруктово-ягодных, овощных допускаются включение частиц порошка. В завернутой карамели этикетка и подвертка не должны прилипать к поверхности изделия
Форма	Соответствующая данному виду изделия, без деформации перекоса шва. Для карамели, изготовленной на формующе-заверточных машинах, допускается небольшая деформация и неровный срез
Примечание Допускается не более 3% к массе партии готовой продукции полузавернутой и деформированной карамели.	

По физико-химическим показателям карамель должна соответствовать значениям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Влажность карамельной массы (полуфабриката), %, не более кроме:	3,0
карамельной массы с добавлением сгущенного молока с сахаром и карамельной массы для карамели с начинкой, переслоенной карамельной массой, %, не более	3,5
карамельной массы для карамели, вырабатываемой на формующе-заверточных и ротационно-формующих машинах, и леденцовой фигурной карамели, %, не более	4,0
мягкой карамельной массы, %, не более	15,0
Массовая доля редуцирующих веществ в карамельной массе, %, не более:	
в неподкисленной	20,0
в подкисленной:	
до 0,6% включ.	22,0
с введением кислоты более 0,6% и при работе на установках без вакуумного уваривания	23,0
с введением кислоты более 1%	29,0
изготовляемой с лактозой	32,0

Кислотность подкисляемой карамели в пересчете на лимонную кислоту, градусы, не менее: леденцовой:	
с введением кислоты до 0,6% включ.	7,1
с введением кислоты до 1,0% включ.	10,0
с введением кислоты до 1,5% включ.	16,0
с введением кислоты до 2,0% включ.	26,0
карамели неглазированной с фруктовой, ягодной, овощной, фруктово-ягодной, фруктово-овощной, ягодно-овощной и помадными начинками:	
с введением кислоты до 0,4% включ.	3,0
с введением кислоты до 0,8% включ.	6,0
с введением кислоты до 1,0% включ.	9,0
карамели с жировой (в том числе, масляно-сахарной) начинкой	7,1
Массовая доля начинки в карамели, %, не менее: в завернутой карамели с помадной, марципановой, жировой, ореховой, шоколадно-ореховой начинками и начинками из зерновых, бобовых и масличных культур, с содержанием штук в 1 кг:	
до 120 включ.	33,0
от 121 до 160 включ.	31,0
от 161 до 190 включ.	30,0
более 191	25,0
в карамели с двойными начинками и переслоенными карамельной массой, с содержанием штук в 1 кг:	
до 120 включ.	32,0
от 121 до 160 включ.	30,0
от 161 до 190 включ.	29,0
более 191	25,0
в завернутой карамели с начинками, кроме перечисленных выше, с содержанием штук в 1 кг:	
до 100 включ.	33,0
от 101 до 120 включ.	31,0
от 121 до 150 включ.	29,0
от 151 до 200 включ.	28,0
более 201	23,0
в завернутой карамели, изготовленной на ротационных карамелеформующих машинах, с содержанием штук в 1 кг:	
до 100 включ.	27,0
от 101 до 120 включ.	26,0
от 121 до 150 включ.	25,0
от 151 до 200 включ.	22,0
более 201	17,0
в карамели, глазированной шоколадной, кондитерской и жировой глазурью	21,0
Массовая доля начинки, %, не менее:	
в мягкой карамели, глазированной глазурью	23,0
в карамели открытой с содержанием штук в 1 кг:	
до 220 включ.	25,0
более 221	20,0
в завернутой карамели, изготовленной способом поштучного формования	22,0
Массовая доля глазури, %	В соответствии с утвержденными рецептурами с предельным отклонением 2,0%

HACCP EXPERT

Массовая доля сахара, отделившегося от оболочки, или другого отделочного материала в открытой карамели со специальной защитной обработкой, %, не более	2,0
Массовая доля общей сернистой кислоты в карамели с использованием фруктового, ягодного, овощного сырья, консервированного диоксидом серы (сернистым ангидридом) или солями сернистой кислоты (сульфитами), %, не более	0,01
Массовая доля золы, не растворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,2

Транспортирование и хранение Карамель транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями учетом условий перевозок, установленных изготовителем. Карамель следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Карамель не должна подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков. Не допускается хранить и транспортировать карамель совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности и условия хранения карамели устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 6478-2014 ИРИС**

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 ирис, представляющий собой сахаристое кондитерское изделие. **ирис:** Сахаристое кондитерское изделие из ирисной массы, имеющее разнообразную форму, с массовой долей влаги не более 10%, массовой долей жира не менее 3%.

В зависимости от способа изготовления ирисной массы ирис подразделяют: на литой, изготовленный из ирисной массы аморфной структуры; тираженный, изготовленный из частично закристаллизованной ирисной массы. **В зависимости от технологии производства и рецептуры ирис изготавливают:** с начинкой; без начинки; глазированный; неглазированный; с добавлениями; без добавлений. **По органолептическим показателям ирис должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика ириса**	
	литого	**тираженного**
Цвет	От светло-коричневого до темно-коричневого. В глазированном ирисе в соответствии с цветом глазури	
Вкус и запах	Ярко выраженные, характерные для данного наименования ириса, без постороннего привкуса и запаха	
Структура	Аморфная	Мелкокристаллическая, с равномерным распределением кристаллов сахара по всей массе
	Добавления должны быть равномерно распределены в массе ириса	
Консистенция	Твердая	От мягкой до твердой
Поверхность	Сухая, с четким рифлением. В глазированном ирисе лицевая поверхность ровная, блестящая	
Форма	Разнообразная	

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

Наименование показателя	Значение показателя для ириса	
	литого	**тиражированного**
Массовая доля влаги, %, не более	9,0	10,0
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	22,0	
Массовая доля жира, %, не менее	3,0	
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, не более	0,1	
Массовая доля начинки, %	В соответствии с рецептурой	
Примечания 1 Массовую долю жира в глазированном ирисе определяют без глазури. 2 Физико-химические показатели ириса с начинкой и/или добавлениями определяют в ирисной массе до введения добавлений.		

Транспортирование и хранение Ирис транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями [1] и с учетом условий перевозок, установленных изготовителем. Ирис следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями. Ирис не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать ирис совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности и условия хранения ириса устанавливает изготовитель.

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 4570-2014 КОНФЕТЫ

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 конфеты, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие.**Конфеты в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют:** на неглазированные - без покрытия корпуса глазурью, в том числе глянцованные; глазированные - полностью или частично покрытые глазурью; с начинками; без начинок; с комбинированными конфетными массами.

Для изготовления конфет применяют следующие конфетные массы: помадную (сахарную); помадную молочную (в том числе помадную молочную крем-брюле); помадную сливочную (в том числе помадную сливочную крем-брюле); помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную); молочную (в том числе мягкую карамель); сбивную; грильяжную твердую; грильяжную мягкую; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную; халвичную; фруктовую (овощную, фруктово-овощную); желейную; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейную; марципановую; пралине; типа пралине; кремовую; из взорванных круп; из сухофруктов, цукатов и орехов (в том числе целых); на основе жиров, ликерную; из заспиртованных фруктов (овощей); шоколадную массу для производства конфет. Термины и определения **В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями: конфета:** Формованное сахаристое кондитерское изделие из одной или нескольких конфетных масс, определяющих идентификационный признак конфеты. **конфетная масса:** Кондитерский полуфабрикат, предназначенный для изготовления корпусов и начинок конфет. **корпус конфеты:** Конфетная масса заданной формы. **конфета укрупненного размера:** Конфета массой более 25 г. **шоколадная конфета:** Конфета, содержащая не менее 25% отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия. **шоколадные конфеты "Ассорти":** Шоколадные конфеты, содержащие не менее 40% отделяемой составной части шоколада, с начинками не менее трех видов.

Примечание - К отделяемой составной части шоколада относят: шоколад, молочный шоколад, несладкий шоколад, горький шоколад, темный шоколад, белый шоколад и (или) их сочетания. **начинка конфеты:** Кондитерский полуфабрикат, предназначенный для переслаивания и (или) наполнения внутренних полостей конфеты. **вафельная конфета:** Конфета, содержащая вафли, переслоенные конфетной начинкой, массовая доля вафель в которой составляет не более 20% от массы конфеты. **набор конфет:** Конфеты двух и более наименований, упакованные в одну потребительскую упаковку.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные основному составу компонентов конфет с ясно выраженным вкусом и запахом. Не допускаются посторонние вкусы и запахи. Конфеты, содержащие жиры, не должны иметь салистого, прогорклого или иного неприятного привкуса и послевкусия. Конфеты кристаллической структуры должны иметь мягкую консистенцию при раскусывании, крупные кристаллы и агломераты сахара и других веществ не допускаются. В конфетах с ликерными конфетными корпусами не допускается засахаривание и изменение концентрации алкоголя*
Форма	Разнообразная. Деформация конфет не допускается.
Внешний вид	Конфеты, глазированные шоколадной глазурью или шоколадом, не должны иметь на лицевой поверхности "поседения" или повреждения. Допускаются незначительные повреждения поверхности при выработке конфет на механизированных линиях и при машинном упаковывании. Конфеты должны быть покрыты глазурью ровным или слегка волнистым слоем или иметь рисунок на поверхности. Шоколадные конфеты с начинками ("Ассорти") должны иметь блестящую лицевую поверхность с четким рисунком без "поседения" и значительных повреждений. Не допускается отслоение глазури или шоколада при удалении упаковки конфеты. Не допускается просачивание конфетной массы, начинки или капель (пятен) жира на поверхность глазированной конфеты. Конфеты неглазированные должны иметь сухую, нелипкую поверхность. На поверхности неглазированных конфет, вырабатываемых на поточно-механизированных линиях, допускаются незначительные следы крахмала. Неглазированные конфеты с помадными корпусами и конфеты, глазированные сахарной или помадной глазурью, не должны иметь на поверхности скоплений укрупненных кристаллов сахара в виде светлых пятен. Поверхность может быть покрыта различными крупками; с декором и без него.
* В конфетах с ликерными корпусами, формуемых методом отливки в крахмал, допускается частичное засахаривание корпуса.	

По идентификационным признакам конфеты должны соответствовать требованиям, предъявляемым к соответствующим конфетным массам, указанным в Приложении А.

По физико-химическим показателям корпуса конфет и начинки должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование корпусов конфет и начинок	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля молочного жира* (расчетная), %, не менее	Массовая доля фруктового сырья* (расчетная), %, не менее	Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	Плотность, г/см, не более	Массовая доля орехового жира (расчетная), %, не менее	Массовая доля алкоголя в пересчете на спирт, %, не менее	Массовая доля общего количества сухого вещества какао-продуктов,	Массовая доля масла какао, %, не менее	Массовая доля сухих обезжиренных веществ какао-продуктов, %, не	Массовая доля жира, %, не менее

								%, не менее		менее	
Помадные	19,0**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Помадные молочные, в том числе помадные молочные крем-брюле	19,0**	2,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Помадные сливочные, в том числе помадные сливочные крем-брюле	19,0**	3,5	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Помадные фруктовые (овощные, фруктово-овощные)	28**	-	14,0	-	-	-	-	-	-	-	-
Молочные, в том числе мягкая карамель	16,0	2,5	-	14,0	-	-	-	-	-	-	-
Сбивные	25,0	-	-	-	1,10	-	-	-	-	-	-
Грильяжные твердые	10,0	-	-	-	-	10,0	-	-	-	-	-
Грильяжные мягкие	15,0	-	-	-	-	10,0	-	-	-	-	-
Фруктово-(овоще-, фруктово-овоще-) грильяжные	15,0	-	15,0	60,0	-	5,0	-	-	-	-	-
Халвичные	4,0	-	-	20,0	-	-	-	-	-	-	-
Фруктовые (овощные, фруктово-овощные)	32,0	-	25,0	60,0	-	-	-	-	-	-	-
Желейные	32,0	-	-	60,0	-	-	-	-	-	-	-
Фруктово-(овоще-, фруктово-овоще-) желейные	32,0	-	7,0	60,0	-	-	-	-	-	-	-
Марципановые	16,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Пралине	4,0	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-
Типа пралине	4,0	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-
Кремовые	19,0	-	-	-	0,9	-	-	-	-	-	-
Ликерные	25,0	-	-	-	-	-	3,0	-	-	-	-
На основе жиров	5,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	18
Из взорванных круп	7,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Из сухофруктов, цукатов, орехов (в том числе целых)	30,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

HACCP EXPERT

Из заспиртованных фруктов (овощей)	45,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Шоколадные для производства конфет	-	-	-	-	-	-	-	35	18	14	-

* Данный показатель будет контролироваться с 2017 г. До 2017 г. массовую долю определяет изготовитель в соответствии с рецептурой расчетным методом.

** В помадных, помадно-сливочных (в том числе помадно-сливочных крем-брюле), помадно-молочных (в том числе помадно-молочных крем-брюле), помадно-фруктовых корпусах с добавлением препаратов, содержащих фермент инвертазу, массовая доля влаги должна быть не более 12,0%.

Приложение А

Идентификационные признаки конфетных масс Таблица А.1

Наименование конфетных масс	Характеристика
Помадная	Однородная мелкокристаллическая конфетная масса на основе сахара и патоки (или без нее) с добавлением или без добавления других видов сырья и пищевых добавок
Помадная молочная, в том числе помадная молочная крем-брюле	Помадная масса на основе сахара, патоки (или без нее), молока, с содержанием молочного жира не менее 2,0%
Помадная сливочная, в том числе помадная сливочная крем-брюле	Помадная масса на основе сахара, патоки (или без нее), молока и (или) сливок, с содержанием молочного жира не менее 3,5%
Помадная фруктовая (овощная, фруктово-овощная)	Помадная масса на основе сахара, патоки (или без нее) и фруктового сырья с содержанием фруктового (овощного, фруктово-овощного) сырья не менее 14%
Молочная, в том числе мягкая карамель	Конфетная масса на основе сахара, патоки (или без нее), молока, с добавлением вкусовых и (или) ароматических веществ, имеющая мелкокристаллическую или вязкотягучую консистенцию, массовой долей молочного жира не менее 2,5%
Сбивная	Конфетная масса пенообразной структуры на основе сахара, пенообразователя, с добавлением или без добавления другого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, плотностью не более 1,10 г/см**Ошибка! Не указано имя файла.**
Грильяжная твердая	Твердая аморфная конфетная масса на основе расплавленного сахара и (или) сахаропаточного сиропа, и (или) сахарного сиропа с орехами, и (или) масличными или зерновыми семенами, и (или) ядрами арахиса и другими видами сырья, пищевыми добавками и ароматизаторами, с содержанием жира орехов и (или) масличных семян не менее 10%, массовой долей влаги не более 10%
Грильяжная мягкая	Мягкая, вязкая конфетная масса на основе сахара и (или) сахаро-паточного сиропа, и (или) сахарного сиропа, и (или) орехов, и (или) масличных или зерновых семян, и (или) ядер арахиса и другими видами сырья с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с содержанием жира орехов и (или) масличных семян не менее 10%, массовой долей влаги не более 15%
Фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжная	Мягкая, вязкая конфетная масса на основе сахара и (или) сахаро-паточного сиропа, и (или) сахарного сиропа, и фруктового (овощного, фруктово-овощного) сырья, и (или) цукатов, орехов и (или) масличных или зерновых семян и (или) ядер арахиса и других видов сырья с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с содержанием жира орехов и (или) масличных семян не менее 5%, фруктового сырья не менее 15%, массовой долей влаги не более 15%
Халвичная	Конфетная масса, полученная вымешиванием взбитой карамельной массы с подсолнечным и (или) кунжутным, и (или) ореховым, и (или) арахисовым полуфабрикатами, с массовой долей влаги не более 4%
Фруктовая (овощная, фруктово-овощная)	Конфетная масса на основе фруктового (овощного, фруктово-овощного) сырья с добавлением или без добавления сахара, патоки, студнеобразователя, других видов сырья и пищевых добавок, массовой долей фруктового сырья не менее 25%
Желейная	Конфетная масса на основе сахара, патоки, фруктового (овощного, фруктово-овощного) студнеобразователя с добавлением или без добавления пищевых добавок

HACCP EXPERT

Фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейная	Конфетная масса на основе фруктового сырья с добавлением или без добавления сахара, патоки, студнеобразователя, других видов сырья и пищевых добавок, массовой долей фруктового сырья не менее 7%
Марципановая	Пластичная вязкая масса из необжаренных орехов, сахара с добавлением или без добавления молока, коньяка, другого сырья и пищевых добавок
Пралине	Тонкоизмельченная конфетная масса, состоящая из смеси сахара и перетертых обжаренных орехов, масла какао или его эквивалентов с добавлением другого сырья, пищевых добавок, с массовой долей орехового жира не менее 10%
Типа пралине	Тонкоизмельченная конфетная масса, полученная из обжаренных орехов, семян злаковых, или ядер арахиса, или взорванных круп, сахара, жира, с добавлением другого сырья и пищевых добавок, с массовой долей орехового жира не менее 5%
Кремовая	Однородная тонкоизмельченная масса на основе сахара и жиров растительного и (или) животного происхождения с добавлением или без добавления пищевых добавок, плотностью массы не более 0,9 г/см
Ликерная	Жидкая или частично закристаллизованная сиропообразная масса на основе сахара и (или) фруктового сырья, и (или) молока и продуктов его переработки, алкогольных напитков с добавлением или без добавления пищевых добавок, массовой долей влаги не более 25% и содержанием алкоголя в пересчете на спирт не менее 3%
На основе жиров	Тонкоизмельченная масса на основе сахара, жира, с добавлением или без добавления злаковых и (или) бобовых культур, пищевых добавок и других видов сырья, массовой долей жира не менее 18%
Из взорванных круп	Конфетная масса на основе сахара, жира, взорванных круп с добавлением других видов сырья, пищевых добавок, массовой долей влаги не более 7%
Из сухофруктов, цукатов, орехов (в том числе целых)	Конфетная масса на основе сухофруктов, цукатов, орехов (в том числе целых), сахара и (или) сахарного сиропа, и (или) патоки, с добавлением других видов сырья, пищевых добавок, массовой долей влаги не более 12%
Из заспиртованных фруктов (овощей)	Конфетная масса из заспиртованных фруктов (овощей) с помадной массой или без нее, с добавлением или без добавления пищевых добавок, массовой долей влаги не более 45%
Шоколадная масса для производства конфет	Тонкоизмельченная конфетная масса, получаемая на основе какао-продуктов, сахара и других добавлений, в состав которой входит не менее 35% общего количества сухого вещества какао-продуктов, в том числе не менее 18% масла какао и не менее 14% сухих обезжиренных веществ какао-продуктов
Примечание - К фруктовому (овощному, фруктово-овощному) сырью относятся: фрукты (овощи), фруктовое (овощное, фруктово-овощное) пюре, концентрированное фруктовое (овощное, фруктово-овощное), фруктовая (овощная, фруктово-овощная) мякоть, восстановленный фруктовый (овощной, фруктово-овощной) сок, концентрированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной) сок, фруктовый (овощной, фруктово-овощной) сок прямого отжима, виноград сушеный, фрукты косточковые сушеные, фрукты семечковые сушеные, цукаты, сушеные овощи, варенье, подварки, плоды в сиропе, сахаре, спирте, фруктовые (овощные, фруктово-овощные) порошки, фрукты (овощи) сублимированные.	

Транспортирование и хранение Конфеты транспортируют транспортными средствами в соответствии с условиями перевозок, установленными изготовителем и требованиями [1]. Конфеты следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями. Конфеты не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать конфеты совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Срок годности и условия хранения конфет устанавливает изготовитель в технической документации.

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 6441-2014 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПАСТИЛЬНЫЕ

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 пастильные кондитерские изделия, представляющие собой сахаристые кондитерские изделия (далее продукт).

В зависимости от технологии производства и рецептуры пастильные изделия вырабатывают: глазированные; неглазированные; с начинкой; комбинированные; с крупными добавлениями. **пастильное изделие:** Сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры, полученное из сбивной массы с добавлением структурообразователя или без него, фруктового (овощного) сырья, пищевых добавок, с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 11%, массовой доли влаги не более 25%, плотностью не более 0,9 г/см **пастила:** Пастильное изделие на основе структурообразователя или без него, массовая доля фруктового (овощного) сырья в котором составляет не менее 20%, массовая доля влаги не более 25%, плотность не более 0,9 г/см **зефир:** Пастильное изделие на основе структурообразователя, массовая доля фруктового (овощного) сырья в котором составляет не менее 11%, массовая доля влаги не более 25%, плотность не более 0,6 г/см

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для
	зефира, пастилы
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию продукта с учетом вкусовых добавок, без постороннего привкуса и запаха. Не допускается привкус диоксида серы, резкий вкус и запах применяемых ароматизаторов
Цвет	Свойственный данному наименованию продукта, равномерный, допускается окраска используемых добавлений. У зефира, пастилы на пектине, желирующем крахмале, фурцелларане допускается сероватый оттенок
Консистенция	В зависимости от состава может быть: мягкая, легко поддающаяся разламыванию; слегка затяжистая для изделий на пектине и с различными добавлениями. Не допускается кристаллов сахара; затяжистая для зефира и пастилы на желатине и желирующем крахмале
Структура	Свойственная данному наименованию продукта, пенообразная, равномерная
Форма	Различная, без деформаций
Поверхность	Свойственная данному наименованию продукта, без грубого затвердевания на боковых гранях и выделения сиропа. Глазированные изделия не должны иметь следов "поседения" или повреждения глазури

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для	
	зефира	пастилы
Плотность, г/см., не более	0,6	0,9
Массовая доля фруктового сырья*, %, не менее	11	
Массовая доля влаги, %, не более	25	
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, %, не более	0,05	
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	0,01	
Массовая доля бензойной кислоты*, %, не более	0,07	

* Данный показатель будет контролироваться с 2017 г.

Примечания

1 Физико-химические показатели многослойной пастилы, а также зефира с начинкой и крупными добавлениями определяют отдельно в зефирной, пастильной массах там, где возможно разделение пастильной или зефирной массы от начинки и крупных добавлений. Если разделение невозможно, то определяют в массе вместе с добавками и начинкой.

2 В зефире с начинкой и многослойной пастиле, формуемых машинным способом, массовую долю влаги определяют в целом продукте без разделения на составные части.

3 В глазированных пастильных изделиях все показатели определяют в изделии без глазури.

Транспортирование и хранение Продукт транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями таб-1 с учетом условий перевозок, установленных изготовителем. Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемые температура хранения (18±3)°С, относительная влажность воздуха не более 75%. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 14032-2017 ГАЛЕТЫ**

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 галеты в потребительской упаковке и в транспортной упаковке (весовые), представляющие собой мучное кондитерское изделие слоистой структуры. **галета:** Мучное кондитерское изделие слоистой структуры со сквозными проколами, изготовленное с применением дрожжей и (или) химических разрыхлителей, либо без добавления жира и сахара, либо с добавлением жира и (или) сахара с массовой долей жира по сухому веществу не менее 3,0%, массовой долей общего сахара по сахарозе в пересчете на сухое вещество не менее 11,0% и массовой долей влаги не более 11,0%.

В зависимости от состава галеты подразделяют: на простые (без добавления жира и сахара); с жиром и сахаром; с жиром. **По органолептическим показателям галеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Форма	Прямоугольная, квадратная, круглая или фигурная. Не допускаются поврежденные углы и края. Допускаются галеты с двусторонним слипом (след от разлома слипшихся краев изделий во время выпечки), с приподнятыми краями не более 5% (к массе)
Поверхность	Гладкая, со сквозными проколами, без посторонних вкраплений и пятен. Для галет из пшеничной муки второго сорта, обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки первого сорта со следами муки, с вкраплениями отрубей и других мелкодисперсных пищевых ингредиентов. Допускается на верхней поверхности наличие мелких вздутий
Цвет	От соломенно-желтого до светло-коричневого с более темной окраской выпуклостей, галеты не подгорелые. Допускается окраска нижней стороны светлее или темнее верхней. Общий тон окраски отдельных галет в упаковочной единице должен быть одинаковым. При использовании сырья, придающего окраску, свойственный используемому сырью. Допускается более темная окраска вздутий на верхней поверхности, краев галет, а также темноокрашенные следы от сетки печей или трафаретов. На нижней поверхности допускается изменение цвета от соприкосновения с кромками и швами листов и транспортного полотна

Вид в изломе	Слоистый, с равномерной пористостью и пропеченностью, без вздутий, закала, следов непромеса
Вкус и запах	Свойственные конкретному наименованию галет, без посторонних привкусов и запахов
Наличие галет надломанных и с трещинами, %:	
при отпуске с фабрики	Не более 5 для галет с жиром и с жиром и сахаром Не более 10 для простых
в торговой сети	Не более 7 галет с жиром и с жиром и сахаром Не более 12 для простых

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма для галет**		
	простых	**с жиром**	**с жиром и сахаром**
Массовая доля влаги, %, не более	11,0	10,0	10,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	-	10,0	3,0
Массовая доля общего сахара по сахарозе в пересчете на сухое вещество, %, не менее	-	-	11,0
Щелочность, град, не более	1,5		
Кислотность, град, не более	2,5	3,0	-
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, %, не более	0,1		
Толщина, мм, не более	11,0		
Намокаемость, %, не менее	130	170	-
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	0,01		

Примечания

1 Галеты могут вырабатываться из различных видов пшеничной муки.

2 Массовую долю жира определяют в галетах, изготовленных с добавлением жира.

3 Массовую долю сахара определяют в галетах, изготовленных с добавлением сахара или сырья с добавленными сахарами.

4 Кислотность определяют в галетах, изготовленных на дрожжах, щелочность на химических разрыхлителях.

5 Массовую долю общей сернистой кислоты определяют в галетах, изготовленных с использованием пиросульфита натрия и (или) фруктового, овощного сырья, консервированного диоксидом серы (сернистым ангидридом) или солями сернистой кислоты (сульфитами).

6 Намокаемость не определяют в галетах с добавлениями.

Галеты следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Галеты не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков. Не допускается хранить и транспортировать галеты совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Срок годности и условия хранения галет устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 19792-2017 МЁД НАТУРАЛЬНЫЙ

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Дата актуализации текста – 25.01.2020 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 мёд, натуральный переработанный и не переработанный (далее – мёд, продукт), предназначенный для непосредственного употребления в пищу, реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Мёд производят и/или реализуют как сотовый, центрифугированный, прессовый.

Термины и определения Мёд натуральный: природный сладкий продукт питания - результат жизнедеятельности пчел, вырабатываемый из нектара растений или выделений живых частей растений, или выделений насекомых, паразитирующих на живых частях растений, которые пчелы собирают, преобразуют, смешивая с производимыми ими особыми веществами, складывают в ячейки сотов, обезвоживают, накапливают и оставляют в сотах для созревания. **Цветочный мёд:** мёд, произведенный пчелами из нектара цветковых растений. **Гречишный мёд:** мёд, произведенный медоносными пчелами из нектара преимущественно цветков гречихи. **Липовый мёд:** мёд, произведенный медоносными пчелами из нектара преимущественно цветков липы. **Подсолнечниковый** мёд: мёд, произведенный медоносными пчелами из нектара преимущественно цветков подсолнечника. **Падевый мёд:** мёд, произведенный пчелами в основном из сладких выделений лиственных или хвойных растений, а также выделений насекомых, паразитирующих на растениях. **Смешанный мёд:** естественная или полученная купажированием смесь цветочного и падевого медов. **Сотовый мёд**: мёд в запечатанных ячейках сотов. **Монофлорный мёд:** мёд, произведенный пчелами из нектара растений преимущественно одного вида. **Полифлорный мёд**: мёд, произведенный пчелами из нектара растений разных видов. **Закристаллизованный мёд**: мёд, сахара которого закристаллизовались. **Зрелый мёд**: мёд, содержащий не более 20% воды и не менее 180 мг пролина в 1 кг мёда. **Незрелый мёд:** мёд, содержащий более 20% воды. **Центрифугированный мёд:** мёд, извлеченный из сотов центрифугированием. **Прессовый мёд**: мёд, полученный прессованием сотов при умеренном нагревании или без него. **Соты в меду**: кусок или несколько кусков сотового мёда, помещенные в потребительскую тару и залитые центрифугированным или прессовым медом. **Структурные элементы мёда:** падевые элементы и пыльцевые зерна, присутствующие в мёде. Натуральный мед хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Не допускается его хранение вместе с ядовитыми, пылящими продуктами и продуктами, которые могут придать меду не свойственный ему запах.

Рекомендуемые сроки годности мёда натурального с даты изготовления (при температуре воздуха от 0 до 20°С и относительной влажности воздуха не более 80%). Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 14621-78 РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ

Дата введения в действие 30.06.1979 год Дата актуализации текста 14.08.2018 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 бисквитные рулеты, представляющие собой свернутые пласты выпеченного полуфабриката, прослоенные разнообразной начинкой (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный с фруктовой начинкой; рулет бисквитный с ягодной начинкой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный со сливочным кремом; рулет бисквитный со сливочно-творожным кремом; рулет бисквитный с ванильным кремом; рулет бисквитный с шоколадным кремом; рулет бисквитный с орехами; рулет бисквитный с кокосом; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с черничным муссом; рулет бисквитный с карамельной начинкой; рулет бисквитный с персиками; рулет бисквитный черемуховый; рулет бисквитный медовый; рулет бисквитный шоколадный; рулет бисквитный шоколадный с маком; рулет бисквитный шоколадный с орехами; рулет бисквитный шоколадный с кокосом; рулет бисквитный шоколадный с карамельной начинкой; Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями. Рулеты должны храниться в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре 6-18 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха 70-75%. Рулеты с кремом и творогом должны храниться в холодильных шкафах и камерах при температуре (4±2) °С. Не допускается хранить рулеты вместе с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическими запахами.

Срок хранения рулетов со времени изготовления устанавливается не более: с кремом-36 часов; с творогом24 часа; с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире штучных завернутых-7 суток; с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире весовых-5 суток.

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55626-2013 ДЕСЕРТЫ ШЕРБЕТЫ ВЗБИТЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 01.06.2024 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 замороженные взбитые десерты шербеты (далее десерты шербеты), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Десерты шербеты классифицируются: **1.2.1 В зависимости от используемого сырья:** десерт шербет; десерт шербет традиционный; десерт шербет йогуртный. **1.2.2 Десерты шербеты по 1.2.1 в зависимости от применения ароматизаторов:** без аромата; с ароматом. **1.2.3 Десерты шербеты по 1.2.1 и 1.2.2 в зависимости от применения пищевкусовых продуктов:** без пищевкусовых продуктов; с пищевкусовыми продуктами. **1.2.4 Десерты шербеты по 1.2.1-1.2.3 без оформления поверхности. 1.2.5 Десерты шербеты по 1.2.1-1.2.3 в зависимости от оформления поверхности:** декорированные, глазированные, глазированные декорированные.

Термины и определения замороженные взбитые десерты шербеты: Взбитые замороженные и потребляемые в замороженном виде кисло-сладкие пищевые продукты, произведенные из раствора сахаров, фруктов и продуктов их переработки с использованием смеси для мороженого или молока и молочных продуктов, с использованием

или без использования растительных жиров, стабилизаторов-эмульгаторов (стабилизаторов) пищевых и пищевкусовых продуктов, ароматизаторов, красителей и других пищевых добавок. **пищевкусовые продукты для десертов шербетов:** Пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе орехи, фрукты, шоколад, мягкая карамель и другие пищевые продукты, специально вводимые в десерты в процессе их изготовления для придания им специфического вкуса. **глазированные десерты шербеты:** Десерты, имеющие твердое покрытие из глазури для мороженого и/или шоколада. **декорированные десерты шербеты:** Десерты фасованные или формованные, поверхность которых оформлена декоративными пищевыми продуктами. **Дозакаливание, транспортирование и хранение** Дозакаливание десерта шербета осуществляется в закалочных камерах или камерах хранения при температуре не выше минус 25°С. Оно должно происходить как можно быстрее, пока температура по всей массе порции десерта шербета не станет одинаковой и установится не выше минус 18°С. Для того, чтобы окончательно закончилось формирование структуры десерта шербета, дозакаленный продукт должен находиться в закалочной камере еще на протяжении времени от 24 часов до 36 часов. Дозакаленные десерты шербеты с температурой не выше минус 18°С хранят в специальных морозильных камерах (складах) хранения. Транспортирование и хранение готовой продукции осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 31457 Транспортирование десертов шербетов проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры десерта шербета не выше минус 18 °С. Сроки годности и условия хранения десерта шербета устанавливает изготовитель в соответствии с температурным режимом транспортирования и хранения и порядком, установленным в странах, принявших стандарт. Рекомендуемый срок годности десерта шербета при температуре не выше минус 18 °С не более 12 месяцев с даты изготовления. Таблица Сроки годности и условия хранения десерта шербета

Наименование мороженого	**Срок годности, месяцев, при температуре**	
	минус (18 ± 2)°С	**минус (24 ± 2)°С**
Шербет	10	12

Каждую партию десерта шербета сопровождают документом, удостоверяющим её качество и безопасность. Температура десерта шербета в центре порции во время отпуска с предприятия изготовителя должна быть не выше минус 12°С.

16 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55625-2013 ЛЬДЫ СЛАДКИЕ ПИЩЕВЫЕ

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 01.08.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на льды пищевые сладкие не взбитые или со взбитостью не более 30% замороженные изготовленные из раствора сахаров, с использованием или без использования стабилизаторов, пищевых и пищевкусовых продуктов, ароматизаторов, красителей и других пищевых добавок. Льды пищевые сладкие замороженные, предназначены для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания, и для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: фруктовый лед; лед с ароматом; молочный лед; кофейный лед; чайный лед. **Льды в зависимости от применения ароматизаторов:** без аромата; с ароматом. **Льды в зависимости от применения пищевкусовых продуктов для льдов:** без пищевкусовых продуктов; с пищевкусовыми продуктами.

Транспортирование и хранение Готовый продукт перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование продукта в пакетированном виде в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукт транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко

поддающееся мойке и дезинфекции. Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. Транспортирование льдов проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры продукта не выше минус 18 °С. **Рекомендуемые сроки** и условия хранения: Льды хранят при температуре не выше минус 18 °С. **Рекомендуемый срок годности льдов** не более 12 мес. с даты изготовления в невскрытой потребительской упаковке. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта. При постановке продукта на производство рекомендуемые сроки годности продукта должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 15810-2014 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПРЯНИЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 08.07.2024 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 пряничных изделии: пряники, вырабатываемых из муки высшего, 1-го, 2-го сорта, смеси пшеничной и ржаной сеяной муки, и добавленного сырья согласно рецептурам (далее продукция). В зависимости от технологии производства и рецептуры пряничные изделия могут быть сырцовыми и заварными, с начинкой или без начинки, глазированные или неглазированные. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Заварные пряники: пряники «Липецкие»; пряники «Любительские»; пряники «Мятные»; пряники «Волжские»; пряники «Воронежские»; пряники «Клюквенные»; пряники «Комсомольские»; пряники «Маковые»; пряники «Медовые»; пряники «Северные»; пряники «Шоколадные»; пряники «Карамельные»; пряники «Карельские»; пряники «Линда»; пряники «Молодежные»; пряники «Ленинградские»; пряники «Чайные». **Сырцовые пряники:** пряники «Ванильные»; пряники «Лимонные»; пряники «Днепровские» глазированные; пряники «Ароматные»; пряники «Дружба»; пряники «Союзные». **Коврижки:** коврижка «Виноградная»; коврижка «Любительская» с изюмом; коврижка «Медовая» без начинки; коврижка «Медовая»; коврижка «Южная»; коврижка «Минская» с изюмом.

Транспортирование и хранение Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов и СП 2.3.6.1066. Для перевозок продукции должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукция должна храниться в сухих, чистых хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18+5 ºС и относительной влажности воздуха не более 75%. Сроки хранения продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются, в сутках, не более: **Срок годности сырцовых неглазированны**х (кроме мятных) пряников и коврижек – 20 суток; **Срок годности сырцовых и заварных пряников** типа мятных в летнее время – 10 суток; **Срок годности сырцовых и заварных пряников** типа мятных в зимнее время – 15 суток; **Срок годности сырцовых глазированных пряников** и коврижек – 20 суток; **Срок годности заварных пряников** в летнее время – 20 суток; **Срок годности заварных пряников** в зимнее время – 30 суток; **Срок годности** заварных коврижек – 20 суток; **Срок годности** коврижек, содержащих более 11% жира – 15 суток; **Срок годности** коржиков – 15 суток.

14 900 РУБ.	ТИ К ГОСТ 31712-2012 «ДЖЕМЫ»

Дата введения в действие 2013 год Дата актуализации текста 01.12.2024 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 джемы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов (овощей) или из полуфабрикатов, асептически заготовленных, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой (овощной) части составляет не менее 35%. Джемы (стерилизованные и нестерилизованные) фасованные в герметически укупоренную тару и бочки, предназначены для реализации в розничной торговой сети, для предприятия общественного питания, промышленного использования и для непосредственного употребления в пищу. Джемы могут быть витаминизированными, то есть изготовленными с добавлением аскорбиновой кислоты витамина С и других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов).

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья джемы изготавливают следующих наименований: фруктовые джемы: абрикосовый айвовый алычовый ананасовый апельсиновый барбарисовый брусничный вишневый голубичный грушевый ежевичный жерделевый земляничный (клубничный) инжирный из киви кизиловый клюквенный крыжовниковый лимонный малиновый манговый мандариновый персиковый рябиновый сливовый из фейхоа физалисовый из хурмы черноплодно-рябиновый черносливовый черносмородиновый черничный яблочный **овощные джемы:** дынный тыквенный. **джемы фруктовые «Домашние»**: «Домашний» абрикосовый «Домашний» айвовый «Домашний» алычовый «Домашний» ананасовый «Домашний» апельсиновый «Домашний» барбарисовый «Домашний» брусничный «Домашний» вишневый «Домашний» голубичный «Домашний» грушевый «Домашний» ежевичный «Домашний» жерделевый «Домашний» земляничный (клубничный) «Домашний» инжирный «Домашний» из киви «Домашний» кизиловый «Домашний» клюквенный «Домашний» крыжовниковый «Домашний» лимонный «Домашний» малиновый «Домашний» манговый «Домашний» мандариновый «Домашний» персиковый «Домашний» рябиновый «Домашний» сливовый «Домашний» из фейхоа «Домашний» физалисовый «Домашний» из хурмы «Домашний» черноплодно-рябиновый «Домашний» черносливовый «Домашний» черносмородиновый «Домашний» черничный «Домашний» яблочный **джемы овощные «Домашние:** «Домашний» дынный «Домашний» тыквенный.

Термины и определения Фруктовый [овощной] джем: Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов [овощей], или смесей фруктов и/или овощей, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 35%, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее 60%, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами и/или овощами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления

Транспортирование и хранение. Правила транспортирования и условия хранения овощных маринадов должны быть в соответствии с ГОСТ 31712, ГОСТ 13799, ГОСТ Р 53959. Джемы рекомендуется хранить в помещениях, защищенных от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% стерилизованных в стеклянных банках – 24 месяца; стерилизованных в металлических банках – 12 месяцев; нестерилизованных с консервантом в герметично укупоренной таре при температуре от 0 до 10 ºС – 6 месяцев; нестерилизованных без консерванта в герметично укупоренной таре при температуре от 0 до 10 ºС – 3 месяца; нестерилизованных джемов-полуфабрикатов с консервантом, фасованных в крупную тару при температуре от 0 до 10 ºС – 6 месяцев; нестерилизованных джемов-полуфабрикатов без консервантов в ящиках при температуре от 2 до 8 ºС – 3 месяца. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномочен-

НАССР EXPERT

ными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство, увеличении срока годности продукции должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

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