«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 КОНСЕРВЫ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА КОНСЕРВЫ

ТИ к ГОСТ 35280-2025 ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 5

ТИ к ГОСТ 29276-2024 КОНСЕРВЫ НА РЫБНОЙ И РЫБОРАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 5

ТИ к ГОСТ 28589-2024 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ 7

ТИ к ГОСТ 608-93 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «МЯСО ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ» 8

ТИ к ГОСТ 34943-2023 КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА 8

ГОСТ 34126-2017 КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ. ЛЕЧО 11

ТИ к ГОСТ 57622-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ФАРШЕВЫЕ БИОКОРРИГИРУЮЩЕГО ДЕЙСТВИЯ 12

ТИ к ГОСТ 280-2021 КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ. «ШПРОТЫ В МАСЛЕ» 13

ТИ к ГОСТ Р 56581-2015 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 15

ТИ к ГОСТ 9935-2015 ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ. КОНСЕРВЫ 17

ТИ к ГОСТ 33840-2016 БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ С ГАРНИРОМ. КОНСЕРВЫ 18

ТИ к ГОСТ 33612-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.ЖИР СВИНОЙ ТОПЛЕНЫЙ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ 20

ТИ к ГОСТ 18077-2013 КОНСЕРВЫ. СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ 22

ТИ к ГОСТ 29275-92 КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В СОУСАХ ДИЕТИЧЕСКИЕ 23

ТИ к ГОСТ 33610-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ШПИК И БЕКОН ЛОМТИКАМИ 24

ТИ к ГОСТ 34422-2018 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ 25

ТИ к ГОСТ 10119-2007 КОНСЕРВЫ ИЗ САРДИН АТЛАНТИЧЕСКИХ И ТИХООКЕАНСКИХ В МАСЛЕ 28

ТИ к ГОСТ 7454-2007 КОНСЕРВЫ ИЗ БЛАНШИРОВАННОЙ, ПОДСУШЕННОЙ ИЛИ ПОДВЯЛЕННОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ 30

ТИ к ГОСТ 12028-2014 КОНСЕРВЫ ИЗ МЕЛКИХ СЕЛЬДЕВЫХ РЫБ В МАСЛЕ 34

ТИ к ГОСТ 32801-2014 КОНСЕРВЫ ИЗ ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ РЫБЫ, ФАРШИ И ФРИКАСЕ 35

ТИ к ГОСТ 10531-2013 КОНСЕРВЫ ИЗ ОБЖАРЕННОЙ РЫБЫ В МАРИНАДЕ 37

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 7455-2013 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ЖЕЛЕ 38
ТИ к ГОСТ 16978-2019 КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ..... 40
ТИ к ГОСТ 52819-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА..... 45
ТИ к ГОСТ 13272-2009 КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ 46
ТИ к ГОСТ 9936-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ЗАВТРАК ТУРИСТА ... 48
ТИ к ГОСТ 56418-2015 КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ, ИКРЫ И МОЛОК РЫБ «ПО-МУРМАНСКИ» 49
ТИ к ГОСТ 2654-2017 ИКРА ОВОЩНАЯ (КОНСЕРВЫ)..... 49
ТИ к ГОСТ 17472-2013 КОНСЕРВЫ. ГОЛУБЦЫ ИЛИ ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ 50
ТИ к ГОСТ 7144-2006 КОНСЕРВЫ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ 51
ТИ к ГОСТ 34423-2018 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ РУБЛЕНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ «КАШИ С МЯСОМ» 52
ТИ к ГОСТ 13865-2000 КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА. 54
ТИ к ГОСТ 30545-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 55
ТИ к ГОСТ Р 52704-2006 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРОСТА..... 56
ТИ к ГОСТ Р 57150-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 57
ТИ к ГОСТ 32889-2014 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 58
ТИ к ГОСТ 34177-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ..... 58
ТИ к ГОСТ 816-2017 КОНСЕРВЫ. КОМПОТЫ..... 68
ТИ к ГОСТ 18611-2013 ОВОЩИ РЕЗАНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 69
ТИ к ГОСТ 12161-2006 КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ 70
ТИ к ГОСТ 33923-2016 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ 73
ТИ к ГОСТ 7452-2014 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ..... 74
ТИ к ГОСТ 7457-2007 КОНСЕРВЫ-ПАШТЕТЫ ИЗ РЫБЫ..... 75
ТИ к ГОСТ 18316-2013 КОНСЕРВЫ. ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА..... 76
ТИ к ГОСТ 18224-2013 КОНСЕРВЫ. ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА..... 77
ТИ к ГОСТ Р 56558-2015 КОНСЕРВЫ. КИСЕЛИ ПИТЬЕВЫЕ ФРУКТОВЫЕ..... 78

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 33317-2015 ФРУКТЫ В ЗАЛИВКЕ 78
ТИ к ГОСТ 33430-2015 КОНСЕРВЫ ИЗ ИКРЫ И МОЛОК РЫБ 80
ТИ к ГОСТ 54648-2011 КОНСЕРВЫ. ТОМАТЫ В ЗАЛИВКЕ 82
ТИ к ГОСТ 32907-2014 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ПЕРВЫЕ БЛЮДА 82
ТИ к ГОСТ 9163-2014 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. СОСИСКИ С ГАРНИРОМ 85
ТИ к ГОСТ 32906-2014 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ЗЕЛЬЦЫ 87
ТИ к ГОСТ Р 54348-2011 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ 89
ТИ к ГОСТ Р 55759-2013 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ 90
ТИ к ГОСТ Р 55762-2013 «КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННЫЕ» 92
ТИ к ГОСТ 32245-2013 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ 94
ТИ к ГОСТ Р 55477-2013 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ 95
ТИ К ГОСТ Р 55333-2012 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ 99
ТИ К ГОСТ Р 55336-2012 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАШТЕТНЫЕ 104
ТИ к ГОСТ Р 52477-2005 КОНСЕРВЫ. МАРИНАДЫ ОВОЩНЫЕ 105
ТИ К ГОСТ 31499-2012 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ 107
ТИ К ГОСТ 31478-2012 «КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. МЯСО РУБЛЕНОЕ 108
ТИ к ГОСТ 18423-2012 «КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА И КАРАКАТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ» . 109
ТИ К ГОСТ Р 52705-2006 КОНСЕРВЫ НА ОСНОВЕ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 110

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ НА КОНСЕРВЫ

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.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика консервов**	
	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	

HACCP EXPERT

* 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. 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.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 28589-2024** **КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ**

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов. ТР ЕАЭС 051/2021. Технологическая инструкция, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на консервы стерилизованные из мяса птицы в собственном соку (далее по тексту — консервы), выработанные из мяса цыплят-бройлеров, цыплят, кур, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок и цесарят, перепелов с добавлением моркови или белых кореньев, поваренной соли, специй, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу или приготовления блюд.

АССОРТИМЕНТ: «Мясо цыплят-бройлеров в собственном соку»; «Мясо цыплят в собственном соку»; «Мясо кур в собственном соку»; «Мясо индеек в собственном соку»; «Мясо индюшат в собственном соку»; «Мясо уток в собственном соку»; «Мясо утят в собственном соку»; «Мясо гусей в собственном соку»; «Мясо гусят в собственном соку»; «Мясо цесарок в собственном соку»; «Мясо цесарят в собственном соку»; «Мясо перепелов в собственном соку.

Консервы хранят и транспортируют при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Консервы в стеклянной упаковке хранят в защищенном от света месте.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемого сырья и упаковки в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности консервов с даты выработки при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 20 °С — не более 3 лет. После вскрытия упаковки консервы допускается хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С. Содержимое из металлической банки и упаковки из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием необходимо извлекать и хранить в закрытой стеклянной посуде хранить в закрытой стеклянной посуде

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 608-93 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «МЯСО ПТИЦЫ В ЖЕЛЕ»

Дата введения в действие – 01.01. 1995 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 консервы, выработанные из кускового мяса кур и цыплят-бройлеров с добавлением желатина.

АССОРТИМЕНТ: мясо цыплят-бройлеров в желе; мясо кур в желе.

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

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Кусковое мясо грудной части и окорочков данного вида птицы в желе
Цвет:	
мяса	Свойственный вареному мясу данного вида птицы
желе	От светло-желтого до желтого
Запах и вкус	Свойственные вареному мясу данного вида птицы без постороннего запаха и привкуса
Консистенция	Мясо сочное неразваренное
Массовая доля желе, %, не более	40
Температура плавления желе, °С, не ниже	18
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,0-1,4
Массовая доля жира, %, не более	14
Массовая доля белка, %, не менее	16
Посторонние примеси	Не допускаются

Транспортирование и хранение. Консервы хранят на складах в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке, при температуре 0-20 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Срок хранения консервов - 2 года со дня выработки.

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34943-2023 КОНСЕРВЫ ИЗ КРАБА

Дата введения в действие – 01.05.2024 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 консервы, изготовленные из мяса краба в заливке или без нее (далее консервы). Настоящая технологическая инструкция не распространяется на консервы из мяса краба аквакультуры.

АССОРТИМЕНТ: консервы из мяса краба сорт "Экстра"; консервы из мяса краба сорт "Высший"; консервы из мяса краба сорт "Первый"; консервы из мяса краба сорт "Лапша"; консервы из мяса краба в заливке сорт "Высший"; консервы из мяса краба в заливке сорт "Первый"; консервы из мяса краба в заливке сорт "Лапша".

Термины и определения мясо краба (crabs meat): Мышечная ткань, извлеченная из конечностей краба после тепловой обработки. **По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям,** указанным в таблице.

HACCP EXPERT

Таблица.

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной пищевой соли, %	1,0-1,5
Фосфорная кислота (Е338) и/или дигидропирофосфата натрия Е 450 (включая природные фосфаты) в пересчете на P_2O_5, г/кг, не более	1,0
Этилендиаминтетраацетат кальция-натрия (Е385, ЭДТА кальций-натрий), мг/кг, не более	75,0
Глутамат натрия (Е621), г/кг, не более	10,0
Длина кристаллов струвита, мм, не более	5,0
Массовая доля составных частей для консервов в заливке, %:	
мяса краба	60-90
заливки	10-40

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

Таблица

Наименование	**Характеристика и норма**					
показателя	"Экстра"	"Высший"			"Первый"	"Лапша"
		для консервов из мяса конечностей краба				
		не разделенного на членики	разделенного и не разделенного на членики	разделенного на членики		
Вкус	Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего привкуса					
Запах	Свойственный вареному мясу крабов, без постороннего запаха					
Консистенция	Плотная, сочная Допускается для крабов-стригунов суховатая					
Состояние:	Уложено порцией. Залицовка в соответствии с 5.2.5					
мяса	На поверхности залицовки не должно быть свободных хитиновых пластинок и свернувшейся крови					
	При извлечении из пергамента целостность порции сохраняется					
	Допускаются единичные свободные хитиновые пластинки во внутренней закладке				Допускается: остатки свернувшейся крови; свободные хитиновые пластинки во внутренней закладке	
бульона (заливки)	Жидкий, с наличием взвешенных частиц белка					
Цвет						
мяса краба	Свойственный вареному мясу крабов от белого до светло-кремового с красной покровной пленкой, без почернения. Допускается посинение не более 5% массы мяса крабов (без бульона (заливки))					
бульона (заливки)	Светлый бело-розовый или кремовый оттенок					
Характеристика разделки	Панцирь, внутренности и жабры должны быть удалены. Мясо конечностей краба разделано в соответствии с 5.2.3					
		Куски толстого и тонкого мяса имеют прямой ровный срез				
			Толстое мясо может быть разрезано по диагонали	Куски толстого и тонкого мяса размером менее 6 см могут быть необрезанными	Мясо краба разделено на волокна и мелкие обрезки. Допускается мясо в	

					целом виде (куски)
Порядок укладывания:	Мясо краба уложено по форме банки				
в металлической банке	Мясо краба красной покровной пленкой уложено к донышку и крышке банки. Верх и низ порции уложены в соответствии с 5.2.5 Середина порции заполнена мясом внутренней закладки в соответствии с 5.2.6				
в стеклянной банке	Мясо краба уложено вертикально, срезами к донышку и крышке банки, красной покровной пленкой к боковой поверхности банки или кольцеобразно, или плашмя по форме банки красной покровной пленкой к боковой поверхности банки. Середина порции заполнена мясом внутренней закладки в соответствии с 5.2.6				
Наличие посторонних примесей	Не допускается				

Масса мяса крабов в металлических банках и количественное соотношение частей мяса краба в консервах должно соответствовать нормам, указанным в таблице. Таблица

Обозначение банки*	**Сорт**	**Масса нетто, г**	**Количество кусков, шт.:** толстое мясо, длиной, см, не менее			тонкое мясо	колено или шейка	клешня	розочка	**Масса** внутренней закладки, г, не более	**Масса** мяса в консервах**, г
			4	5	6						
6	"Экстра"	250	-	-	-	-	-	-	-	-	175-185
22		125	-	-	-	-	-	-	-	-	88-94
6	"Высший" (из мяса крабов, не разделенных на членики)	250	-	-	-	-	-	-	-	90	185-195
6	"Высший" (из	240	0-4	-	2-6	0-6	0-8	0-1	-	90	185-195
22	мяса крабов,	125	0-2	2	-	0-4	0-4	0-1	0-1	45	92-98
38	разделенных на членики)	185	0-2	0-2	2-6	0-6	0-8	0-1	0-1	65	135-145
6	"Высший" (из мяса крабов, разделенных и не разделенных на членики)	250	0-2	-	1-3	0-3	0-4	-	-	90	185-195
6	"Первый"	240	Целые или ломанные куски мяса крабов одного вида в количестве:								185-195
			4-6	-	-	6-8	8 и более	-	-	Не нормируется	

HACCP EXPERT

22		125	2 - 5	-	-	4-6	4-6	-	-	-	92-98
38		185	4 - 6	-	-	6-8	8 и более	-	-	-	135-145
6	"Лапша"	240	-	-	-	-	-	-	-	-	185-195
22		125	-	-	-	-	-	-	-	-	92-98
* В других банках количество кусков мяса конечностей краба, массу внутренней закладки и массу мяса краба в консервах определяет изготовитель. ** Для консервов без заливки.											

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта при установленных изготовителем условиях хранения. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%, с даты изготовления, мес, не более: 36 сортов "Экстра", "Высший" и "Первый", изготовленных из краба живого; 24 сортов "Высший" и "Первый", изготовленных из краба мороженого; 18 сорта "Лапша".

16 000 РУБ.

ГОСТ 34126-2017 КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ. ЛЕЧО

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Дата актуализации текста – 11.09.2023 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 закусочные овощные консервы "Лечо" и "Лечо аппетитное", изготовленные из нарезанного свежего или быстрозамороженного сладкого перца с добавлением или без добавления обжаренного репчатого лука и пряностей, залитые томатной заливкой, приготовленной из свежих томатов или томатопродуктов (далее - консервы). В зависимости от показателей качества консервы изготавливают высшего сорта (из свежего сырья) или без обозначения сорта (из замороженного сырья и полуфабрикатов).

Требования к органолептическим показателям консервов приведены в таблице.

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика показателя**			
	"Лечо"		"Лечо аппетитное"	
	высшего сорта	без обозначения сорта	высшего сорта	без обозначения сорта
Внешний вид	Смесь сладкого перца, нарезанного полосками или кольцами шириной не более 10 мм с томатной заливкой		Смесь сладкого перца, нарезанного полосками или кольцами шириной не более 10 мм с обжаренным репчатым луком и томатной заливкой	
	Овощи равномерно нарезаны и распределены по всей массе.			
	-	Допускается неравномерная нарезка сладкого перца.	-	Допускается неравномерная нарезка сладкого перца и лука.
	Допускается наличие семян томатов и единичных семян перца			
Вкус и запах	Свойственные сладкому перцу и репчатому луку, прошедшим термическую обработку, с наиболее выраженным ароматом сладкого перца. Для консервов без обозначения сорта допускается легкая горечь, свойственная перцу. Не допускается наличие посторонних привкуса и запаха. Для консервов "Лечо аппетитное" не допускается привкус прогорклого растительного масла			
Цвет	Перца - однородной окраски (красной)	Допускается неоднородная окраска перца (красного, желтого, зеленого)	Перца - однородной окраски (красной)	Допускается неоднородная окраска перца (красного, желтого, зеленого)

	Заливки - оранжево-красный. Для консервов без обозначения сорта допускается менее яркий цвет заливки с коричневатым оттенком			
Консистенция	Перец и репчатый лук - не разваренные, не теряющие форму при выкладывании из банки.			
	Плотная.	Допускается менее плотная консистенция.	Плотная.	Допускается менее плотная консистенция.
	Томатная заливка:			
	Густая, текучая	От жидкой до густой	Густая, текучая	От жидкой до густой

Требования к физико-химическим показателям консервов приведены в таблице.

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сладкого перца от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	40,0
Массовая доля растворимых сухих веществ в томатной заливке, %, не менее	10,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0-1,8
Массовая доля жира (для "Лечо аппетитного"), %, не менее	4,0
Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более	0,5
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения, не предусмотренные рецептурой (веточки, чашелистики и т.д.)	Не допускаются

Консервы хранят при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% в помещении, защищенном от попадания прямых солнечных лучей, не более: в стеклянной упаковке - три года; металлической упаковке с лаковым покрытием - два года; металлической упаковке с эмалевым покрытием - три года; упаковке из полимерных материалов - один год; упаковке из комбинированных материалов - два года.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 57622-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ФАРШЕВЫЕ БИОКОРРИГИРУЮЩЕГО ДЕЙСТВИЯ**

Дата введения в действие – 01.07.2018 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 специализированные фаршевые мясные стерилизованные консервы биокорригирующего действия (далее - консервы), предназначенные для диетического профилактического питания с целью снижения риска развития гиперлипидемий и атеросклероза.

Пищевые продукты биокорригирующего действия: Пищевые продукты и пищевые добавки, применяемые для профилактики, коррекции и поддержания в физиологических границах функциональной активности органов и систем человека.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов
Внешний вид	Однородная гомогенная масса, без серых пятен, пустот, без видимых включений соединительной ткани. Допускается незначительное количество выделившегося бульона
Цвет	От светло-коричневого до коричневого цвета

Запах и вкус	Приятные, с выраженным мясным вкусом, слабосоленый, без посторонних запаха и привкуса
Консистенция	Сочная, некрошливая, плотная
Массовая доля белка, %	От 16,5 до 18,0
Массовая доля жира, %	От 3,0 до 4,0
Массовая доля крахмала, %	От 3,0 до 4,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)*, %	От 0,3 до 0,5 включ.
Кислотное число, мг·КОН/г	От 1,5 до 3,0 включ.
Тканеспецифичные пептиды, (молекулярные массы, Да): 809,4±1,0 776,5±1,0 765,6±1,0 739,2±1,0 710,8±1,0 229,2±1,0 162,1±1,0 156,0±1,0 148,1±1,0 140,2±1,0 133,1±1,0	Присутствуют
Функциональные маркеры: Апо 1 пре-Апо А-1	Присутствуют
* Допускается выпуск консервов без добавления поваренной соли.	

Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности - не более одного года.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 280-2021 КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ. «ШПРОТЫ В МАСЛЕ»**

Дата введения в действие – 01.07.2022 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 рыбные консервы "Шпроты в масле", изготовленные из копченой мелкой рыбы семейства Сельдевые (далее - консервы).

Консервы в зависимости от вида используемого рыбного сырья, изготавливают: из кильки балтийской (шпрота балтийского); кильки североморской (шпрота североморского); - кильки черноморской (шпрота черноморского); кильки обыкновенной (кильки обыкновенной каспийской, тюльки каспийской); - салаки (сельди балтийской). **Рыбные консервы "Шпроты в масле"** (canned fish "Sprats in oil"): Рыбные консервы из предварительно подвергнутых горячему копчению дымовым способом мелких сельдевых рыб, залитых растительным маслом, в которых нормируется массовая доля масла и массовая доля отстоя в масле.

Видовой состав рыб, используемых для изготовления консервов, приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование рыбы	
на русском языке	латинское
Семейство Сельдевые - Clupeidae	
Род Шпроты - *Sprattus*	
Подвид	
Шпрот балтийский (килька балтийская*)	*Sprattus sprattus balticus*
Шпрот североморский (килька североморская*)	*Sprattus sprattus sprattus*
Шпрот черноморский (килька черноморская*)	*Sprattus sprattus phalericus*
Род Сельди - *Clupea*	
Подвид	
Сельдь балтийская (салака*)	*Clupea harengus membras*
Род Тюльки - *Clupeonella*	
Подвид	
Килька обыкновенная (килька обыкновенная каспийская*, тюлька каспийская*)	*Clupeonella cultriventris caspia*
* Наименование-синоним. Примечание - При маркировании в наименовании консервов указывают один из синонимов, приведенный в скобках или без скобок.	

По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для сорта		
	экстра	высшего	первого
Массовая доля поваренной пищевой соли, %	1,0-2,2		
Массовая доля составных частей, %, не менее:			
- рыбы	72	70	
- масла*	15		
Массовая доля отстоя в масле, %, не более	9		
Длина рыбы, см:			
- кильки (шпрота)	5-11		
- салаки	-	7-11	
	Допускается отклонение по длине рыб, находящихся в банке, пределах указанного интервала значений, не более:		
	2		2,5
* Жидкой составной части содержимого банки.			

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта		
	экстра	высшего	первого
Вкус	Свойственный консервам по 3.1; без постороннего вкуса, без горечи.		
			Может быть со слабовыраженной горечью
Запах	Свойственный консервам по 3.1, без стойкого постороннего запаха.		
			Может быть заметно выраженный запах копчености
Консистенция:	От мягкой до плотной; может быть нежная.		
- рыбы	Сочная ("мясистая")	От сочной ("мясистой") до суховатой	
- костей, плавников	Мягкая: легко разжевываются или раздавливаются; у плавников может быть жестковатая		
Состояние:	Экземпляры рыбы целые, единичные - могут быть надломленные и/или		
- рыбы	разломанные		
	Могут быть экземпляры рыбы (по счету), %, не более:		
	с лопнувшим брюшком	с лопнувшими брюшком или спинкой	
	15	20	25
- кожных покровов	Целые. Могут быть: - с незначительными участками сползания и/или нарушения целости в виде срыва у экземпляров рыб (по счету), %, не более:		
	15	20	25 - со значительным срывом - не более чем у 5% экземпляров рыб (по счету)
- масла	Жидкое. Прозрачное - в слое над отстоем.		
		Может быть с легким помутнением или "сеткой"	
Цвет кожных покровов	Однородный. От светло-золотистого до золотистого или от золотистого до темно-золотистого в банке. Может быть у единичных экземпляров рыбы:		
	более светлый или темный		коричневый

HACCP EXPERT

	По спинке - темно-серый, серо-коричневый	
Характеристика разделки	Тушка - в соответствии с 5.2.2.2.	
		Обезглавленная - в соответствии с 5.2.2.1
Порядок укладки рыбы в банке:		
- металлической	Горизонтально в один ряд или параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами; в ряду каждый экземпляр рыбы по отношению к соседнему: приголовной частью к хвостовой или "елочкой" - приголовной частью к боковой поверхности банки. Экземпляры рыбы при укладке в один ряд и в верхнем ряду банки:	
	наклонно брюшком к крышке	наклонно брюшком или спинкой к крышке
Порядок укладки рыбы в банке:		
- стеклянной	Экземпляры рыбы, разделанной на тушку, вертикально; во внешнем ряду - брюшком к боковой поверхности банки	
Наличие чешуи	Удалена. Могут быть единичные чешуйки	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

При выкладывании из банки без принудительного механического воздействия на рыбу. Без учета нарушения кожного покрова в местах лопнувшего брюшка, лопнувшей спинки. Жидкой составной части содержимого банки. Наличие в масле сплошного фона мельчайших частиц восков, воскоподобных и фосфорсодержащих веществ, незначительно снижающих его прозрачность. Наличие в прозрачном масле отдельных мельчайших частиц восков и воскоподобных веществ, исчезающих при нагревании масла до температуры 50°С.

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности консервов в металлических банках, укупоренных металлическими крышками, (кроме консервов из кильки обыкновенной) - не более 30 мес с даты изготовления.

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).

Консервы выпускают следующих наименований: "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.

HACCP EXPERT

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									
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

НАССР EXPERT

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.

22 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 9935-2015 ПОРОСЕНОК В ЖЕЛЕ. КОНСЕРВЫ

Дата введения в действие – 01.07.2017 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 "Поросенок в желе" (далее - консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: "Поросенок в желе"; "Поросенок с черносливом в желе"; "Поросенок со сладким перцем в желе".

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**		
	"Поросенок в желе"	"Поросенок с черносливом в желе"	"Поросенок со сладким перцем в желе"
Внешний вид и цвет	Кусочки мяса поросенка со шкуркой на косточках в желе		
	-	с кусочками чернослива	с кусочками сладкого перца
	Цвет мяса - светло-серый.		
	Желе прозрачное, светло-желтого цвета	Желе прозрачное, светло-желтого цвета с оттенком чернослива	Желе прозрачное, светло-желтого цвета с оттенком сладкого перца
Вкус и запах	Свойственные вареному мясу поросят, без посторонних запаха и привкуса		
	-	с легким ароматом чернослива	с легким ароматом сладкого перца
Консистенция	Мясо сочное, неразваренное, косточки размягченные		
Посторонние примеси	Не допускаются		

Массовая доля кусочков мяса поросенка на косточках, %, более	65,0	60,0	60,0
Массовая доля белка, %, не менее	18,5	17,5	17,5
Массовая доля жира, %, не более	5,0	5,0	5,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		

Транспортирование и хранение. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 15°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. **Рекомендуемый срок годности** - один год с даты изготовления.

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33840-2016 БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ С ГАРНИРОМ. КОНСЕРВЫ**

Дата введения в действие – 01.07.2017 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 мясосодержащие консервы вторые обеденные блюда с гарниром (далее консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: "Антрекот из говядины с овощами" (массовая доля обжаренного антрекота в готовом продукте не менее 40%); "Эскалоп с толченым картофелем и грибами" (массовая доля обжаренного эскалопа в готовом продукте не менее 40%); "Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком" (массовая доля рубленого ростбифа в готовом продукте не менее 40%); "Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой" (массовая доля фрикаделек в готовом продукте не менее 25%); "Свиная грудинка с тушеной капустой" (массовая доля свиной грудинки в готовом продукте не менее 40%).

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**				
	"Антрекот из говядины с овощами"	"Эскалоп с толченым картофелем и грибами"	"Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком"	"Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой"	"Свиная грудинка с тушеной капустой"
Внешний вид и консистенция в разогретом состоянии	Обжаренная говядина одним или двумя кусками соответствующей массы с овощным гарниром. Гарнир смесь из моркови, лука, баклажан, сладкого перца, картофеля, зелени укропа. Мясо не пережаренное. Овощи не перева-	Обжаренная свинина одним или двумя кусками соответствующей массы с картофельным пюре. Пюре с включениями кусочков грибов и лука. Мясо не пережаренное. Грибы и лук сохраняют форму нарезки	Ростбиф (из мясного фарша с вкраплениями зелени петрушки) с гарниром из смеси зеленого горошка, лука, моркови, чеснока	Фрикадельки (из мясного фарша с вкраплениями зелени укропа) в томатно-чесночном соусе с гречкой. Соус с включениями чеснока и лука, от светло-оранжевого до красного	Кусочки свинины толщиной не менее 3 см одинаковой длины, со шкуркой или без шкурки с гарниром из капусты с луком, томат-пастой, подсолнечным маслом и пряностями

	ренные, сохраняют форму нарезки			цвета. Крупа гречневая рассыпчатая	
Запах и вкус	Свойственные данному виду консервов, с учетом используемых рецептурных ингредиентов, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля обжаренного антрекота, %, не менее	40,0	-	-	-	-
Массовая доля обжаренного эскалопа, %, не менее	-	40,0	-	-	-
Массовая доля рубленого ростбифа, %, не менее	-	-	40,0	-	-
Массовая доля фрикаделек, %, не менее	-	-	-	25,0	-
Массовая доля свиной грудинки, %, не менее	-	-	-	-	40,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,5	6,0	6,0	6,0	6,0
Массовая доля жира, %, не более	20,0	22,0	23,5	19,0	18,5
Массовая доля углеводов, %, не более*	7,0	8,0	7,0	20,0	4,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.				
* Определяют расчетным путем.					

Номера банок и масса нетто консервов указаны в таблице 2.

Таблица 2

Номер банки	**Масса нетто консервов, г**
Металлические банки:	
7	290
8	325
9	350
43	425
12	550
Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, 4Л	250
Банки и лотки (контейнеры) из полимерных многослойных материалов	250
	350
	450

HACCP EXPERT

Информационные сведения о составе консервов приведены в таблице 3

Таблица 3

Наименование консервов*	Состав консервов
"Антрекот из говядины с овощами"	Обжаренная жилованная говядина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 14%, морковь, репчатый лук, баклажаны, сладкий перец, картофель, зелень укропа, поваренная соль, пряности
"Эскалоп с толченым картофелем и грибами"	Обжаренная жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 30%, картофель, шампиньоны, лук, молоко, поваренная соль, пряности
"Ростбиф рубленый с зеленым горошком и луком"	Рубленый ростбиф (жилованная говядина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35%, жилованная баранина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35%, вода, свиной шпик, пшеничный хлеб, чеснок, зелень петрушки, поваренная соль, пряности), зеленый горошек, лук, морковь, чеснок, сливочное масло, поваренная соль
"Фрикадельки в томатно-чесночном соусе с гречкой"	Фрикадельки (жилованная говядина с массовой долей жировой и соединительной тканей не более 35%, жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 50%, лук, молоко, зелень укропа, поваренная соль, пряности), соус (вода, томат-паста, лук, чеснок, подсолнечное масло, пшеничная мука, сахар, лимонная кислота), гарнир (гречневая крупа, вода, подсолнечное масло, поваренная соль)
"Свиная грудинка с тушеной капустой"	Жилованная свинина с массовой долей жировой ткани не более 30% в шкуре или без шкуры, чеснок, поваренная соль, лавровый лист, подсолнечное масло, пряности, квашеная капуста, свежая капуста, лук, томат-паста, сахар, вода

Хранение. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.
Рекомендуемый срок годности один год с даты изготовления.

18 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 33612-2015
КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ. ЖИР СВИНОЙ ТОПЛЕНЫЙ С НАПОЛНИТЕЛЯМИ

Дата введения в действие – 01.01.2017 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 консервы стерилизованный топленый свиной жир с наполнителями* (далее - консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: "Смалец с чесночком"; "Смалец с пряными травами"; "Смалец пикантный"; "Смалец домашний".

Мясные консервы: Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%. **Стерилизованный топленый свиной жир с наполнителями:** Мясные консервы, изготовленные из пищевого топленого свиного жира со шкварой [без шквары], с солью, растительными ингредиентами и пряностями [без пряностей], подвергнутые стерилизации.

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

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**			
	"Смалец с чесночком"	"Смалец с пряными травами"	"Смалец пикантный"	"Смалец домашний"
Внешний вид и консистенция при температуре от 15°С до 20°С	Мазеобразная масса с кусочками шквары и включениями			
	чеснока	майорана, кинзы и черного перца	укропа, черного и красного перца	лука и черного перца
Цвет при температуре от 15°С до 20°С	От белого до светло-желтого			
Вкус и запах	Характерные для вытопленного жира, вкус соленый с привкусом и запахом шквары и			
	чеснока	майорана, кинзы и пряностей	укропа и пряностей	пассерованного лука и пряностей
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля топленого свиного жира и шквары*, %, не менее	96,5	98,0	97,9	93,4
Массовая доля влаги, %, не более	4,0			
Массовая доля жира, %, не менее**	90,0			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,4 до 1,6 включ.			
Кислотное число, мг КОН/г, не более	4,0			
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	10,0			
* Определяют по рецептуре (см. приложение А).				
** Доля жира, определяемая химическим методом по ГОСТ 26183.				

Хранение. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности - два года с даты изготовления.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 18077-2013 КОНСЕРВЫ. СОУСЫ ФРУКТОВЫЕ

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 фруктовые соусы (далее консервы), изготовленные из свежих, быстрозамороженных фруктов или фруктовых полуфабрикатов, с добавлением сахара, пектина, пищевых кислот, с добавлением или без добавления глюкозно-фруктозной патоки, пряностей, орехов, предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания.

Термины и определения: фруктовые консервы: Продукты переработки фруктов в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес в зависимости от ассортимента. **фруктовый соус:** Фруктовые консервы, изготовленные из протертых и/или измельченных свежих фруктов, или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, пряноароматических растений и/или экстрактов с добавлением или без добавления сахара, поваренной соли, орехов, пищевых органических кислот и зелени.

АССОРТИМЕНТ: абрикосовый; апельсиновый; алычовый; ананасовый; брусничный; вишневый; гранатовый; грушевый; земляничный (клубничный); клюквенный; кизиловый; красносмородиновый; лимонный; малиновый; облепиховый; черничный; черносмородиновый; яблочный; ягодный (из двух и более ягод); фруктовый (из двух и более фруктов).

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В зависимости от рецептуры однородная, вязкая, текучая масса с включениями кусочков фруктов, орехов, пряностей или без них
Вкус, запах, цвет	Свойственные натуральным фруктам. Вкус сладкий или кисло-сладкий с нотками использованных фруктов и пряностей. Посторонние привкус и запах не допускаются
Консистенция	Густая, вязкая, растекающаяся по поверхности масса

Требования к физико-химическим показателям консервов приведены в таблице Таблица

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	50,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03
Посторонние примеси, в т.ч. растительного происхождения	Не допускаются

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов Консервы хранят при температуре от 0 °С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке два года, упаковке из полимерных и комбинированных материалов один год.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 29275-92 КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В СОУСАХ ДИЕТИЧЕСКИЕ

Дата введения в действие – 01.02.1993 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 диетические рыбные консервы в соусах с пониженным содержанием поваренной соли, изготовленные из нежирной рыбы и фаршевых изделий из нее.

АССОРТИМЕНТ: Хек бланшированный в белом соусе диетический; Хек бланшированный в розовом соусе диетический; Хек бланшированный в креме из майонеза диетический; Треска бланшированная в белом соусе диетическая; Треска бланшированная в розовом соусе диетическая; Треска бланшированная в креме из майонеза диетическая; Фрикадельки рыбные бланшированные в белом соусе диетические; Фрикадельки рыбные бланшированные в розовом соусе диетические.

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать обязательным и рекомендуемым требованиям, указанным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
рыбы, фаршевых изделий	Сочная, плотная, может быть суховатая (для рыбы)
костей, плавников	Мягкая (кости, плавники легко разжевываются или раздавливаются)
Состояние:	
рыбы	Куски рыб целые. Может иметь место легкая разваренность рыбы, разламывание отдельных кусков рыбы при их выкладывании из банки
фаршевых изделий	Целые одинаковые по размерам, овальные, шарообразные, цилиндрические. Могут быть незначительные отклонения от формы, надламывание отдельных фаршевых изделий при их выкладывании
соусов, крема из майонеза	Однородные без отделения водянистой части. Может иметь место незначительное отслоение масла
Цвет:	
розового соуса	От розового до светло-оранжевого
белого соуса	От светло-кремового до кремового
крема из майонеза	От белого до кремового
Характеристика разделки	Голова, внутренности, чешуя, плавники, черная пленка удалены. Срезы ровные. Сгустки крови и кровяная почка зачищены. Могут быть оставлены: плавники (кроме хвостового) у хека; отдельные чешуйки и незначительные остатки черной пленки в отдельных кусках рыбы
Порядок укладывания:	
рыбы	Куски рыбы уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя. Высота кусков рыбы должна соответствовать внутренней высоте банки или на 4-5 мм ниже ее
фаршевых изделий	В один или несколько рядов в зависимости от высоты банки
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Хранят консервы в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 до 15 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Срок хранения консервов - 1 год с даты изготовления.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33610-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ШПИК И БЕКОН ЛОМТИКАМИ

Дата введения в действие – 01.01.2017 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 кусковые мясные пастеризованные консервы из шпика и бекона, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее - консервы).

АССОРТИМЕНТ: "Шпик соленый ломтиками"; "Шпик солено-копченый ломтиками"; "Бекон копченый ломтиками".

Термины и определения: шпик: Свиной подкожный жир, снятый с наружной части туши при ее разделке, со шкуркой [без шкуры], подвергнутый предварительному посолу и/или копчению [без предварительного посола и/или копчения].**бекон:** Свинина, полученная при обвалке грудино-реберного отруба, освобожденная от ребер и пашины, подвергнутая предварительному посолу и/или копчению [без предварительного посола и/или копчения].

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

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	"Шпик соленый ломтиками"	"Шпик солено-копченый ломтиками"	"Бекон копченый ломтиками"
Внешний вид	Ломтики шпика со шкуркой или без шкурки толщиной 4-5 мм, одинаковой длины, завернутые в пергаментную бумагу. В банке допускается не более двух ломтиков меньших размеров. Шкурка на ломтиках шпика без остатков щетины. Допускается небольшое количество выплавленного жира		Ломтики бекона толщиной 4-5 мм, одинаковой длины, имеющие прослойки мышечной ткани. Ломтики завернуты в пергаментную бумагу. Допускается в банке: не более двух ломтиков меньших размеров и небольшое количество выплавленного жира. Не допускается наличие жидкости в банке
Цвет	Цвет ломтиков шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения и потемнения.		Цвет шпика ломтиков бекона белый или с розоватым оттенком, без пожелтения и потемнения.
	-	Допускается по наружному краю ломтиков желтизна от копчения	Допускается по наружному краю ломтиков желтизна от копчения. Мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен
Вкус и запах	Приятные, свойственные пастеризованному соленому или солено-копченому шпику, без постороннего запаха и привкуса.		Свойственные пастеризованному копченому бекону, без посторонних запаха и привкуса
	-	с выраженным ароматом копчения	
Консистенция	Шпика - нежная, не маслянистая и не мажущаяся. Шкурки - мягкая		Нежная, не мажущаяся
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля кусочков соленого/солено-копченого шпика* и	98,0		-

HACCP EXPERT

выплавленного жира, %, не менее		
Массовая доля кусочков копченого бекона* и выплавленного жира, %, не менее**	-	90,0
Массовая доля белка, %, не менее	1,4	9,5
Массовая доля жира, %, не более***	90,0	52,0
Масса нитрита натрия, мг/кг, не более	-	30,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,5 до 2,0 включ.	От 2,0 до 2,5 включ.

* С кусочков соленого шпика и бекона предварительно снимают пергаментную бумагу.
** Доля жира, определяемая весовым методом по ГОСТ 8756.1.
*** Доля жира, определяемая химическим методом по ГОСТ 26183.

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 5°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности: 9 мес с даты изготовления "Шпик соленый ломтиками"; один год с даты изготовления "Шпик солено-копченый ломтиками"; 6 мес с даты изготовления "Бекон копченый ломтиками".

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. **эмульгирован-**

ные 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

HACCP EXPERT

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	

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.

HACCP EXPERT

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 10119-2007 КОНСЕРВЫ ИЗ САРДИН АТЛАНТИЧЕСКИХ И ТИХООКЕАНСКИХ В МАСЛЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2009 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 консервы из атлантических и тихоокеанских сардин в масле (далее - консервы).

Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице

Таблица

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Сардина атлантическая в масле	Т45
Сардина атлантическая в оливковом масле	С08
Сардина тихоокеанская (иваси) в масле	42Д
Примечание - Консервы с наименованием "Сардина атлантическая в масле" и "Сардина атлантическая в оливковом масле" изготавливают из всех биологических видов сардин, кроме тихоокеанской (иваси) и сардинопса.	

По стандарту допускается изготавливать другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов. Названия рыб на латинском и русском языках приведены в таблице

Таблица

Название рыб	
русское	**латинское**
Сардина австралийско-новозеландская (австралийская)	Sardinops neopilchardus
Сардина атлантическая (европейская, марокканская, пильчард, обыкновенная)	Sardina pilchardus
Сардина калифорнийская (мексиканская)	Sardinops caeruleus
Сардина перуанская (тихоокеанская, иваси, сардинопс тихоокеанский)	Sardinops sagax
Сардина тихоокеанская (иваси, дальневосточная, японская)	Sardinops melanostict
Сардина (сардинелла) бразильская	Sardinella brasiliensis
Сардина жирная индийская (сардинелла жирная, большеголовая)	Sardinella longiceps
Сардина венесуэльская (алаша, круглая, тропическая, аурита, сардинелла атлантическая)	Sardinella aurita
Сардина (сардинопс) южно-африканская	Sardinops ocellata

По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,0-2,0	По ГОСТ 27207
Массовая доля отстоя в масле, %, не более*	10,0	По ГОСТ 20221
Массовая доля составных частей, %, не менее:		По ГОСТ 26664
- рыбы	70,0	
- масла	10,0	

НАССР EXPERT

Длина тушек	Равномерная. Может быть отклонение не более 2,0 см	По 6.4
* В консервах, изготавливаемых на экспорт или импортируемых, массовая доля отстоя в масле определяется с учетом массы нетто.		

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Приятный, свойственный созревшим консервам данного вида с естественным кисловатым привкусом, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный созревшим консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
- рыбы	От сочной до суховатой
- костей, плавников	Мягкая (легко разжевываются или разламываются)
Состояние:	
- рыбы	Тушки целые. Могут быть: - лопнувшее брюшко у отдельных экземпляров рыб; - разламывание отдельных тушек при выкладывании их из банки
- кожных покровов	Целые. Могут быть: - незначительные нарушения в местах соприкосновения тушек между собой и припекания к внутренней поверхности банки; - незначительная вдавленность или проколы в мясе хвостовой части; - наличие хлопьев свернувшегося белка
- масла	Прозрачное над водно-белковым отстоем. Может быть легкое помутнение или "сетка"
Цвет кожных покровов	Серебристый, с легким желтоватым оттенком, не связанным с окислением жира
Характеристика разделки	Голова, внутренности удалены, хвостовой плавник удален или подрезан. Могут быть: - икра или молоки, почки и черная пленка; - остатки кишочки не более чем у двух тушек в банке; - поперечный надрез брюшка около анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка; - срезание брюшка
Наличие чешуи	Удалена. Возможно наличие у всех видов сардин, кроме сардины тихоокеанской
Порядок укладывания	Тушки уложены головной частью к хвостовой, наклонно брюшком вверх или плашмя параллельными рядами. Возможна укладка одной-двух тушек в банке плашмя или брюшком вверх
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Транспортирование и хранение: Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта при температуре от 0 °С до 30 °С. Консервы хранят в чистых хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% с даты изготовления не более 30 мес. В розничную торговую сеть консервы отгружают после их созревания через 3 мес.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 7454-2007 КОНСЕРВЫ ИЗ БЛАНШИРОВАННОЙ, ПОДСУШЕННОЙ ИЛИ ПОДВЯЛЕННОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ

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 консервы из бланшированной, подсушенной или подвяленной рыбы в масле (далее - консервы).

Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице

Таблица

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Анчоус аргентинский и перуанский бланшированный в масле	348
Анчоус калифорнийский бланшированный в масле	978
Барабуля (султанка) бланшированная в масле	163
Белуга бланшированная в масле	934
Бычки бланшированные в масле	428
Камбала бланшированная в масле	801
Карп бланшированный в масле	П72
Карп бланшированный в укропном масле	П73
Кефаль бланшированная в масле	161
Килька каспийская разделанная бланшированная в ароматизированном масле	641
Килька каспийская разделанная бланшированная в масле "Южная"	678
Корюшка бланшированная в масле	169
Ледяная рыба бланшированная в масле	454
Луфарь бланшированный в масле	165
Макрель бланшированная в масле	468
Марлин бланшированный в масле	615
Минтай бланшированный в ароматизированном масле	067
Минтай бланшированный в масле	572
Мойва бланшированная в масле	65Д
Мойва жирная бланшированная в масле	071
Нототения бланшированная в масле	817
Окунь дальневосточный (терпуг) бланшированный в масле	858
Осетр бланшированный в масле	935
Парусник бланшированный в масле	465
Песчанка тихоокеанская бланшированная в масле	98К
Путассу бланшированная в масле	301
Путассу бланшированная в масле "Ароматная"	10Д
Ряпушка европейская бланшированная в масле	Ф01
Ряпушка сибирская бланшированная в масле	614
Сабля-рыба бланшированная в масле	313
Сазан бланшированный в масле	П74
Сазан бланшированный в укропном масле	П75
Сайра атлантическая бланшированная в масле	806
Сайра тихоокеанская бланшированная в масле	186
Сайра тихоокеанская бланшированная в масле (экспорт)	В
Сайра тихоокеанская бланшированная кусочки в масле	388
Салака бланшированная в масле	610
Сарган бланшированный в масле	172
Сардина атлантическая бланшированная в ароматизированном масле	680
Сардина атлантическая бланшированная в масле	Б85

HACCP EXPERT

Сардина тихоокеанская (иваси) бланшированная в масле "Пикантная"	П68
Сардинелла бланшированная в масле	Б84
Севрюга бланшированная в масле	933
Сельдь атлантическая бланшированная в масле	87Д
Сельдь каспийская бланшированная в масле	151
Сельдь круглая бланшированная в масле	892
Сельдь тихоокеанская бланшированная в масле	887
Сериолелла бланшированная в масле	302
Скумбрия атлантическая бланшированная в ароматизированном масле	681
Скумбрия атлантическая бланшированная в масле	307
Скумбрия дальневосточная бланшированная в масле	183
Скумбрия черноморская бланшированная в масле	166
Сом бланшированный в ароматизированном масле	813
Ставрида океаническая бланшированная в ароматизированном масле	682
Ставрида океаническая бланшированная в масле	162
Ставрида океаническая бланшированная в масле с укропом	950
Ставрида черноморская бланшированная в масле	686
Толстолобик бланшированный в масле	282
Треска бланшированная в масле	489
Треска бланшированная в масле "Ароматная"	55К
Тунец бланшированный в масле	ОТМ
Тунцовая крошка бланшированная в масле	440
Тушенка из макрели	475
Тушенка из макрели "Любительская"	476
Тушенка из марлина	473
Тушенка из марлина "Любительская"	474
Тушенка из парусника	471
Тушенка из парусника "Любительская"	472
Тушенка из тунца	261
Тушенка из тунца "Любительская"	439
Угорь морской бланшированный в масле	Д64
Хек бланшированный в масле	606
Хек тихоокеанский бланшированный в масле	860
Щука бланшированная в ароматизированном масле	812
Щука филе бланшированная в масле	У08

Допускается изготовлять другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и норма**
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса;
	для консервов из океанических рыб - с естественным кисловатым привкусом; для консервов из анчоуса - с незначительным привкусом горечи
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха;
	для консервов, изготовленных с применением лука, чеснока, пряностей или ароматизированного масла - с легким ароматом составных компонентов
Консистенция:	
- рыбы	Плотная, сочная, нежная. Может быть суховатая у сайры
- костей, плавников, "жучек"	Мягкая

HACCP EXPERT

Состояние:	
- кусков, тушек, филе, филе - кусочков и теши	Целые.
	Поперечный срез кусков и порций ровный.
	Может быть:
	- неровная поверхность среза у тунцовых рыб;
	- незначительный выступ позвоночной кости над уровнем мяса;
	- разламывание отдельных кусков, тушек, филе и теши при выкладывании их из банки;
	- незначительное припекание рыбы к внутренней поверхности банки;
	- легкая вдавливаемость на поверхности рыбы или проколы в хвостовой части тушки;
	- незначительное расслоение мяса у тунца, окуня дальневосточного (терпуга), скумбрии;
	- слегка лопнувшее брюшко у отдельных экземпляров рыб;
	- наличие срезков мяса в порции;
	- косые срезы в отдельных кусках рыбы
- кожных покровов	Целые.
	Могут быть незначительные нарушения в местах соприкосновения (для бланшированной рыбы) и припекания к внутренней поверхности банки
- масла	Прозрачное над водно-белковым отстоем.
	Может быть легкое помутнение или "сетка"
Цвет	Свойственный вареному мясу данного вида рыбы.
- мяса тунца:	
длинноперого	От бело-розового до кремоватого
желтоперого и большеглазого	От светлого до бежевато-серого
Характеристика разделки	В соответствии с разделом 3.
	Голова, внутренности, чешуя, "жучки", черная пленка удалены, сгустки крови зачищены; у тунца, парусника, макрели, кроме того, удалены кости, кожа и темное мясо.
	Могут быть:
	- плавники, включая хвостовой, у мелкой рыбы (кроме окуня дальневосточного) и калифорнийского анчоуса при длине тушки не более 10 см;
	- плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки от 10 до 14 см (кроме окуня дальневосточного), а также у сайры, саргана, путассу, сельди, скумбрии, ставриды, салаки, сардинеллы, сардины, хека;
	- икра или молоки у мелкой рыбы и калифорнийского анчоуса при длине тушки не более 10 см, у камбалы, сардины, сардинеллы, сардинопса, сайры, мойвы, салаки, сельди, ряпушки европейской, у песчанки тихоокеанской при длине тушки не более 14 см, а также в кусках песчанки тихоокеанской и сардины тихоокеанской (иваси);
	- остатки внутренностей в отдельных кусках сардины, сардинеллы, сардинопса, сайры, сельди, в отдельных тушках каспийской кильки, мойвы, калифорнийского анчоуса при длине тушки не более 10 см; у песчанки тихоокеанской, ряпушки при длине тушки не более 14 см и в кусках разделанной песчанки тихоокеанской, сардины тихоокеанской (иваси) и салаки;
	- остатки черной пленки в отдельных кусках у путассу, трески, хека, салаки;
	- прирези темного мяса у тунца;
	- "жучки" у мелкой черноморской ставриды при длине тушки не более 11 см;
	- срезы нижней части брюшка вместе с плавниками у сельди, скумбрии, ставриды, сардинеллы, сардинопса;

HACCP EXPERT

	- поперечный надрез брюшка около анального отверстия у рыбы, разделанной без разрезания брюшка
Количество кусков, тушек, филе, филе-кусочков и теши	Количество тушек, филе, филе-кусочков, теши и кусков мелких экземпляров рыб не нормируется.
	Количество кусков тунца - не более трех, а для экспорта - не более одного.
	Количество кусков крупной рыбы не более трех, не считая одного довеска.
	Прихвостовых кусков в консервах из крупных экземпляров рыб - не более одного; из рыбы, разрезанной пополам - не более половины; разрезанной на поперечные куски - не более одной трети от общего количества кусков.
	Для консервов из тушек, филе, теши и в консервах из тунца - не более двух довесков
Размер кусков, тушек, филе, филе-кусочков, теши	Высота кусков или порций рыбы должна быть равна внутренней высоте банки или на 4-5 мм ниже ее.
	Куски, тушки, филе, филе-кусочки и теша - примерно одинакового размера
Наличие чешуи	Удалена.
	Может быть:
	- чешуя у трески, камбалы, мойвы, бычка, ряпушки европейской, скумбрии, ставриды, толстолобика (при длине рыб не более 30 см);
	- отдельные чешуйки у сардины, сардинеллы, сардинопса, салаки, ряпушки сибирской, толстолобика (при длине рыб более 30 см)
Порядок укладывания	Куски рыбы и филе-кусочки уложены поперечным срезом к донышку банки.
	Куски тунца, макрели, марлина, парусника и других крупных океанических рыб плотно уложены или спрессованы по форме банки.
	Тушки рыбы уложены наклонно брюшком вверх параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, причем в ряду каждая тушка по отношению к соседней расположена головной частью к хвостовой или "елочкой" - головными срезами к корпусу банки, тушки со срезанными брюшками - спинками вверх.
	Филе и теша уложены параллельными рядами кожной стороной к донышку и крышке банки;
	Калифорнийский анчоус - спинками вверх;
	Рубленые кусочки (крошку) тунца, макрели, парусника и других крупных океанических рыб - плотно до наполнения банки;
	филе-кусочки трески различных размеров спрессованы в порции по форме банки.
	Может быть:
	- укладывание филе мелких рыб, тушек сардины тихоокеанской (иваси) в цилиндрические банки кольцеобразно;
	- укладывание плашмя кусков мелких рыб и кусков теши тунца, макрели, марлина, парусника и других крупных океанических рыб;
	- фасование отдельных кусков в два ряда поперечным срезом к донышку банки или плашмя;
	- безрядовое укладывание тушек кильки с наличием отдельных кусков рыбы в банках
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% с даты изготовления, мес, не более: 36 - из тунца на экспорт, карпа; 30 - из сардины, сардинеллы, кильки каспийской; 15 - из сардины атлантической бланшированной в масле в банках из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленом; 24 - из остальных рыб.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 12028-2014 КОНСЕРВЫ ИЗ МЕЛКИХ СЕЛЬДЕВЫХ РЫБ В МАСЛЕ

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 консервы из мелких сельдевых рыб в масле (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: килька балтийская тушка бланшированная в масле; килька балтийская тушка подсушенная в масле; килька балтийская тушка бланшированная с лимоном в масле; килька каспийская тушка бланшированная в масле; килька североморская тушка бланшированная в масле; салака тушка бланшированная в масле; салака тушка подсушенная в масле; салака тушка бланшированная с лимоном в масле; сельдь атлантическая мелкая тушка бланшированная в масле; сельдь беломорская тушка бланшированная в масле; сельдь круглая тушка бланшированная в масле.

Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих требованиям настоящего стандарта, [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Видовой состав рыб приведен в таблице

Таблица

Товарное наименование рыбы	Название рыбы	
	русское	латинское
Семейство Сельдевые (Clupeidae) Род Clupea		
Салака	Сельдь балтийская (салака)	Clupea harengus membras
Сельдь атлантическая	Сельдь атлантическая	Clupea harengus harengus
Сельдь беломорская	Сельдь беломорская	Clupea pallasi marisalbi
Род Etrumeus		
Сельдь круглая	Сельдь круглая (сельдь-круглобрюшка)	Etrumeus teres
Род Clupeonella		
Килька каспийская	Килька анчоусовидная	Clupeonella engrauliformis
	Килька большеглазая	Clupeonella grimmi
	Килька обыкновенная	Clupeonella cultriventris caspia
Род Sprattus		
Килька балтийская	Шпрот балтийский (килька балтийская)	Sprattus sprattus balticus
Килька североморская	Шпрот североморский (килька североморская)	Sprattus sprattus sprattus

По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,0-2,0
Массовая доля отстоя в масле , %, не более	10,0

НАССР EXPERT

Массовая доля составных частей, %, не менее: рыбы масла	75,0 10,0
Длина тушек	Равномерная. Допускается отклонение от длины, используемой для изготовления тушки, не более 2,0 см

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида без постороннего запаха
Консистенция: мяса рыбы костей, плавников	Нежная, сочная Мягкая; кости и плавники легко разжевываются или раздавливаются
Состояние: рыбы	Тушки целые. Может быть: лопнувшее брюшко у отдельных тушек; разламывание отдельных тушек при выкладывании их из банки; незначительная вдавленность на поверхности рыбы
кожных покровов	Целые. Могут быть: незначительные повреждения не более чем у 15% рыб (по счету); незначительные нарушения в местах соприкосновения тушек между собой и с внутренней поверхностью банки
масла	Прозрачное над водно-белковым отстоем
Цвет кожных покровов	Свойственный данному виду рыбы. Может быть легкий желтоватый оттенок, не связанный с окислением жира
Характеристика разделки	Тушка рыба, у которой удалены ровным прямым или косым резом голова, внутренности; удален или подрезан хвостовой плавник. Могут быть: икра или молоки; внутренности у салаки и кильки; хвостовые плавники у салаки и кильки
Наличие чешуи	Удалена. Могут быть единичные чешуйки на кожном покрове
Порядок укладывания	Тушки уложены головной частью к хвостовой наклонно брюшком вверх параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, или "елочкой" головными срезами к корпусу банки, или плашмя параллельными рядами
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 30 мес с даты изготовления.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32801-2014 КОНСЕРВЫ ИЗ ИЗМЕЛЬЧЕННОЙ РЫБЫ, ФАРШИ И ФРИКАСЕ**

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 консервы из измельченной рыбы, фарши и фрикасе (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: "Завтрак туриста"; закуска рыбоовощная "Любительская"; запеканка рыбная из гладкоголова; зельц осетровый; мясо рыбное для салата; салат рыбоовощной в томатном соусе; фарш из пресноводных (частиковых) рыб с рисом; фарш из салаки с рисом; фарш лососевый натуральный; фарш лососевый с крупой; фарш натуральный из тихоокеанских лососевых рыб с добавлением молок; фарш рыбный "Астраханский"; фарш рыбный "Балтика"; фарш рыбный "Закусочный"; фарш рыбный закусочный "Мурманский"; фарш рыбный закусочный с томатом; фарш рыбный "Каспийский"; фарш рыбный колбасный; фарш рыбный колбасный "Океан"; фарш рыбный "Приморский"; фарш рыбный с рисом "Гурьевский"; фрикасе из ставриды океанической с овощами; фрикасе из ставриды океанической с фруктами; холодец осетровый.

Допускается изготавливать консервы других наименований, с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующих требованиям настоящего стандарта, или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,0-2,0
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением томатного соуса, %, не более	0,6
Массовая доля сухих веществ для консервов "Салат рыбоовощной в томатном соусе", %, не менее	30,0
Массовая доля бульона в консервах "Фарш лососевый натуральный", %, не более	15,0

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция:	
фарша, кусочков рыбы	Сочная, мягкая
бобовых, круп, овощей и фруктов	Мягкая. Может быть плотная
Состояние	Однородная измельченная равномерно перемешанная масса с пищевыми компонентами или без них; кусочки рыб равномерно перемешаны с пищевыми компонентами или уложены произвольно; шпик кусочками; бобовые целые; крупы без комков; овощи и фрукты нарезаны кусочками различной формы. Может быть: незначительное количество отделившегося соуса, масла или бульона; тонкое измельчение фаршевой смеси для консервов фарш рыбный "Балтика", фарш рыбный колбасный "Океан"
Цвет	Однородный, от светло-серого до светло-коричневого с оттенками, соответствующих цвету измельченного сырья и пищевых компонентов; для консервов с добавлением белковой пасты "Океан" серо-розовый, с оттенками от внесенных пищевых компонентов
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%, не более, с даты изготовления: 18 мес фарш лососевый натуральный; фарш натуральный из тихоокеанских лососевых рыб с добавлением молок, фарш лососевый с крупой; 12 мес остальные консервы.

HACCP ЕХПЕРТ

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 10531-2013 КОНСЕРВЫ ИЗ ОБЖАРЕННОЙ РЫБЫ В МАРИНАДЕ

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 распространяется на консервы, изготовленные из обжаренной рыбы в маринаде (далее - консервы).

Наименование и ассортиментные знаки консервов:

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Мойва жирная тушка обжаренная в маринаде	553
Салака тушка обжаренная в маринаде	408
Сардина атлантическая обжаренная в маринаде	Г67
Сардинелла обжаренная в маринаде	Г68
Треска обжаренная в маринаде	385

Допускается изготовлять другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья. **По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице**

Таблица

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,0-2,3
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %	0,3-0,6
Массовая доля составных частей, %, для консервов:	
из кусков:	
- рыбы	70-90
- маринада	10-30
из тушек:	
- рыбы	90-95
- маринада	5-10
из жирной мойвы	
- рыбы	80-95
- маринада	5-20

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный консервам данного вида, острый, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, с ароматом пряностей, без постороннего запаха
Консистенция:	
- рыбы	Плотная; может быть суховатая
- костей, плавников	Мягкая, кости и плавники легко разжевываются или раздавливаются
Состояние рыбы	Куски и тушки рыб целые Может быть легкая разваренность и разламывание отдельных кусков и тушек рыб при выкладывании их из банки
Цвет маринада	От белого до кремового Может быть желтовато-серый
Порядок укладывания	Куски уложены поперечным срезом к донышку банки; куски мелких рыб уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя, тушки мелких рыб равномерные по величине - плашмя взаимно перекрещивающимися рядами
Характеристика разделки	Голова, внутренности, в том числе икра или молоки, черная пленка, плавники удалены, сгустки крови зачищены; срезы ровные Могут быть: - плавники, кроме хвостового, у мойвы и салаки при длине тушки не более 14 см; - икра или молоки,

HACCP EXPERT

	остатки внутренностей, черной пленки, у мойвы и салаки при длине тушки не более 14 см
Наличие чешуи	Удалена Могут быть: - единичные чешуйки у сардинеллы и сардины; - чешуя у мойвы, трески
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 мес с даты изготовления.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 7455-2013 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В ЖЕЛЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2015 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 распространяется распространяется на консервы из рыбы в желе (далее - консервы).

Наименования и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице

Таблица

Наименование консервов	**Ассортиментный знак**
Гладкоголов бланшированный в желе	618
Карп в желе	Б04
Кефаль азово-черноморская в желе	329
Минога обжаренная в желе	024
Минтай бланшированный в желе	Т03
Мойва жирная обжаренная в желе	974
Муксун в желе	022
Окунь пресноводный в желе	128
Омуль в желе	021
Пелядь (сырок) в желе	018
Пыжьян в желе	023
Рыба осетровая в желе	74Д
Рыба пресноводная мелкая бланшированная в желе	401
Сайра тушка в желе	559
Сардина атлантическая в желе	П92
Сардина тихоокеанская (иваси) в желе	605
Сардинелла в желе	П91
Сельдь атлантическая в желе	П93
Сельдь тихоокеанская жирная в желе	330
Сиг в желе	017
Скумбрия атлантическая в желе	206
Скумбрия дальневосточная в желе	159
Скумбрия черноморская в желе	328
Ставрида океаническая в желе "Холодок"	Т96
Судак в желе	593
Треска обжаренная в желе	398
Угорь речной в желе	025
Хариус в желе	41А
Чир в желе	020
Щука бланшированная в желе	402

Допускается изготовлять другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренного стандартом сырья.

HACCP EXPERT

По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице
Таблица

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %	1,2-2,2	По ГОСТ 27207
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов с добавлением уксусной или лимонной кислот, %, не более	0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля составных частей, %, не менее:		
- рыбы,	60	По ГОСТ 26664
в том числе для консервов из гладкоголова	50	
- желе и овощей	20	

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

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, с ароматом пряностей или добавленных овощей, без постороннего запаха
Консистенция:	
- рыбы	Нежная, сочная
- желе	Плотная
- костей, плавников	Мягкая Могут быть жесткие хребтовые кости у угря, жестковатые у крупных пресноводных рыб
- овощей	Мягкая
Состояние:	
- тушек, кусков, кусочков и филе	Целые Может быть легкая разваренность
- овощей	Кусочки произвольной формы, целые
- желе	Однородное, прозрачное.
	Может быть: - незначительное помутнение с наличием взвешенных частиц; - наличие жира на поверхности
Цвет:	
- мяса рыбы	Свойственный вареному или жареному мясу данного вида рыбы. Может быть наличие темных точек и пятен на поверхности рыбы от пряностей
- желе	Желтый различных оттенков, кроме темного
- овощей	Свойственный вареным овощам данного вида
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, "жучки" (костные образования), хрящи, сгустки крови удалены; срезы ровные. У рыбы, разделанной на филе, удалены крупные реберные кости. У угря удалены грудные и хвостовой плавники. Могут быть: - плавники, кроме хвостового, при длине тушки рыб не более 14 см (кроме речного ерша и окуня), у миноги, мойвы, сайры, сардины тихоокеанской (иваси), мелкой сельди; а также у сельди, скумбрии и ставриды при машинной разделке; - внутренности у миноги; - икра или молоки и остатки внутренностей у речного ерша, кефали азово-черноморской, мойвы, мелкой сельди, сайры, сардины тихоокеанской (иваси), скумбрии черноморской; а также у сардины при длине тушки не более 14 см
Наличие чешуи	Удалена.

HACCP EXPERT

	Могут быть: - единичные чешуйки у сардинеллы, сардины; - чешуя у мойвы, скумбрии, ставриды, трески и сиговых рыб
Порядок укладывания:	
- тушек и филе	Параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами, в ряду каждая рыба по отношению к соседней - головной частью к хвостовой: - тушки - наклонно брюшком к крышке и донышку банки или плашмя; - филе - кожной стороной к донышку банки. Может быть кольцеобразное укладывание тушек мелкой рыбы
- кусков	Крупной рыбы - поперечным срезом к донышку банки; мелкой рыбы - рядами плашмя. Может быть укладывание отдельных кусков в два ряда или плашмя
- кусочков осетровых рыб	Безрядовое
- овощей	Сверху рыбы
Количество тушек, кусков, кусочков и филе	Не нормируется. Количество прихвостовых кусков - не более половины от общего количества. Для консервов из филе - не более одного довеска
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов.

Консервы хранят в чистых хорошо вентилируемых помещениях при температуре 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 мес с даты изготовления.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 16978-2019 КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

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 рыбные консервы, изготовленные из рыбы, фаршевых изделий из рыбы, хрящей и срезков мяса осетровых рыб в томатном соусе (далее консервы).

В зависимости от особенностей технологии изготовления консервы подразделяют на следующие группы: из неразделанной рыбы без предварительной тепловой обработки; неразделанной рыбы с предварительной тепловой обработкой; разделанной рыбы без предварительной тепловой обработки; разделанной рыбы с предварительной тепловой обработкой; фаршевых изделий из рыбы без предварительной тепловой обработки; фаршевых изделий из рыбы с предварительной тепловой обработкой; хрящей и срезков мяса осетровых рыб без предварительной тепловой обработки; хрящей и срезков мяса осетровых рыб с предварительной тепловой обработкой.

АССОРТИМЕНТ: анчоус бланшированный в томатном соусе; анчоус в томатном соусе; анчоус обжаренный в томатном соусе; ассорти из тихоокеанских лососевых рыб в томатном соусе; барабуля (султанка) обжаренная в томатном соусе; белуга бланшированная в желированном томатном соусе; белуга обжаренная в томатном соусе; бычки в томатном соусе; бычки обжаренные в томатном соусе "Чили"; бычки разделанные обжаренные в томатном соусе; голец в томатном соусе; голец обжаренный в томатном соусе; горбуша бланшированная в томатном соусе; горбуша в томатном соусе; горбуша в томатном соусе "Огонек"; горбуша обжаренная в томатном соусе; горбуша с нерестовыми изменениями в томатном соусе; ерш речной обжаренный в томатном соусе; желтоперка обжаренная в томатном соусе; жерех обжаренный в томатном соусе; зубатка обжаренная в томатном соусе; икра из кукумарии измельченной в томатном соусе; камбала бланшированная в томатном соусе; камбала обжаренная в томатном соусе; карась в томатном соусе; карась обжаренный в томатном соусе; карп обжаренный в томатном соусе; кета обжаренная в томатном соусе; кета с нерестовыми изменениями в томатном соусе; кефаль черноморская обжаренная в томатном соусе; кижуч обжаренный в томатном соусе; килька балтийская (шпрот) неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька балтийская (шпрот) неразделанная в томатном соусе; килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька балтийская

(шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе "Чили"; килька балтийская (шпрот) разделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька каспийская разделанная обжаренная в томатном соусе; килька каспийская разделанная обжаренная в томатном соусе по-дагестански; килька черноморская (шпрот) неразделанная бланшированная в томатном соусе; килька черноморская (шпрот) неразделанная в томатном соусе; килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе; килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе с чесноком; килька черноморская (шпрот) разделанная обжаренная в томатном соусе; кнели рыбные бланшированные в томатном соусе; корюшка неразделанная бланшированная в томатном соусе; корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе; корюшка разделанная обжаренная в томатном соусе; котлеты из лососевых рыб обжаренные в томатном соусе; котлеты из океанических рыб обжаренные в томатном соусе; котлеты из осетровых рыб обжаренные в томатном соусе; котлеты из пресноводных (частиковых) рыб обжаренные в томатном соусе; котлеты из салаки обжаренные в томатном соусе; котлеты из сиговых рыб обжаренные в томатном соусе; котлеты из тресковых рыб обжаренные в томатном соусе; котлеты рыбные в томатном соусе "Рыбацкие"; котлеты рыбные в томатном соусе "Камчатские"; красноперка обжаренная в томатном соусе; ледяная рыба обжаренная в томатном соусе; лещ бланшированный в томатном соусе; лещ в томатном соусе; лещ обжаренный в томатном соусе; лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями бланшированные в томатном соусе; лососи тихоокеанские с нерестовыми изменениями обжаренные в томатном соусе; мерланка обжаренная в остром томатном соусе; мерланка обжаренная в томатном соусе; мерланка обжаренная в томатном соусе "Кубанский"; мидии в остром томатном соусе; минтай бланшированный в томатном соусе; минтай обжаренный в томатном соусе; мойва жирная разделанная обжаренная в томатном соусе; мойва неразделанная в томатном соусе; муксун обжаренный в томатном соусе; навага обжаренная в томатном соусе; налим обжаренный в томатном соусе; налим пресноводный в томатном соусе; налим пресноводный обжаренный в томатном соусе; налим пресноводный филе обжаренный в томатном соусе; налим филе в томатном соусе; нототения обжаренная в томатном соусе; окунь дальневосточный (терпуг) в томатном соусе; окунь дальневосточный (терпуг) обжаренный в томатном соусе; окунь пресноводный в томатном соусе; окунь пресноводный обжаренный в томатном соусе; омуль в томатном соусе; осетр бланшированный в желированном томатном соусе; осетр обжаренный в томатном соусе; пеламида в остром томатном соусе; пеламида обжаренная в томатном соусе; пеламида филе бланшированная в томатном соусе; пеленгас обжаренный в томатном соусе; песчанка тихоокеанская бланшированная в томатном соусе; песчанка тихоокеанская обжаренная в томатном соусе; плотва в томатном соусе; путассу бланшированная в томатном соусе; путассу бланшированная в томатном соусе по-домашнему; путассу в томатном соусе; путассу обжаренная в томатном соусе; пыжьян в томатном соусе; пыжьян обжаренный в томатном соусе; рагу из тихоокеанских лососевых рыб в томатном соусе; рыба пресноводная мелкая (частик мелкий) обжаренная в остром томатном соусе; рыба пресноводная мелкая (частик мелкий) обжаренная в томатном соусе; рыба-сабля обжаренная в томатном соусе; ряпушка европейская неразделанная обжаренная в томатном соусе; ряпушка европейская разделанная обжаренная в томатном соусе; ряпушка сибирская в томатном соусе; ряпушка сибирская разделанная обжаренная в томатном соусе; сазан в томатном соусе; сазан обжаренный в остром томатном соусе; сазан обжаренный в томатном соусе; сайда бланшированная в томатном соусе; сайда обжаренная в томатном соусе; сайра бланшированная в томатном соусе; сайра в томатном соусе; сайра обжаренная в томатном соусе; салака (сельдь балтийская) бланшированная в томатном соусе; салака (сельдь балтийская) в томатном соусе; салака (сельдь балтийская) обжаренная в остром томатном соусе; салака (сельдь балтийская) обжаренная в томатном соусе; сардина атлантическая в томатном соусе "Огонек"; сардина атлантическая бланшированная в томатном соусе; сардина атлантическая в томатном соусе; сардина атлантическая обжаренная в томатном соусе; сардина атлантическая обжаренная в томатном соусе "Кубанский"; сардина тихоокеанская (иваси) бланшированная в томатном соусе; сардина тихоокеанская (иваси) в томатном соусе; сардина тихоокеанская (иваси) обжаренная в томатном соусе; сардина филе обжаренная в остром томатном соусе; сардина филе обжаренная в томатном соусе; сардинелла в томатном соусе; сардинопс бланшированный в томатном соусе; сардинопс

обжаренный в томатном соусе; севрюга обжаренная в томатном соусе; сельдь атлантическая бланшированная в томатном крем-соусе; сельдь атлантическая бланшированная в томатном соусе; сельдь атлантическая в томатном соусе; сельдь атлантическая в томатном соусе "Огонек"; сельдь атлантическая обжаренная в остром томатном соусе; сельдь атлантическая обжаренная в томатном соусе; сельдь атлантическая филе бланшированная в томатном соусе; сельдь круглая обжаренная в томатном соусе; сельдь тихоокеанская в томатном соусе; сиг обжаренный в томатном соусе; сквама обжаренная в томатном соусе; скумбрия атлантическая бланшированная в томатном крем-соусе; скумбрия атлантическая бланшированная в томатном соусе; скумбрия атлантическая в томатном соусе; скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе; скумбрия атлантическая обжаренная в томатном соусе "Закусочная"; скумбрия дальневосточная бланшированная в томатном соусе; скумбрия дальневосточная в томатном соусе; скумбрия дальневосточная обжаренная в томатном соусе; скумбрия черноморская обжаренная в томатном соусе; снеток неразделенный обжаренный в томатном соусе; сом в томатном соусе; сом в томатном соусе "Огонек"; сом обжаренный в остром томатном соусе; сом обжаренный в томатном соусе; сом океанический обжаренный в томатном соусе; сом океанический обжаренный в томатном соусе с чесноком; ставрида океаническая рубленая в томатном соусе; ставрида океаническая бланшированная в томатном соусе; ставрида океаническая в томатном соусе; ставрида океаническая обжаренная в остром томатном соусе; ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе; ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе "Кубанский"; ставрида океаническая обжаренная в томатном соусе с чесноком; ставрида океаническая филе бланшированная в томатном соусе; ставрида черноморская в томатном соусе; ставрида черноморская обжаренная в томатном соусе; судак обжаренный в томатном соусе; сырок в томатном соусе; сырок обжаренный в томатном соусе; толстолобик бланшированный в томатном соусе; толстолобик в томатном соусе; толстолобик в томатном соусе "Огонек"; толстолобик обжаренный в томатном соусе; треска бланшированная в томатном соусе; треска бланшированная в томатном соусе по-домашнему; треска обжаренная в томатном соусе; тресочка полярная бланшированная в томатном соусе; тресочка полярная обжаренная в томатном соусе; тунец бланшированный в томатном соусе; тюлька неразделанная в томатном соусе; тюлька неразделанная обжаренная в остром томатном соусе; тюлька неразделанная обжаренная в томатном соусе; умбрина обжаренная в томатном соусе; усач обжаренный в томатном соусе; форель морская в томатном соусе; форель обжаренная в томатном соусе; хамса неразделанная в томатном соусе; хамса неразделанная обжаренная в томатном соусе; хамса разделанная обжаренная в томатном соусе; хек бланшированный в томатном соусе; хек серебристый обжаренный в томатном соусе; хек тихоокеанский обжаренный в томатном соусе; хрящи и срезки осетровых рыб обжаренные в томатном соусе; чехонь обжаренная в томатном соусе; чир в томатном соусе; чир обжаренный в томатном соусе; шип обжаренный в томатном соусе; щука в томатном соусе; щука обжаренная в томатном соусе; щука филе в томатном соусе; щука филе обжаренная в томатном соусе; языки тресковые в томатном соусе; язь бланшированный в томатном соусе; язь в томатном соусе; язь обжаренный в томатном соусе. Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья.

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

Таблица

Наименование показателя	Норма
Массовая доля сухих веществ в консервах, %, не менее:	
из обжаренной рыбы, фаршевых изделий, хрящей и срезков осетровых рыб	30
из обжаренной рыбы и фаршевых изделий остальных видов рыбы	25
из рыбы без предварительной тепловой обработки, бланшированной, всех видов	20
Общая кислотность консервов (в пересчете на яблочную кислоту), %:	
из скумбрии, ставриды, сардины (сардинопса), сардинеллы	0,3-0,7
из остальных видов рыб, фаршевых изделий, хрящей и срезков мяса осетровых рыб	0,3-0,6
Массовая доля пищевой соли, %	1,2-2,0
Массовая доля составных частей, %, не менее:	
рыбы, фаршевых изделий, хрящей и срезков мяса осетровых рыб	70
кильки балтийской и черноморской (шпрота), кильки каспийской, сельди балтийской (салаки), сардины (сардинопса), сардинеллы, скумбрии без предварительной тепловой обработки	60
соуса	10

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

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Допускается: природный привкус горечи для консервов из хамсы; незначительный природный илистый привкус для консервов из бычка
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха с ароматом пряностей и внесенных компонентов
Консистенция:	
рыбы, фаршевых изделий	От мягкой до плотной, сочная. Может быть суховатая
костей, плавников, костных образований ("жучек")	Мягкая. Допускается жестковатая у позвоночных и реберных костей крупных пресноводных рыб
хрящей	Мягкая, желеобразная
Состояние:	
рыбы, хрящей и срезков мяса осетровых рыб	Рыба, тушки, спинки, филе, куски, куски спинки, теши, филе, рубленые кусочки, в том числе хрящи и срезки мяса осетровых рыб, целые. Допускается легкая разваренность рыбы, разламывание отдельных тушек, спинок, филе, кусков, рубленых кусочков, хрящей и срезков мяса осетровых рыб при их выкладывании из банки. Целостность неразделанной рыбы не нормируется
фаршевых изделий	Целые, правильной формы, одинаковые по размеру. При выкладывании из банки сохраняют свою форму. Допускаются незначительные отклонения от правильной формы; надламывание отдельных изделий при их выкладывании из банки
соуса	Однородный, без отделения бульона. Допускается незначительное количество отделившегося бульона для консервов без предварительной тепловой обработки
Цвет соуса	От красно-оранжевого до красно-коричневого с оттенками, свойственными внесенным пищевым компонентам. Допускается коричневый в консервах из камбалы, минтая, наваги, терпуга, щуки, фаршевых изделий
Характеристика разделки	В соответствии с 4.2.3.1-4.2.3.9
Порядок укладывания:	
рыбы	Куски рыбы, куски спинки, куски филе уложены поперечным срезом к донышку банки. Тушки и филе мелких рыб уложены плашмя, параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами. Тушки сардин уложены брюшком вверх, головной частью к хвостовой, тушки мелкой сардины иваси кольцеобразно в цилиндрические банки. Тушки рыб должны быть равномерными по длине. Рубленые кусочки, в том числе хрящи и срезки мяса осетровых рыб, неразделенная рыба уложены насыпью с разравниванием. Допускается: безрядовое укладывание тушек и отдельных кусков мелких рыб; укладывание спинок, кусков спинки и кусков теши плашмя; укладывание отдельных кусков в банке в два ряда, а также плашмя; укладывание в банки тушек мелких рыб вертикально, кусков рыбы в два ряда
фаршевых изделий	Уложены на ребро, плашмя или плашмя накрест попарно, в один или несколько рядов
Количество:	
кусков, филе, тушек, хрящей и срезков мяса осетровых рыб	Количество кусков крупных экземпляров рыб должно быть не более трех, не считая одного довеска, и не более одного прихвостового куска. Количество кусков мелких рыб, спинок, тушек, рубленых кусочков, в том числе хрящей и

HACCP EXPERT

	срезков мяса осетровых рыб, филе, неразделенных рыб не нормируется. Прихвостовых кусков в консервах из рыбы, разрезанной пополам, должно быть не более половины, а в консервах из мелкой рыбы, разрезанной на поперечные куски, не более одной трети от общего количества кусков.
	Количество прихвостовых кусков не нормируется в консервах из сардины (сардинопса), сельди, скумбрии, ставриды, тресковых рыб и рыб длиной не более 20 см. Допускается один довесок в консервах из тушек или филе рыб
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности консервов (с даты изготовления) приведен в таблице.

Таблица

Наименование рыбы	**Вид банки**	**Рекомендуемый срок годности, мес, не более**
Килька каспийская	Банки из ламинированных материалов	6
Путассу	Жестяные сборные банки	12
Килька черноморская (шпрот), мойва, треска		15
Горбуша, кета, кижуч, нерка, сима, чавыча, терпуг, минтай		18
Сом, щука		21
Осетр		24
Минтай	Жестяные цельные банки	6
Треска		12
Пелядь (сырок), корюшка, килька черноморская (шпрот)		15
Европейская корюшка (снеток)		18
Ряпушка		21
Килька каспийская		22
Килька каспийская разделанная		25
Тюлька	Алюминиевые цельные банки	15
Сардина		24
Сардина с добавлением пасты "Океан" Треска Путассу		18
Хек		21
Килька черноморская (шпрот), путассу		24
Килька каспийская		22
Килька каспийская разделанная		25
Голец, горбуша, кета, кижуч, фаршевые изделия		24
Камбала	Все виды банок, кроме банок из ламинированных материалов	18
Налим, скумбрия, ставрида, толстолобик и другие рыбы		24

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 52819-2016 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие – 01.01.2018 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 - консервы), предназначенные для диетического профилактического питания детей раннего возраста. Стандарт не распространяется на мясо-растительные и растительно-мясные консервы для диетического профилактического питания детей раннего возраста.

Консервы по степени измельчения подразделяют: на гомогенизированные; пюреобразные; крупноизмельченные.

АССОРТИМЕНТ: "Айболит" - для детей с пищевой аллергией и заболеваниями желудочно-кишечного тракта; "Колобок", "Тотоша" - для детей с анемией, гипотрофией, различными формами мальабсорбции; "Пюре из мяса цыплят" - для детей с анемией; "Ламина","Садко" - для детей с йоддефицитными состояниями; "Мясо цыплят с морской капустой", "Садко" - для детей с йоддефицитными состояниями в сочетании с аллергией к белкам коровьего молока; "Левушка", "Диабел" - для детей с сахарным диабетом; "Журавушка", "Буратино" - для детей, проживающих на территориях с радиоактивным заражением; "Светик", "Огонек" - для детей, нуждающихся в дополнительных количествах кальция и коллагена.

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

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившейся влаги		
Цвет	Соответствующий применяемому сырью. Возможно незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый (при использовании соли)		
Консистенция	Нежная, кремообразная	Мягкая, пюреобразная	Мягкая, в виде мелких кусочков установленного размера
Массовая доля частиц в основной массе продукта, %, не менее:			
размером до 0,3 мм	80,0	-	-
размером до 1,5 мм	-	80,0	-
размером до 3,0 мм	-	-	80,0
Массовая доля хлоридов (поваренной соли) при ее использовании, %, не более	0,4		
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0		

НАССР EXPERT

Массовая доля рисовой муки (при ее использовании), %, не более	5,0
Массовая доля углеводов, %, не более	6,4*
Примечание - Массовая доля частиц выше установленного размера в консервах должна составлять не более 20%: для гомогенизированных консервов не более 20% частиц размером до 0,5 мм, для пюреобразных консервов не более 20% частиц размером до 3 мм, для крупноизмельченных консервов не более 20% частиц размером до 5 мм.	

Информационные сведения о рекомендуемом возрасте детей для введения консервов в питание приведены в таблице.

Таблица

Наименование консервов	**Рекомендуемый возраст детей для введения в питание консервов, мес**		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
"Айболит"	6	7	9
"Светик"	7	7	9
"Огонек"	7	7	9
"Колобок"	8	8	9
"Тотоша"	8	8	9
"Пюре из мяса цыплят"	8	8	9
"Журавушка"	7	7	9
"Буратино"	8	8	9
"Мясо цыплят с морской капустой"	6	7	9
"Ламина"	6	7	9
"Садко"	6	7	9
"Левушка"	8	8	8
"Диабел"	8	8	8
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. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 25°С. Срок годности обосновывает и устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов - 24 мес с даты изготовления.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 13272-2009 КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ РЫБ**

Дата введения в действие – 01.01.2011 г. Дата актуализации текста – 11.04.2018 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 консервы, изготовленные из печени макрурусовых, мерлузовых, нототениевых, тресковых, лососевых тихоокеанских рыб натуральные или в томатном соусе и консервы из измельченной печени (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: печень макруруса натуральная; печень минтая в томатном соусе; печень минтая "Дальневосточная"; печень минтая натуральная; печень минтая по-приморски; печень налима в томатном соусе; печень налима натуральная; печень нототении натуральная; печень полярной тресочки в томатном соусе; печень полярной тресочки натуральная; печень путассу натуральная; печень тихоокеанских лососевых рыб в томатном соусе; печень трески в томатном соусе; печень трески натуральная; печень трески по-мурмански; печень трески по-приморски; печень хека натуральная.

HACCP EXPERT

По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля поваренной соли, %, для консервов:		По ГОСТ 27207
натуральных	1,2-2,5	
в томатном соусе	1,2-2,0	
из измельченной печени	1,2-2,0	
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) для консервов в томатном соусе, %	0,3-0,6	По ГОСТ 27082
Массовая доля составных частей для консервов в томатном соусе, %, не менее:		По ГОСТ 26664
печени	65	
томатного соуса	25	
Массовая доля сухих веществ для консервов в томатном соусе, %, не менее	20,0	По ГОСТ 26808

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса.
	Может быть:
	слабый привкус йода;
	слабая горечь для консервов, изготовленных из мороженого сырья
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха. С легким ароматом пряностей для консервов, изготовленных с применением пряностей
Консистенция печени	Нежная, сочная.
	Может быть плотная для нототениевых видов рыб и для консервов, изготовленных из мороженого сырья
Состояние печени для консервов:	
натуральных и в томатном соусе	Целая или кусочками.
из измельченной печени	Тонкоизмельченная масса
Цвет:	От бежевого до светло-коричневого или серого различных оттенков.
печени	Может быть неоднородность цвета в одной банке
выделившегося жира	От соломенного до желтого.
	Может быть:
	зеленоватый для консервов, изготовленных из печени макрурусовых видов рыб; светло-оранжевый для консервов, изготовленных из мороженого сырья.
томатного соуса	От оранжевого до красного.
	От оранжевого до красно-коричневого для консервов, изготовленных из мороженой печени тихоокеанских лососевых рыб.
выделившегося бульона	От светло-коричневого до коричневого различных оттенков для консервов, изготовленных из печени нототениевых видов рыб и минтая
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% с даты изготовления, мес., не более: 30 натуральные из печени трески и минтая в цельнотянутых металлических банках; 24 натуральные и из измельченной печени; 12 в томатном соусе.

Рекомендуемые сроки хранения, при температуре от 0 до +6 ^{0} С, после вскрытия упаковки – не более 24 часов.

HACCP EXPERT

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 9936-2015 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ЗАВТРАК ТУРИСТА

Дата введения в действие – 01.01.2017 г. Дата актуализации текста – 22.02.2017 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 мясные стерилизованные консервы «Завтрак туриста» (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, 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: «Завтрак туриста из свинины»; «Завтрак туриста из говядины»; «Завтрак туриста из баранины».

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**		
	"Завтрак туриста из свинины"	"Завтрак туриста из говядины"	"Завтрак туриста из баранины"
Внешний вид и консистенция	В охлажденном состоянии монолитный продукт из кусочков мяса, жира и шкурки или соединительной ткани, при аккуратном извлечении из банки не распадается. При нарезке сохраняет форму ломтиков. Бульон в желеобразном состоянии. Допускается небольшое количество свободно выделившегося жира		
Запах и вкус	Свойственные вареной свинине, выдержанной в посоле с пряностями,	Свойственные вареной говядине, выдержанной в посоле с пряностями,	Свойственные вареной баранине, выдержанной в посоле с пряностями,
	без посторонних привкуса и запаха		
Цвет	Мышечная ткань от розового до красного цвета различной интенсивности, свиной жир белого цвета или с розоватым оттенком, говяжий и бараний с желтоватым оттенком. Желе желтого цвета		
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	98,2		
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	15,0	13,5
Массовая доля жира, %, не более	31,5	16,5	22,0
Масса нитрита натрия, мг/кг, не более	30,0		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,0 включ.		
* Определяют по рецептуре (см. приложение А).			

HACCP ЭКСПЕРТ

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок годности консервов устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** три года с даты изготовления.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 56418-2015 КОНСЕРВЫ ИЗ ПЕЧЕНИ, ИКРЫ И МОЛОК РЫБ «ПО-МУРМАНСКИ»**

Дата введения в действие – 01.07.2016 г. Дата актуализации текста – 10.12.2021 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 консервы из свежих печени, икры и молок рыб "По-мурмански", изготовленные только в морских условиях (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: печень трески "По-мурмански"; печень пикши "По-мурмански"; ассорти из икры и печени трески "По-мурмански"; ассорти из икры и печени пикши "По-мурмански"; ассорти из икры и молок трески "По-мурмански"; ассорти из икры и молок пикши "По-мурмански".

Допускается изготавливать консервы других наименований с использованием предусмотренного стандартом сырья и соответствующих требованиям настоящего стандарта, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Термины и определения: икра трески [пикши] сырец (свежая) (raw (fresh) cod [haddock] roe): Икра трески [пикши] третьей-четвертой стадии зрелости в яствках, полученная из рыбы-сырца. **печень и молоки трески [пикши] сырец (свежие)** (raw (fresh) cod [haddock] liver and milt): Печень и молоки трески [пикши], полученные из рыбы-сырца. **консервы из печени, икры и молок рыб "По-мурмански"** (canned fish liver, roe and milt "in the Murmansk style"): Консервы из свежих печени, икры и молок рыб в виде однородной тонкоизмельченной массы с добавлением поваренной соли, изготовленные в морских условиях.

Примечание Технология консервов предусматривает предварительную зачистку печени, икры и молок рыб, их измельчение и одновременное удаление всех нематод, пленок и кровеносных сосудов.

Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов: Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 мес с даты изготовления.

16 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 2654-2017 ИКРА ОВОЩНАЯ (КОНСЕРВЫ)**

Дата введения в действие – 01.01.2019 год Дата актуализации текста 25.05.2019 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 консервы овощную икру (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: икра из кабачков; икра из патиссонов; икра из кабачков «Кубанская»; икра из патиссонов «Кубанская»; икра из баклажанов; икра из баклажанов «Кубанская; икра из баклажанов «Донская»; икра из баклажанов «Подольская; икра из баклажанов «Домашняя»; икра из капусты; икра из лука; икра из свеклы; икра из тыквы; икра из овощей «Любительская»; икра из овощей «Домашняя»; икра из овощей «Волгоградская».

Продукты хранят в чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75% без доступа прямых солнечных лучей. Хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Сроки годности и условия хранения продуктов устанавливает изготовитель, согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

Рекомендуемые сроки годности консервов Срок годности консервов со дня изготовления, не более: в стеклянной упаковке три года; металлической упаковке два года; упаковке из полимерных и комбинированных материалов один год.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 17472-2013 КОНСЕРВЫ. ГОЛУБЦЫ ИЛИ ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И РИСОМ**

Дата введения в действие – 01.07.2015 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 на консервы «Голубцы или перец, фаршированные мясом или рисом», изготовленные из сладкого перца или капустных листьев, фаршированные смесью мяса, риса, овощей, пряностей и зелени, залитые томатным соусом (далее консервы), предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Классификация *В зависимости от используемого сырья консервы изготавливают следующих наименований:* голубцы, фаршированные мясом и рисом;перец, фаршированный мясом и рисом;голубцы, фаршированные мясом и рисом, «Домашние»;перец, фаршированный мясом и рисом, «Домашний».

Термины и определения по ТР ТС 021, ГОСТ 28322.**Фруктовые [овощные, грибные] консервы.** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов] в герметичной упаковке, обеспечивающие микробиологическую стабильность и сохранность качества продукта в течение не менее 6 месяцев в установленных условиях хранения.

Примечание Консервы подразделяются на два вида:полные консервы, подвергнутые термической обработке: стерилизации или пастеризации (тепловая обработка полных консервов обеспечивает гибель наиболее термоустойчивых возбудителей порчи), обеспечивающей соответствие требованиям промышленной стерильности со сроком хранения более 6 месяцев в установленных условиях хранения;неполные [полуконсервы] пищевые продукты, подвергнутые обработке физическими и химическими способами, отвечающие установленным микробиологическим показателям со сроком хранения менее 6 месяцев в установленных условиях хранения.**Обеденные блюда [первые, вторые] фруктовые [овощные, грибные].** Фруктовые [овощные, грибные] консервы, изготовленные из целых, измельченных, нарезанных или протертых фруктов [овощей, грибов] или смесей фруктов, овощей и грибов, пищевых растительных или животных жиров, поваренной соли, пряностей, с добавлением или без добавления зелени, сахара, бульона или воды, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов.**Консервы хранят в соответствии** с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре от 0 до 20ºС.**Рекомендуемый срок годности консервов** «Голубцы или перец фаршированные мясом и рисом» не более 2 лет.После вскрытия потребительской упаковки консервы хранят при температуре от 0°С до 5°С в течение 24 часов в пределах установленного срока годности.

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 7144-2006 КОНСЕРВЫ ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ В МАСЛЕ

Дата введения в действие – 01.07.2008 г. Дата актуализации текста – 18.10.2024 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 консервы, изготовленные из копченой рыбы всех видов, кроме илиши, карпа, маринки, османа, толстолобика, форели и океанических хрящевых рыб в масле (далее по тексту – продукт, продукция, консервы).Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, 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.

В зависимости от вида рыбы консервы выпускают в следующем ассортименте, по таблице

Таблица

Наименование продукта	Ассортиментный знак
Анчоус калифорнийский копченый в масле	979
Анчоус копченый в масле	176
Белуга копченая в масле	139
Бельдюга балтийская копченая в масле	232
Бычки копченые в масле	145
Ерш пресноводный копченый в масле	138
Камбала копченая в масле	153
Килька каспийская копченая в масле	384
Корюшка копченая в масле	142
Макрель копченая в масле	469
Мойва жирная копченая в масле "Полярная"	170
Мойва копченая в масле	647
Муксун копченый в масле	146
Налим копченый в масле	157
Окунь дальневосточный (терпуг) копченый в масле	427
Осетр копченый в масле	141
Путассу копченая в масле	335
Пыжьян копченый в масле	148
Ряпушка европейская копченая в масле	149
Ряпушка сибирская копченая в масле	С27
Сабля-рыба копченая в масле	772
Сайда копченая в масле	67Д
Сайра копченая в масле	177
Салака копченая в масле	155
Сардина атлантическая тушка копченая в масле	695
Сардина тихоокеанская (иваси) тушка копченая в масле	Г85
Сельдь атлантическая филе копченая в масле	685
Сельдь тихоокеанская филе копченая в масле	У96
Сиг копченый в масле	158
Скумбрия атлантическая копченая в масле	222
Ставрида океаническая копченая в масле	223
Сырок копченый в масле	147
Треска копченая в масле	144
Тресочка полярная копченая в масле	862
Угорь морской копченый в масле	Д66

HACCP EXPERT

Уклея копченая в масле	173
Хек копченый в масле	937
Щука копченая в масле	584
Язь копченый в масле	585
Допускается изготовлять другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.	

Термины и определения В настоящей инструкции применены термины по ГОСТ 30054, а также следующие термины с соответствующими определениями:**тушка:** Рыба с удаленными головой, плечевыми костями, плавниками, килем брюшка, внутренностями, икрой или молоками, "жучками" (костными образованиями), чешуей, черной пленкой, зачищенными сгустками крови.**филе:** Половина разрезанной продольно тушки рыбы с удаленными позвоночником и крупными реберными костями.**кусок:** Часть тушки рыбы, отделенная поперечным резом определенной ширины.**Транспортирование и хранение**Консервы транспортируют по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной или технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.**Консервы хранят** в чистых хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%, с даты изготовления:- из анчоуса, камбалы, корюшки, сайры, окуня дальневосточного (терпуга), трески **– не более 24 месяцев;**- из остальных рыб **– не более 21 месяца.**

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).		

HACCP EXPERT

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	
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 13865-2000 КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

Дата введения в действие – 01.01.2004 г. Дата актуализации текста – 04.03.2024 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 рыбные натуральные консервы с добавлением масла и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для внутреннего рынка и для экспорта. (далее по тексту – продукт, продукция, консервы). 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: карп натуральный с добавлением масла; камбала натуральная с добавлением масла; килька каспийская разделанная натуральная с добавлением масла; ледяная рыба натуральная с добавлением масла; минтай натуральный с добавлением масла; навага натуральная с добавлением масла; налим натуральный с добавлением масла; налим натуральный с добавлением ароматизированного масла; путассу натуральная с добавлением масла; пиленгас натуральный с добавлением масла; рыба-сабля натуральная с добавлением масла; сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла; лещ натуральный с добавлением масла; сом натуральный с добавлением масла; сардина атлантическая «Аппетитная»; сардина атлантическая натуральная с добавлением масла; сардинелла натуральная с добавлением масла; сардина атлантическая натуральная с добавлением ароматизированного масла;

сардинелла натуральная с добавлением ароматизированного масла; сельдь атлантическая натуральная с добавлением масла; скумбрия атлантическая «Аппетитная»; скумбрия атлантическая «Новинка»; скумбрия атлантическая натуральная с добавлением масла; скумбрия дальневосточная натуральная с добавлением масла; ставрида океаническая «Аппетитная»; ставрида океаническая натуральная «Ароматная»; ставрида океаническая «Новинка»; ставрида океаническая натуральная с добавлением масла; толстолобик натуральный с добавлением масла; щука натуральная с добавлением масла; треска натуральная с добавлением масла; хек натуральный с добавлением ароматизированного масла «Новинка».

Рекомендуемый срок годности консервов – **не более 24 месяцев с даты изготовления.** Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

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.

АССОРТИМЕНТ: 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; индейка 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, изготовленные 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.

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34177-2017 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Дата актуализации текста – 28.03.2019 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 стерилизованные и пастеризованные консервы, кроме консервов для специализированного питания (далее консервы), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Консервы кусковые: говядина тушеная «Люкс»; говядина тушеная «Премиум»; свинина тушеная «Сельская»; свинина тушеная «Дачная; говядина кусковая в желе; свинина кусковая в желе; баранина кусковая в желе; конина кусковая в желе; оленина кусковая в желе; **Консервы рубленые:** свинина «Пикантная»; свинина «Городская»; бекон «Столичный»; мясо рубленое «Особое»; мясо «К обеду»; Говядина рубленая; Свинина рубленая; Баранина рубленая; Конина рубленая; Оленина Рубленая; Тушенка Говяжья рубленая; Тушенка Свиная рубленная; Тушенка мясная из Говядины и Свинины рубленая; **Консервы фаршевые:** фарш свиной; фарш колбасный; фарш колбасный «Отборный»; фарш колбасный рубленый; **Консервы паштетные:** паштет по-эстонски; паштет Арктический; паштет чешский; паштет «От мясника»; паштет украинский; **Консервы ветчинные:** ***Стерилизованные*** ветчина «классика»; ветчина по-домашнему»; ***Пастеризованные*** ветчина «Любимая»; ветчина «Особенная».

Органолептические и физико-химические показатели кусковых, рубленых, фаршевых, паштетных, ветчинных, эмульгированных консервов, первых и вторых обеденных блюд должны соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 1-8.

Таблица 1 Органолептические и физико-химические показатели для кусковых консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кусковых консервов			
	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных в собственном соку	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с бульоном	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с соусом	из говядины, свинины, баранины, конины, оленины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, мяса различных видов в любом соотношении, мяса и субпродуктов в любом соотношении, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных с желе
Внешний вид	В разогретом состоянии мясо и/или субпродукты кусочками произвольной формы массой не менее 20 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов			В охлажденном состоянии мясо и/или субпродукты кусочками произвольной формы массой не менее 20 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов с желе
	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% общей массы мяса и/или субпродуктов			
	Для консервов из свинины шпика и бекона ломтиками внешний вид регламентируется норматив-			

HACCP EXPERT

	ными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы			
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса. Для консервов из свинины шпика и бекона ломтиками регламентируются нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы			
Консистенция	В разогретом состоянии свойственная тушеному мясу или субпродуктам, мясо и субпродукты непереваренные. Для консервов из свинины шпика и бекона ломтиками регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы			
Внешний вид бульона или соуса, или желе	В разогретом состоянии цвет от желтоватого до светло-коричневого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона	Соус однородный, цвет соуса регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	Цвет желе регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля кусочков бескостного мяса и/или субпродуктов и выплавленного жира, %, не менее	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов 50,0. Для консервов из свинины 45,0	45,0		
Массовая доля кусочков шпика или бекона и выплавленного жира, %, не менее	Для консервов из свинины шпика ломтиками 98,0. Для консервов из свинины бекона ломтиками 90,0	-		
Массовая доля белка, %, не менее	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов,	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов 7,5. Для консервов из свинины 6,0		

НАССР EXPERT

	субпродуктов 9,0. Для консервов из свинины 7,0. Для консервов из свинины шпика ломтиками 1,4. Для консервов из свинины бекона ломтиками 9,5			
Массовая доля жира, %, не более	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины и баранины), из мяса (кроме свинины и баранины) и субпродуктов, субпродуктов 20,0. Для консервов из свинины 35,0. Для консервов из баранины 25,0. Для консервов из свинины шпика ломтиками 90,0. Для консервов из свинины бекона ломтиками 52,0	Для консервов из всех видов мяса (кроме свинины), из мяса (кроме свинины) и субпродуктов, субпродуктов 25,0. Для консервов из свинины 35,0		
Массовая доля крахмала, %, не более	Не допускается	Не допускается	2,0	Не допускается
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на, %, не более*	0,5	0,5	0,8	0,8
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,8 включ. Для консервов из свинины шпика или бекона ломтиками от 1,5 до 2,5 включ.			
* При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452). Примечание Для консервов из всех видов мяса в собственном соку с наименованием "мясо тушеное" предусмотрены ограничения, указанные в 5.4.4.				

HACCP EXPERT

Таблица 2 Органолептические и физико-химические показатели для рубленых консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для рубленых консервов			
	из говядины, баранины, оленины, конины, мяса прочих убойных (продуктивных) животных, субпродуктов различных видов убойных (продуктивных) животных	из свинины	из мяса различных видов в любом соотношении	из мяса и субпродуктов в любом соотношении
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Монолитный продукт из крупно измельченной говядины или баранины, или оленины, или конины, или мяса прочих убойных животных, или субпродуктов с включениями соединительной и жировой ткани	Монолитный продукт из крупно измельченной свинины с выплавленным жиром	Монолитный продукт из крупно измельченного мяса различных видов в любом соотношении с включениями соединительной и жировой ткани	Монолитный продукт из крупно измельченного мяса и субпродуктов в любом соотношении с включениями соединительной и жировой ткани
	Допускается небольшое количество бульона в желеобразном состоянии и выплавленного жира			
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с пряностями, без посторонних запаха и привкуса			
Консистенция	Плотная или упругая			
Цвет	Цвет мышечной ткани регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы; цвет желеобразного бульона от желтого до светло-коричневого; цвет жира от белого до желтого			
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля мясных ингредиентов (по закладке), %, не менее	60,0			
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	6,0	8,0	8,0
Массовая доля жира, %, не более	22,0	80,0	25,0	48,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более*	0,005			
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на, %, не более**	0,8			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,0 включ.			
* При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250). ** При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).				

HACCP EXPERT

Таблица 3 Органолептические и физико-химические показатели для фаршевых консервов фаршей

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для фаршевых консервов фаршей		
	из свинины	из мяса различных видов в любом соотношении	из мяса и субпродуктов в любом соотношении
Внешний вид на разрезе	Фарш розового цвета разной интенсивности, без серых пятен, пустот и свободного бульона, без видимых включений соединительной ткани, однородный или равномерно перемешанный с кусочками шпика белого цвета или с кусочками полужирной свинины, или других видов мясных и немясных ингредиентов в соответствии с требованиями нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлены консервы. Размеры кусочков шпика или мышечной ткани регламентируются требованиями нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлены консервы		
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса		
Консистенция	Сочная, некрошливая, плотная		
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля мясных ингредиентов (по закладке), %, не менее	60,0		
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	10,0	9,0
Массовая доля жира, %, не более	27,0	37,0	27,0
Массовая доля нитрита натрия*, %, не более	0,005		
Массовая доля общего фосфора** (включая добавленный) в пересчете на, %, не более	0,8		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,5 включ.		
* При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250). ** При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).			

Таблица 4 Органолептические и физико-химические показатели для фаршевых консервов формованных изделий из фарша

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для фаршевых консервов формованных изделий из фарша*				
	с жиром	с бульоном	с рассолом	с желе	с соусом
Внешний вид	Регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы				
Консистенция и цвет на разрезе формованных изделий из фарша	Консистенция сочная, некрошливая, плотная или упругая. Цвет регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы				
Цвет жира, бульона, рассола, желе, соуса	Жир от белого до светло-желтого цвета. Допускается незначительная мутноватость	Бульон прозрачный. Цвет бульона регламентируется нормативной или технической документацией, в соответствии	Рассол прозрачный, светло-желтого цвета. Допускается незначительная	Желе прозрачное, от светло-соломенного до желтого цвета. Допускается незначительная	Цвет соуса регламентируется нормативной или технической документацией, в соответствии с которой изготовлены консервы

HACCP EXPERT

		с которой изготовлены консервы. Допускается незначительная мутноватость	мутноватость	мутноватость	
Вкус и запах	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей. Без посторонних запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля формованных изделий из фарша, %, не менее	60,0				
Массовая доля белка, %, не менее	4,0				
Массовая доля жира, %, не более	48,0	20,0	16,0	16,0	18,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 3,0 включ.				
Массовая доля нитрита натрия, %, не более**	0,005				
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на, %, не более***	0,8				
* К формованным изделиям из фарша относят сосиски, фрикадельки и др. ** При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250). *** При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).					

Таблица 5 Органолептические и физико-химические показатели для паштетных консервов

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для паштетных консервов**		
	из печени	из печени и мяса	из мяса
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Однородная масса с незначительным количеством выплавленного жира		
Консистенция	Мажущаяся, однородная или со структурными мясными и/или немясными ингредиентами. Допускается незначительное количество выплавленного жира		
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса		
Цвет	Коричневато-серый	Светло-коричневый	От розовато-серого до коричневато-серого
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля мясных ингредиентов (по закладке), %, не менее	60,0		
Массовая доля белка, %, не менее	8,0		
Массовая доля жира, %, не более	30,0	43,0	30,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более*	0,005		
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на, %, не более**	0,8		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		
* При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250). ** При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).			

HACCP EXPERT

Таблица 6 Органолептические и физико-химические показатели для ветчинных консервов

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчинных консервов			
	из свинины	из говядины	из свинины и говядины	из мяса прочих убойных (продуктивных) животных
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Монолитный продукт			
	из свинины	из говядины	из свинины и говядины	из мяса прочих убойных животных
	с желе, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики.			
	На разрезе: мышечная ткань розового цвета различной интенсивности с видимыми включениями жировой ткани и свиной шкурки, грибов или паприки, или маслин, или оливок, или иных рецептурных ингредиентов, или без них в соответствии с нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	На разрезе: мышечная ткань от светло-красного до красно-коричневого цвета различной интенсивности с видимыми включениями жировой и соединительной тканей и грибов, или паприки, или маслин, или оливок, или иных рецептурных ингредиентов, или без них в соответствии с нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	На разрезе: мышечная ткань от розового до красно-коричневого цвета различной интенсивности, с видимыми включениями жировой и соединительной тканей или свиной шкурки и грибов, или паприки, или маслин, или оливок, или иных рецептурных ингредиентов, или без них в соответствии с нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	На разрезе: регламентирован нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготовлены консервы
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Цвет желе регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы			
Консистенция	Плотная, некрошливая, сочная			
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу, с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса			
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля мясных ингредиентов (по закладке), %, не менее	60,0			

HACCP EXPERT

Массовая доля белка, %, не менее	9,0	11,0	10,0	11,0
Массовая доля жира, %, не более	33,0	20,0	25,0	25,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более*	0,005			
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на **Ошибка! Не указано имя файла.**, %, не более**	0,8			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 2,8 включ.			
* При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250). ** При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).				

Таблица 7 Органолептические и физико-химические показатели для эмульгированных консервов и первых обеденных блюд

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов		
	эмульгированных	первых обеденных блюд	
		с кусочками ингредиентов	гомогенных
Внешний вид (в разогретом состоянии)	Однородный продукт текучей консистенции Для животных топленых жиров регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	Смесь кусочков мясных или мясных и немясных ингредиентов в бульоне	Однородная масса из мясных и немясных ингредиентов
Консистенция	Текучая. Допускается незначительное количество выплавленного жира Для животных топленых жиров регламентирована нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы	Регламентирована нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготовлены консервы	Гомогенная
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса. Для животных топленых жиров регламентированы нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы без посторонних запаха и привкуса		
Цвет	Регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы		
Посторонние примеси	Не допускаются		

HACCP EXPERT

Массовая доля кусочков мяса и/или субпродуктов, и/или колбасных изделий и выплавленного жира, %, не менее	-	37,0	-
Массовая доля мясных ингредиентов (по закладке), %, не менее	60,0	-	60,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,0 Для животных топленых жиров не регламентировано		
Массовая доля жира, %, не более	23,0 Для животных топленых жиров не менее 90,0		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более*	0,005		
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на **Ошибка! Не указано имя файла.**, %, не более**	0,8		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.		
Кислотное число, мг КОН/г, не более	Для животных топленых жиров 4,0	-	-
Перекисное число, ммоль активного кислорода/кг, не более	Для животных топленых жиров 10,0	-	-
* При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250). ** При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).			

Таблица 8 Органолептические и физико-химические показатели для консервов вторых обеденных блюд

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов вторых обеденных блюд**
Внешний вид	Кусочки мясных ингредиентов или формованных изделий из фарша с гарниром (без гарнира) или с соусом, или равномерно перемешанная смесь мясных ингредиентов с кусочками немясных ингредиентов
Консистенция	Регламентирована нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготовлены консервы
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса
Цвет	Регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы
Посторонние примеси	Не допускаются
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира*/формованных изделий из фарша, %, не менее	37,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,0
Массовая доля жира, %, не более	20,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,0 до 1,6 включ.
Массовая доля крахмала**, %, не более	3,0
Массовая доля нитрита натрия***, %, не более*	0,005
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на, %, не более**	0,8
* Кроме вторых обеденных блюд в виде равномерно перемешанных смесей мясных и немясных ингредиентов. ** Для консервов вторых обеденных блюд с соусом.	

HACCP EXPERT

*** При применении посолочных смесей, содержащих в своем составе нитрит натрия (Е250).
При применении пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).

Консервы транспортируют и хранят по ГОСТ 13534: стерилизованные консервы при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%; пастеризованные консервы при температуре от 0°С до 5°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Транспортные средства, предназначенные для перевозки консервов, должны быть оборудованы средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Срок годности консервов устанавливают в нормативных или технических документах на консервы конкретных наименований на основании доказательных материалов с учетом технологии изготовления, используемых мясных и немясных ингредиентов, вида потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего или пастеризующего эффекта.

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 816-2017 КОНСЕРВЫ. КОМПОТЫ**

Дата введения в действие – «01» января 2019 г. Дата актуализации текста – «14» января 2019 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 компоты, [далее по тексту – консервы], приготовленные из свежих, быстрозамороженных или сушеных фруктов, или овощей одного или нескольких видов, целых или нарезанных, подготовленных соответствующим образом, с добавлением или без добавления лимонной и винной кислот, залитых сиропом из сахара или сахаров, фасованные в герметичную тару и стерилизованные [пастеризованные].

АССОРТИМЕНТ: Компоты выпускаются в следующем ассортименте и следующих видов: **Однокомпонентные компоты из одного вида фруктов и/или овощей [бахчевых культур: дыни, тыквы]:** абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; банановый; барбарисовый; брусничный; виноградный; вишневый; из голубики; из гранатов; из грейпфрутов; грушевый; из дынь; ежевичный; из жерделей; из жимолости; клубничный [земляничный]; из инжира; из киви; из кизила; клюквенный; из крыжовника; из лайма; лимонный; малиновый; из манго; мандариновый; из морошки; облепиховый; из папайи; персиковый; рябиновый; сливовый; из смородины красной [белой, желтой]; из терна; из ткемали; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; черешневый; черноплодно-рябиновый; черносмородиновый; черничный; яблочный. **Многокомпонентные [ассорти] – из смеси не менее двух видов фруктов и/или овощей в различных сочетаниях. из целых фруктов (с косточкой и без косточки; с кожицей и без кожицы)** из нарезанных фруктов и/или овощей.

Классификация По технологии изготовления консервы изготавливают стерилизованными (пастеризованными). ***Консервы изготавливают следующих видов:*** однокомпонентные из одного вида фруктов и/или овощей (бахчевых культур: дыни, тыквы); многокомпонентные (ассорти) из смеси не менее двух видов фруктов и/или овощей; из целых фруктов (с косточкой и без косточки; с кожицей и без кожицы); из нарезанных фруктов и/или овощей. ***В зависимости от используемого сырья консервы изготавливают:*** из свежего сырья; из быстрозамороженного или сушеного сырья.

Термины и определения *фруктовый [овощной] компот:* Фруктовые [овощные] консервы, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных или сушеных, целых или нарезанных фруктов [овощей] одного или нескольких видов, или смеси фруктов и овощей, залитых сиропом с массовой долей растворимых сухих веществ не менее 14% из сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, в которых массовая доля фруктовой [овощной] части составляет не менее 15%. ***Примечание*** Во фруктовый компот из клубники или земляники может быть добавлен пищевой краситель. ***быстрозамороженные фрукты [овощи, грибы]:*** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], изготовленные из целых или нарезанных свежих фруктов [овощей, грибов] или из смесей фруктов, овощей и грибов, подготовленных и упакованных до или после низкотемпературной обработки в соответствии с установленной технологией, консервированные путем замораживания ускоренным способом до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18°С и хранящиеся при этой или

более низкой температуре. **1сушеные фрукты [овощи, грибы]:** Продукты переработки фруктов [овощей, грибов], целые, нарезанные или порошкообразные, изготовленные из свежих целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов], подготовленных в соответствии с установленной технологией, высушенные путем термической обработки или воздушно-солнечной сушки и другими способами до достижения массовой доли влаги, обеспечивающей их сохранность.

Рекомендуемые сроки годности консервов с даты изготовления (при температуре воздуха от 0 до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%), не более: в стеклянной упаковке: из косточковых и темноокрашенных фруктов одного года, остальных фруктов двух лет, овощей или фруктов и овощей одного года; упаковке из полимерных комбинированных материалов одного года (для всех видов фруктов и/или овощей); металлической упаковке с лаковым покрытием: из косточковых и темноокрашенных фруктов шесть месяцев, остальных фруктов и/или овощей одного года; в металлической упаковке с эмалевым покрытием: из косточковых и темноокрашенных фруктов одного года, из остальных фруктов и/или овощей два года. Рекомендуемые условия хранения компотов после вскрытия упаковки: "Хранить при температуре (4±2) °С".

16 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 18611-2013 ОВОЩИ РЕЗАНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Дата актуализации текста – 29.01.2018 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 резаные овощи в томатном соусе (далее консервы), изготовленные из нарезанных кружками или кусочками овощей, с добавлением или без добавления смеси обжаренных корнеплодов, риса, с томатным соусом, предназначенные для реализации в розничной торговой и использования в сети общественного питания.

Термины и определения **овощные консервы:** Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес.

АССОРТИМЕНТ: ***Классификация В зависимости от используемого сырья и технологии консервы изготавливают следующих наименований:*** баклажаны, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе; кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками, в томатном соусе; кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе; баклажаны по-болгарски; закуска овощная; гогошары в томатном соусе; токана овощная; перец резаный с овощным фаршем в томатном соусе; баклажаны со сладким перцем в томатном соусе; баклажаны, нарезанные кружками, с луком в томатном соусе; кабачки, нарезанные кружками, с овощами и рисом в томатном соусе; рагу из овощей.

Условия хранения и сроки годности консервов Консервы хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке три года; металлической упаковке с лаковым покрытием два года; металлической упаковке с эмалевым покрытием три года; упаковке из полимерных материалов один год; упаковке из комбинированных материалов два года.

НАССР EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 12161-2006 КОНСЕРВЫ РЫБОРАСТИТЕЛЬНЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Дата введения в действие - 01.07.2008 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 рыборастительные консервы в томатном соусе (далее - консервы).

АССОРТИМЕНТ:

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Белуга обжаренная в томатном соусе "Южнобережная"	656
Бычки разделанные с баклажанами в томатном соусе	617
Бычки разделанные с бобово-овощным гарниром в томатном соусе	582
Бычки разделанные с овощным гарниром в томатном соусе	342
Бычки разделанные обжаренные с фасолью в остром томатном соусе	399
Голубцы рыбные в томатном соусе	326
Дольки из рыбного фарша в томатном соусе	П83
Карп бланшированный с овощным гарниром в томатном соусе	Н83
Кефаль обжаренная в томатном соусе "Южнобережная"	657
Килька разделанная обжаренная с баклажанами в томатном соусе	788
Килька разделанная с овощным гарниром в томатном соусе	510
Килька разделанная с фасолью в томатном соусе	796
Килька разделанная с фасолью и морковью в томатном соусе	797
Котлеты рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	429
Котлеты рыбоовощные в томатном соусе	263
Лещ с овощным гарниром в томатном соусе	04Д
Мойва жирная с овощным гарниром в томатном соусе	504
Налим с крупяным гарниром в томатном соусе	А39
Нототения с морковью в томатном соусе	818
Нототения с овощным гарниром в томатном соусе	816
Окунь пресноводный с овощным гарниром в томатном соусе	508
Перец фаршированный рыбой в томатно-овощном соусе	669
Перец фаршированный рыбой и овощами в томатном соусе	566
Путассу обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	939
Рыба пресноводная мелкая (частик мелкий) с овощным гарниром в томатном соусе	369
Ряпушка европейская с овощным гарниром в томатном соусе	516
Сазан с овощным гарниром в томатном соусе	594
Сайда с морковью в томатном соусе	967
Салака обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	354
Салака с овощным гарниром в томатном соусе	237
Сардина атлантическая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	735
Сардина атлантическая с луковым гарниром в томатном соусе	646
Сардина атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	708
Сельдь атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	541
Сельдь атлантическая с фасолью в томатном соусе	531
Сельдь каспийская с овощным гарниром в томатном соусе	591
Сквама обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	910
Скумбрия атлантическая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	563
Скумбрия атлантическая обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	802

HACCP EXPERT

Скумбрия атлантическая обжаренная с фасолью в томатном соусе	885
Скумбрия атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе	233
Скумбрия атлантическая с рисом в томатном соусе	562
Скумбрия атлантическая со сладким перцем, морковью и луком в томатном соусе	560
Солянка из ставриды океанической по-грузински	798
Солянка из ставриды черноморской по-грузински	799
Сом океанический с овощным гарниром в томатном соусе	635
Ставрида океаническая с квашеной капустой в томатном соусе	31Д
Ставрида океаническая с овощным гарниром в остром томатном соусе	264
Ставрида океаническая с овощным гарниром в томатном соусе	236
Ставрида океаническая с рисом в томатном соусе	561
Ставрида океаническая с фасолью в томатном соусе	215
Ставрида океаническая со сладким перцем, морковью и луком в томатном соусе	556
Ставрида океаническая бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	576
Ставрида океаническая обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	544
Ставрида черноморская тушка обжаренная с овощным гарниром в томатном соусе	554
Ставрида черноморская тушка обжаренная с фасолью в томатном соусе	608
Судак с овощным гарниром в томатном соусе	03Д
Тефтели бланшированные из океанической рыбы в томатном соусе	724
Тефтели из океанических рыб в томатном соусе	266
Тефтели из разделанной кильки в томатном соусе	660
Тефтели из разделанной рыбы в томатном соусе	875
Тефтели из пресноводных (частиковых) рыб в томатном соусе	382
Тефтели рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	349
Толстолобик обжаренный с овощным гарниром в томатном соусе	Т31
Толстолобик с рисом в томатном соусе	83Д
Томаты фаршированные рыбой	787
Треска с овощным гарниром в томатном соусе	547
Тресочка полярная с овощным гарниром в томатном соусе	863
Фрикадельки из океанических рыб в томатном соусе	578
Фрикадельки из океанических рыб с овощным гарниром в томатном соусе	966
Фрикадельки из сиговых рыб в томатном соусе	А32
Фрикадельки из сиговых рыб с овощным гарниром в томатном соусе	620
Фрикадельки из пресноводных (частиковых) рыб в томатном соусе	А31
Фрикадельки из пресноводных (частиковых) рыб с овощным гарниром в томатном соусе	405
Фрикадельки рыбные с овощным гарниром в томатном соусе	442
Хамса тушка бланшированная с овощным гарниром в томатном соусе	496
Хек бланшированный с овощным гарниром в томатном соусе	205
Чехонь с овощным гарниром в томатном соусе	417
Щука с крупяным гарниром в томатном соусе	А40
Язь с крупяным гарниром в томатном соусе	А41

ХАССР EXPERT

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика и норма
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция:	
- рыбы	Сочная, нежная или плотная
	Может быть суховатая для тресковых рыб и ставриды
- фаршевых изделий и фаршированных овощей	Сочная, плотная
- бобовых, круп, овощей	Мягкая. Может быть плотная
- костей, плавников и костных образований ("жучек")	Мягкая
Состояние:	
- рыбы, фаршевых изделий и фаршированных овощей	Куски и тушки рыб, фаршевые изделия целые, фаршированные овощи при выкладывании из банки должны сохранять свою форму.
	Фаршевые изделия правильной формы: котлеты, тефтели, фрикадельки - овальные, шарообразные или цилиндрические; дольки - в форме неполного цилиндра с сектором в основании. Голубцы аккуратно завернутые.
	Крупа в фарше без комков, компоненты равномерно перемешаны.
	Может быть:
	- легкая разваренность рыбы;
	- лопнувшее брюшко у тушек рыб;
	- разламывание отдельных кусков или тушек рыб, а также фаршевых изделий при выкладывании их из банки;
	- незначительные отклонения от правильной формы у фаршевых изделий;
	- незначительные разрывы у фаршированных овощей
- бобовых, круп и овощей	Бобовые и крупы целые; крупа без комков; овощи нарезаны кусочками различной формы.
	Могут быть:
	- незначительная разваренность;
	- горох с разделенными семядолями
- томатного соуса	Однородный, без отстоя водянистой части
Цвет томатного соуса	От оранжево-красного до светло-коричневого
Характеристика разделки	Голова, внутренности, плавники, "жучки", черная пленка удалены; сгустки крови зачищены, срезы ровные.
	Могут быть:
	- плавники, включая хвостовой, при длине тушки рыб не более 10 см;
	- плавники, кроме хвостового, у рыбы при длине тушки от 10 до 14 см, а также у путассу, сельди, скумбрии, ставриды и хека;
	- икра или молоки у салаки, ряпушки европейской, сардины, а также рыбы при длине тушки не более 14 см;
	- незначительные остатки черной пленки в кусках путассу, толстолобика, хека и тушках рыб при разделке рыбы без разрезания брюшка;
	- остатки внутренностей в отдельных кусках и тушках рыб, а также у ряпушки европейской при разделке ее на тушку без разрезания брюшка;
	- срезанная нижняя часть брюшка у бычка, сельди
Наличие чешуи	Удалена.
	Может быть:

	- отдельные чешуйки у толстолобика (при длине рыбы более 30 см), сардины;
	- чешуя у толстолобика (при длине рыбы не более 30 см), мойвы, ряпушки европейской, скумбрии, ставриды, сельдевых, тресковых рыб и хека
Количество:	
- кусков, тушек рыб	Не нормируется
- фаршевых изделий и фаршированных овощей	Не менее двух, долек - не более восьми
Порядок укладывания:	
- рыбы	Куски уложены поперечным срезом к донышку банки или плашмя; тушки - параллельными или взаимно перекрещивающимися рядами.
	Может быть:
	- укладывание отдельных кусков рыбы в два ряда или плашмя;
	- безрядовое укладывание тушек рыбы, а также наличие отдельных кусочков рыб
- фаршевых изделий и фаршированных овощей	В один или несколько рядов; дольки - вертикально
- гарнира	Произвольно, в зависимости от формы банки и размеров укладываемых в банку кусков, тушек рыб или фаршевых изделий
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида при температуре от 0 °С до 30°С. Консервы хранят в чистых хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% с даты изготовления, мес, не более: 6 - из хека бланшированного с овощным гарниром в томатном соусе (в жестяной банке); **из остальных рыб:** 18 - в жестяных банках; 24 - в алюминиевых и стеклянных банках.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 33923-2016 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

Дата введения в действие – 01.09.2017 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 консервы молочные составные сгущенные с сахаром (далее продукты), предназначенные для непосредственного использования в пищу.

Классификация Продукты выпускают следующих видов: сгущенное молоко с сахаром и кофе; сгущенное молоко с сахаром и какао; сгущенное молоко с сахаром и цикорием; сгущенные сливки с сахаром и кофе; сгущенные сливки с сахаром и какао; сгущенные сливки с сахаром и цикорием.

Технические требования Продукты по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика сгущенного молока с сахаром и**		
	кофе	какао	цикорием
Вкус и запах	Молочный с выраженным вкусом и ароматом кофе	Молочный с выраженным вкусом и ароматом какао	Молочный с выраженным горьковатым вкусом и ароматом цикория
	Без посторонних привкусов и запахов		
Консистенция	Однородная, вязкая		

		Допускается наличие органолептически ощутимых твердых частиц, свойственных какао	
Цвет	Коричневый, равномерный по всей массе		

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика сгущенных сливок с сахаром и**		
	кофе	какао	цикорием
Вкус и запах	Сливочный с выраженным вкусом и ароматом кофе	Сливочный с выраженным вкусом и ароматом какао	Сливочный с выраженным горьковатым вкусом и ароматом цикория
	Без посторонних привкусов и запахов		
Консистенция	Однородная, от вязкой до пастообразной		
		Допускается наличие органолептически ощутимых твердых частиц, свойственных какао	
Цвет	Коричневый, равномерный по всей массе		

Транспортирование и хранение. Продукты перевозят транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

Сроки годности и условия хранения продуктов устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 7452-2014 КОНСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ**

Дата актуализации текста – 05.02.2020 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 натуральные консервы из рыбы стерилизованные (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на натуральные консервы из лососевых рыб: тихоокеанских лососей, гольцов и кунджи. 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: ассорти из скумбрии и ставриды атлантической натуральное; баттерфиш натуральный; белуга натуральная; зубатка натуральная; камбала натуральная; осетр натуральный; окунь дальневосточный (терпуг); палтус натуральный; сайра тихоокеанская натуральная; сардина тихоокеанская (иваси) натуральная; сардинелла натуральная; сардинопс натуральный; севрюга натуральная; сельдь атлантическая натуральная; сельдь тихоокеанская натуральная; скумбрия атлантическая натуральная; скумбрия курильская кусочки натуральная; скумбрия курильская натуральная; ставрида океаническая натуральная; ставрида черноморская натуральная; тунец натуральный; треска натуральная; форель радужная натуральная; форель радужная кусочки натуральная.

Классификация Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице.

Таблица

Наименование консервов	**Ассортиментный знак**
Ассорти из скумбрии и ставриды атлантической натуральное	774
Баттерфиш натуральный	597
Белуга натуральная	001
Зубатка натуральная	029
Камбала натуральная	М70
Осетр натуральный	002

Окунь дальневосточный (терпуг)	Н53
Палтус натуральный	015
Сайра тихоокеанская натуральная	308
Сардина тихоокеанская (иваси) натуральная	156
Сардинелла натуральная	П23
Сардинопс натуральный	П56
Севрюга натуральная	003
Сельдь атлантическая натуральная	014
Сельдь тихоокеанская натуральная	Н54
Скумбрия атлантическая натуральная	579
Скумбрия курильская кусочки натуральная	856
Скумбрия курильская натуральная	700
Ставрида океаническая натуральная	596
Ставрида черноморская натуральная	18Б
Тунец натуральный	ОТН
Треска натуральная	Х43
Форель радужная натуральная	981
Форель радужная кусочки натуральная	15А

Допускается изготовлять другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья. **Рекомендуемые условия хранения и срок годности консервов** Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 мес/ с даты изготовления.

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 7457-2007 КОНСЕРВЫ-ПАШТЕТЫ ИЗ РЫБЫ

Дата введения в действие — 01.01.2009 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-паштеты, изготовленные из рыбы, пищевого рыбного фарша, а также тушек, кусков и кусочков рыб, китового мяса, икры, молок, печени и сердца рыб, образующихся в процессе изготовления консервов и рыбной продукции с использованием растительных компонентов и пищевых добавок, пряностей, с добавлением или без добавления белковой пасты "Океан" (далее - консервы).

Классификация

Наименование и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице.

Таблица

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Паштет из камбалы	314
Паштет из минтая и китового мяса "Восток"	949
Паштет из молок осетровых рыб	П01
Паштет из мяса, печени, молок и сердца тихоокеанских лососевых рыб	284
Паштет из осетровых рыб	103
Паштет из печени и икры тресковых рыб	317
Паштет из океанических рыб (путассу, сардина, скумбрия, ставрида)	080
Паштет из печени, молок, икры лососевых рыб "Особый"	704
Паштет из сардины тихоокеанской (иваси) копченой	Б79
Паштет из печени нототении	776
Паштет из печени осетровых рыб с добавлением молок	23Д
Паштет из печени трески бланшированной	076

Паштет из печени тресковых рыб "Деликатесный"	645
Паштет из сайры	455
Паштет из салаки, кильки или мойвы жирной копченой "Маяк"	028
Паштет из сардины тихоокеанской (иваси) или скумбрии "Дальневосточный"	565
Паштет из сиговых рыб	102
Паштет из тунца (мясо, сердце, печень, молоки и икра)	365
Паштет из тунца "Парус"	82Д
Паштет из пресноводных (частиковых) рыб	101
Паштет рыбный "Здоровье"	009
Паштет рыбный с томатным соусом "Бриз"	463
Паштет рыбный с томатным соусом "Волна"	464
Паштет шпротный из кильки и салаки горячего копчения или подсушенной	316
Паштет шпротный из кильки и салаки горячего копчения или подсушенной и белковой пасты "Океан" "Любительский"	105

Допускается изготовлять другой ассортимент консервов, соответствующий требованиям настоящего стандарта, при наличии ассортиментного знака и с использованием предусмотренных стандартом сырья и материалов.

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида при температуре от 0 °С до 30 °С в транспортном средстве. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% с даты изготовления, мес, не более: 12 - из салаки, кильки или мойвы жирной копченой "Маяк"; 18 - из остальных рыб.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 18316-2013 КОНСЕРВЫ. ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА**

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Дата актуализации текста – 29.08.2018 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 первые обеденные блюда (далее консервы), изготовленные из свежих, соленых или квашеных овощей, жиров, соли, сахара, пряностей, томатопродуктов, муки с добавлением или без добавления мяса, круп, лимонной кислоты и предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Классификация В зависимости от используемого сырья первые обеденные блюда изготавливают готовыми к употреблению и в виде полуфабрикатов следующих наименований: борщ со свежей капустой; борщ с квашеной капустой; борщ со свежей капустой вегетарианский; борщ со свежей капустой и мясом; борщ украинский с мясом; борщ с квашеной капустой и мясом; щи из свежей капусты; щи из квашеной капусты с мясом; рассольник с мясом; рассольник; свекольник; капустняк "Запорожский".

Термины и определения овощные консервы: Продукты переработки овощей в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества в течение более 6 мес в зависимости от ассортимента в установленных условиях хранения. **первые овощные обеденные блюда:** Овощные консервы, изготовленные из целых, измельченных, нарезанных или протертых овощей или смесей овощей, пищевых растительных или животных жиров, поваренной соли, пряностей, с добавлением или без добавления зелени, бульона или воды, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов. Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов.

Консервы фасуют: в стеклянные банки типов I и III вместимостью не более 1,0 дм по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; металлические банки вместимостью не более 1,0 дм по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм по

нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Допускается использовать упаковку вместимостью до 3 дм. Допускается использование аналогичной упаковки с техническими характеристиками не ниже вышеперечисленных, разрешенных в пищевой промышленности.

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов Консервы хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: в стеклянной упаковке три года; металлической упаковке с эмалевым покрытием три года; металлической упаковке с лаковым покрытием два года; упаковке из полимерных материалов один год; упаковке из комбинированных материалов два года.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 18224-2013 КОНСЕРВЫ. ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА**

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 вторые обеденные блюда (далее консервы), изготовленные из свежих, соленых или квашеных овощей со свиным жиром или растительным маслом, с добавлением или без добавления копченостей, мяса, грибов, бобовых, картофеля, крупы, томатопродуктов, соли, сахара, пряностей, предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания.

Термины и определения овощные (грибные) консервы: Продукты переработки овощей (грибов) в герметичной упаковке, подвергнутые обработке физическими методами, обеспечивающими микробиологическую стабильность и сохранение качества более 6 мес в зависимости от ассортимента. **вторые овощные (грибные) обеденные блюда:** Овощные (грибные) консервы, изготовленные из целых, измельченных, нарезанных или протертых овощей (грибов) или смесей овощей и грибов, пищевых растительных или животных жиров, поваренной соли, пряностей, с добавлением или без добавления зелени, бульона или воды, круп, макаронных изделий, мяса, рыбы, мясных, рыбных и других пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Классификация В зависимости от используемого сырья вторые обеденные блюда изготавливают следующих наименований: солянка из свежей капусты; солянка из квашеной капусты; солянка из свежей капусты с грибами; солянка из квашеной капусты с грибами; солянка из свежей капусты со свиными копченостями; солянка из квашеной капусты со свиными копченостями; капуста квашеная со свининой (мульгикапсад); капуста свежая с грибами; капуста тушеная; капуста квашеная тушеная; овощи с фасолью и мясом; овощи с соевыми бобами и мясом; маринад овощной с томатом; закуска овощная с томатом; картофель тушеный с грибами; грибы тушеные; закуска охотничья.

Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов Консервы фасуют: в стеклянные банки типа I и III вместимостью не более 1,0 дм по ГОСТ 5717.2 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; металлические банки вместимостью не более 1,0 дм по ГОСТ 5981 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; упаковку из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 1,0 дм по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Допускается использовать упаковку вместимостью до 3 дм. Допускается использование аналогичной упаковки с техническими характеристиками не ниже вышеперечисленных, разрешенных в пищевой промышленности.

НАССР EXPERT

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 56558-2015 КОНСЕРВЫ. КИСЕЛИ ПИТЬЕВЫЕ ФРУКТОВЫЕ

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 консервированные питьевые фруктовые кисели жидкий пищевой продукт, предназначенный для непосредственного употребления в пищу (далее кисели).

Классификация В зависимости от технологии производства кисели подразделяют: на гомогенные; гетерогенные (с кусочками фруктов).

Кисели могут быть изготовлены из одного наименования фруктов (однокомпонентные) или из смеси двух и более наименований фруктов (многокомпонентные).

Кисели могут быть изготовлены обогащенными. Для изготовления обогащенных киселей используют пищевые и/или биологически активные вещества.

Условия хранения и срок годности киселей Кисели хранят при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Рекомендуемый срок годности, в течение которого кисели сохраняют свое качество со дня изготовления не более 12 мес.

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33317-2015 ФРУКТЫ В ЗАЛИВКЕ

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 фруктовые консервы фрукты в заливке, изготовленные из одного или нескольких видов свежих или быстрозамороженных целых и/или нарезанных фруктов (далее консервы).

Классификация. Консервы подразделяют: на однокомпонентные из одного вида фруктов; многокомпонентные (ассорти) из смеси двух и более видов фруктов в различных сочетаниях; залитые питьевой водой; залитые раствором сахара или растворами других сахаров не более 3% от общей массы заливки; залитые фруктовым соком.

Термины и определения фрукты в заливке: Фруктовые консервы, изготовленные из одного или нескольких видов свежих или быстрозамороженных целых и/или нарезанных фруктов, залитых специально подготовленной питьевой водой или раствором сахара или растворами других сахаров не более 3% от общей массы заливки или фруктовым соком, с добавлением или без добавления пряностей, пищевых органических кислот.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Целые фрукты или их части в заливке, подготовленные следующим образом: косточковые целые с косточкой и/или без косточки, половинки, четвертинки, сегменты, кубики (очищенные и/или неочищенные от кожицы); семечковые целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей или без кожицы; ягоды целые, без гребней, чашелистиков и плодоножек; цитрусовые (кроме гранатов) дольки, сегменты, кусочки, очищенные от кожицы, альбедо и внутренних перегородок и пленок; гранаты целые зерна без повреждений; тропические фрукты кусочки, дольки и кубики, очищенные от кожицы и внутренних пленок. Фрукты, равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, не разваренные, не треснувшие, хорошо сохранившие свою форму. Допускаются: наличие фруктов, неравномерных по величине, недостаточно очищенных не более 10%; с треснувшей,

	но не сползшей кожицей не более 10%; с трещинами мякоти, но сохранивших форму не более 10%
Качество специально подготовленной питьевой воды или раствора сахара	Прозрачная или слабо опалесцирующая, без посторонних примесей. Допускаются: для консервов из цитрусовых и тропических фруктов незначительное помутнение заливки; для консервов из черноплодной рябины незначительный коллоидный (неуплотненный) осадок
Качество фруктового сока	Прозрачная или естественно мутная жидкость. Допускается небольшой осадок на дне упаковки, наличие взвешенных частиц фруктовой мякоти, не вызывающих помутнение фруктового сока
Консистенция	Фрукты плотные, упругие, мясистые. Допускается менее плотная и упругая при использовании быстрозамороженных фруктов. Ягоды нежные. Заливка не вязкая, льющаяся
Вкус и запах	Хорошо выраженные, свойственные использованным фруктам или заливке, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	Свойственный использованному виду и помологическому сорту фруктов, без пятен. Допускаются: неоднородные по окраске фрукты (или их части) не более 10%; пятнистость фруктов, свойственная использованным помологическим сортам; фрукты с вегетативными повреждениями (в виде пятен, точек и др.) не более 10%

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя**
Массовая доля фруктов от общей массы консервов, %, не менее	50,0
Массовая доля растворимых сухих веществ в заливке, %:	
для заливки из воды или раствора сахара, не менее	5,0
фруктового сока*	5,0-16*
pH, не более	4,2
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
из ежевики, земляники, малины, шелковицы	0,02
остальных фруктов	0,01
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
* Массовая доля растворимых сухих веществ в заливке из фруктового сока должна соответствовать значению показателя для сока из конкретных фруктов в соответствии с [2].	

Условия хранения и сроки годности консервов. Консервы хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей, при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, не более: в стеклянной упаковке: из темноокрашенных фруктов не более 12 мес; из остальных фруктов не более 24 мес; в металлической упаковке: из косточковых фруктов и темноокрашенных фруктов не более 6 мес; из остальных фруктов не более 12 мес; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов не более 6 мес.

HACCP EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33430-2015 КОНСЕРВЫ ИЗ ИКРЫ И МОЛОК РЫБ

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 консервы из икры и молок рыб с растительными гарнирами или без них, в томатном соусе, натуральные или натуральные с добавлением масла (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: икра пиленгаса стерилизованная; икра пресноводных (частиковых) рыб стерилизованная; икра ряпушки сибирской стерилизованная; икра трески стерилизованная; икра трески с морской капустой; икра трески стерилизованная "Ароматная"; икра трески стерилизованная "Закусочная"; икра трески с укропом стерилизованная; молоки лососевые обжаренные в томатном соусе; молоки нототении обжаренные в томатном соусе; молоки нототении с овощным гарниром в томатном соусе; молоки сельди натуральные; молоки осетровых рыб натуральные; молоки осетровых рыб с овощным гарниром в томатном соусе; молоки осетровых рыб с рисом; молоки пиленгаса натуральные; молоки пиленгаса натуральные с добавлением масла; молоки тихоокеанских лососевых рыб натуральные.

По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %, для консервов:	
"Молоки осетровых рыб натуральные"	1,2-2,0
остального ассортимента	1,0-2,5
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более, для консервов в томатном соусе	0,6
Массовая доля сухих веществ, %, не менее, для консервов в томатном соусе:	
с овощными гарнирами	25,0
без гарниров	20,0
Массовая доля составных частей, %, не менее, в консервах в томатном соусе:	
с гарнирами:	
из осетровых рыб:	
молок	60,0
гарнира и соуса	20,0
из других рыб:	
молок	70,0
гарнира и соуса	20,0
без гарниров:	
молок	70,0
соуса	10,0
Массовая доля икры в консервах из икры с морской капустой, %, не менее	60,0

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса. Допускается у консервов из икры трески и молок сельди легкий естественный привкус горечи
Запах	Свойственный консервам данного вида, с ароматом пряностей и внесенных пищевых компонентов, без постороннего запаха
Консистенция:	
икры	Плотная или слегка жестковатая

HACCP EXPERT

молок	Нежная, сочная
круп, овощей	Мягкая
морской капусты	Мягкая, может быть плотная
Состояние:	
икры	Однородная масса, равномерно перемешанная с пищевыми компонентами. Допускается: припекание икры к крышке или донышку банки; незначительное количество отделившегося бульона и масла
молок	Целые или кусочками
круп, овощей	Неразваренные. Крупы без комков; овощи нарезаны кусочками различной формы. Допускается легкая разваренность круп
морской капусты	Измельчена
бульона (для консервов из молок натуральных и натуральных с добавлением масла)	Непрозрачный с наличием взвешенных белковых частиц, выделившегося жира и добавленного масла
томатного соуса	Однородный, без отделения водной части
Цвет:	
икры	Однородный От светло-серого или светло-оранжевого до светло-коричневого
молок	От кремового до серого. Допускается: неоднородность цвета; темные пятна у молок осетровых рыб.
томатного соуса	От оранжево-красного до светло-коричневого
Порядок укладывания для консервов из:	
икры	Масса уложена плотно с разравниванием
молок:	
с гарниром	Молоки (кусочки молок) уложены на дно банки, гарнир размещен произвольно. Допускается перемешивание кусочков молок с гарниром и укладывание насыпью с разравниванием.
без гарнира и натуральных	Молоки (кусочки молок) уложены плотно с разравниванием
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Транспортирование: Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при установленных изготовителем условиях хранения. Пакетирование по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663. Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597. Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

Рекомендуемый срок годности консервов: Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не выше 75%, с даты изготовления, не более: 24 мес "Икра трески стерилизованная", "Молоки сельди натуральные"; 12 мес остальной ассортимент.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 54648-2011 КОНСЕРВЫ. ТОМАТЫ В ЗАЛИВКЕ

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Дата актуализации текста – 18.09.2024 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 производство консервов из цельноплодных томатов с кожицей или без кожицы, залитых томатным соком или томатной заливкой с добавлением или без добавления поваренной соли и лимонной и/или уксусной кислоты, или раствором поваренной соли и лимонной и/или уксусной кислоты, с добавлением или без добавления зелени пряных растений, чеснока, пряностей (далее томаты в заливке).

АССОРТИМЕНТ: томаты неочищенные в томатной заливке; томаты неочищенные в томатном соке; томаты очищенные в томатной заливке; томаты очищенные в томатном соке; томаты с зеленью в заливке. В зависимости от показателей качества и размера томаты в заливке изготавливают категории "Экстра" (томаты очищенные или неочищенные, изготовленные из свежих томатов, залитых томатным соком прямого отжима или заливкой) и без обозначения категории.

Термины и определения «томатная заливка»: Жидкая масса, полученная путем восстановления концентрированных томатных продуктов с добавлением или без добавления поваренной соли, лимонной и/или уксусной кислоты, зелени пряных растений, чеснока, пряностей. **«овощной сок прямого отжима»**: Овощной сок, полученный непосредственно из свежих или сохраненных свежими овощей путем их механической обработки.

Транспортирование и хранение Правила транспортирования и условия хранения овощных маринадов должны быть в соответствии с ГОСТ Р 54648, ГОСТ Р 53959. **Рекомендуемые условия и сроки годности**, в течение которых томаты в заливке сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более: в стеклянных банках (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) три года; в металлических банках с лаковым покрытием (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) два года; в металлических банках с эмалевым покрытием (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) три года. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство, 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.

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32907-2014 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ПЕРВЫЕ БЛЮДА

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.

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясные консервы первые блюда (далее консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, изготавливаемые **в следующем ассортименте:** "Рассольник мясной"; "Солянка мясная"; "Суп-харчо с бараниной"; "Суп гороховый со свининой"; "Говядина с бульоном"; "Хаш с базиликом"; "Хаш с чесноком"; "Хаш с душистым перцем"; "Хаш с чесноком и лавровым листом".

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-4.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика для консервов**				
	"Рассольник мясной"	"Солянка мясная"	"Суп-харчо с бараниной"	"Суп гороховый со свининой"	"Говядина с бульоном"
Внешний вид (в разогретом состоянии)	Кусочки говядины и почек произвольной формы в смеси с крупой перловой, измельченными картофелем, солеными огурцами, луком, морковью, зеленью, томат-пастой, пряностями и бульоном. Мясо без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов	Кусочки говядины и колбасных изделий произвольной формы в смеси с измельченными солеными огурцами, луком, маслинами или оливками, с томат-пастой, пряностями и бульоном. Мясо без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов	Кусочки баранины произвольной формы в смеси с рисом, луком, чесноком, зеленью укропа и петрушки с томат-пастой, пряностями и бульоном. Мясо без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов	Кусочки свинины произвольной формы в смеси с горохом, с измельченными картофелем, луком, морковью, зеленью петрушки, пряностями и бульоном. Мясо без крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов	Кусочки говядины произвольной формы в бульоне с измельченными корнями петрушки и сельдерея. Допускается незначительная мутноватость бульона. Мясо без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов
Консистенция	Говядины и почек не переваренная. Картофеля плотная, свойственная вареным овощам. Допускается незначительная разваренность картофеля. Крупы перловой не переваренная	Говядины не переваренная	Баранины не переваренная. Риса не переваренная	Свинины не переваренная. Допускается разваренность гороха до 60% от массы. Картофеля плотная, свойственная вареным овощам	Говядины не переваренная
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика для консервов**			
	"Хаш с базиликом"	"Хаш с чесноком"	"Хаш с душистым перцем"	"Хаш с чесноком и лавровым листом"
Внешний вид (в разогретом состоянии)	Кусочки мякотной части говя-	Кусочки мякотной части говяжьих	Кусочки говяжьего рубца и мякотной части говяжьих хвостов	Кусочки мякотной части говяжьих ног, говяжьего рубца и мяса

HACCP EXPERT

	жьих ног и говяжьего рубца произвольной формы с базиликом в бульоне. Бульон светло-желтого цвета. Допускается незначительная мутноватость бульона	ног и мяса говяжьих голов произвольной формы с чесноком в бульоне. Бульон от светло-желтого до светло-коричневого цвета. Допускается незначительная мутноватость бульона	произвольной формы с душистым перцем в бульоне. Бульон от светло-желтого до светло-коричневого цвета. Допускается незначительная мутноватость бульона	голов говяжьих произвольной формы с чесноком и лавровым листом в бульоне. Бульон от светло-желтого до светло-коричневого цвета. Допускается незначительная мутноватость бульона
Консистенция	Субпродукты мягкие, хорошо проваренные			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса			
	с ароматом базилика	с ароматом чеснока	с ароматом душистого перца	с ароматом чеснока и лаврового листа
Посторонние примеси	Не допускаются			

Таблица 3

Наименование показателя	**Значение показателя для консервов**				
	"Рассольник мясной"	"Солянка мясная"	"Суп-харчо с бараниной"	"Суп гороховый со свининой"	"Говядина с бульоном"
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира, %, не менее	18,0	26,0	37,0	37,0	40,0
Массовая доля кусочков почек, %, не менее	20,0	-	-	-	-
Массовая доля кусочков колбасных изделий, %, не менее	-	17,0	-	-	-
Массовая доля белка, %, не менее	8,5	8,5	9,0	8,0	15,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0	15,0	23,0	20,0	16,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.				
Примечание Все физико-химические показатели определяют в средней пробе консервов. Среднюю пробу готовят измельчением содержимого банки.					

Таблица 4

Наименование показателя	**Значение показателя для консервов**			
	"Хаш с базиликом"	"Хаш с чесноком"	"Хаш с душистым перцем"	"Хаш с чесноком и лавровым листом"
Массовая доля кусочков субпродуктов, %, не менее	51,0	60,0	51,0	54,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	9,5	8,0	13,0
Массовая доля жира, %, не более	6,5	10,0	6,5	6,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,5 включ.			

HACCP EXPERT

Примечание Все физико-химические показатели определяют в средней пробе консервов. Среднюю пробу готовят измельчением содержимого банки.

Термины и определения: первые блюда: Мясные стерилизованные консервы в виде смеси кусочков мясных или мясных и немясных ингредиентов с бульоном.

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок 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 поГОСТ 26663 и другим нормативным или техническим документам на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

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

Рекомендуемый срок годности 18 мес со дня изготовления. Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

18 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 9163-2014 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. СОСИСКИ С ГАРНИРОМ**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 25.01.2021 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 (далее консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок изготавливаемые из сосисок с гарниром.

АССОРТИМЕНТ: "Сосиски с капустой"; "Сосиски с овощным ассорти и крупой"; "Сосиски с фасолью и луком"; "Сосиски с чечевицей и луком"; "Сосиски с гороховым пюре"; "Сосиски с гречневой кашей".

Термины и определения мясорастительные консервы: Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0% до 60,0% включительно. **консервированные сосиски с гарниром:** Стерилизованные мясорастительные консервы, изготовленные из сосисок с гарниром.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**					
	"Сосиски с капустой"	"Сосиски с овощным ассорти и крупой"	"Сосиски с фасолью и луком"	"Сосиски с чечевицей и луком"	"Сосиски с гороховым пюре"	"Сосиски с гречневой кашей"
Внешний вид сосисок	Сосиски одинаковой длины, допускаются сосиски со срезанными концами. Оболочка или поверхность сосисок должна быть целая, гладкая, без повреждений и загрязнений, допускается одна-две трещины на поверхности сосисок длиной не более 15 мм					
Внешний вид и консистенция гарнира	Тушеная капуста с томатным соусом. Капуста мягкая,	Овощное ассорти из капусты, моркови, лука и картофеля в	Зерна фасоли, равномерно перемешанные с	Зерна чечевицы, равномерно перемешанные с	Однородная, хорошо протертая масса с	Гречневая каша равномерно перемешанная с

	неразваренная, сохраняющая форму нарезки	смеси с перловой крупой. Овощи неразваренные, сохраняющие форму нарезки. Крупа проваренная	луком, чесноком и морковью. Зерна фасоли целые, мягкие неразваренные. Допускается до 20% разваренных зерен	луком и томатным соусом. Допускается до 20% разваренных зерен	вкраплениями зелени укропа	луком и грибами, каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков
Консистенция и цвет сосисок на разрезе	Консистенция сосисок сочная, некрошливая, плотная, с наличием незначительной пористости на разрезе. Сосиски на разрезе имеют равномерную светло-розовую окраску					
Запах и вкус консервов	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля сосисок, %, не менее	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0	51,0
Массовая доля белка, %, не менее	6,0	6,0	8,0	8,5	8,5	6,5
Массовая доля жира, %, не более	17,0	14,0	14,5	17,5	24,5	15,0
Массовая доля углеводов*, %, не более	6,0	9,0	13,0	14,0	14,0	14,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					
Массовая доля общего фосфора (включая добавленный) в пересчете на P_2O_5, %, не более	0,8					
* Определяют расчетным путем по рецептуре (см. приложение А). *Примечание* Все физико-химические показатели определяют в средней пробе консервов. Среднюю пробу готовят измельчением содержимого банки.						

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок 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 поГОСТ 26663 и другим нормативным или техническим документам на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами поГОСТ 24597.

HACCP EXPERT

Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок годности устанавливает изготовитель с учетом используемых ингредиентов, вида потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта.

Рекомендуемый срок годности два года со дня изготовления. Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32906-2014 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ЗЕЛЬЦЫ**

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 мясные консервы зельцы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, изготавливаемые с использованием субпродуктов (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: "Зельц любительский"; "Зельц закусочный"; "Зельц красный"; "Зельц для завтрака"; "Зельц пикантный"; "Зельц домашний".

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**					
	"Зельц любительский"	"Зельц закусочный"	"Зельц красный"	"Зельц для завтрака"	"Зельц пикантный"	"Зельц домашний"
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Монолитный продукт из кусочков мяса свиных голов, ушей, шкурки свиной или соединительной ткани с желе	Монолитный продукт из кусочков мяса свиных и говяжьих голов, ушей, губ, свиной шкурки с желе	Монолитный продукт из кусочков желудков или рубца, межсосковой части с желе с коричневым оттенком	Монолитный продукт из кусочков мяса говяжьих голов, мясной обрези, ушей, моркови и чеснока с желе	Монолитный продукт из кусочков мяса говяжьих голов, говядины, моркови и чеснока с желе	Монолитный продукт из кусочков мяса свиных голов, мякотной части свиных ног и путового сустава, говядины, свинины и чеснока с желе
Консистенция	Плотная, упругая					
Запах и вкус	Свойственные субпродуктам с чесноком и пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные субпродуктам с чесноком, лавровым листом и пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные субпродуктам с продуктами переработки крови с ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные субпродуктам с чесноком и пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные субпродуктам с тушеным мясом с чесноком и пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные тушеному мясу с субпродуктам с чесноком и пряностями, без посторонних запаха и привкуса
Посторонние примеси	Не допускаются					

Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	98,0	66,0	98,0	82,0	71,0	82,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	14,5	13,5	12,0	13,5	16,0
Массовая доля жира, %, не более	24,0	16,0	24,0	12,0	14,5	21,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.					
* Определяют по рецептуре (см. приложение А).						

Масса нетто консервов и номера банок указаны в таблице 2.

Таблица 2

Номер банки	**Масса нетто консервов, г**
Металлические банки:	
3, 4, 6	250
7	290
8	325
Металлические банки:	
9	340
43	415
12	525
Стеклянные банки;	
III-2-82-500	490
1-82-500	490
Банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой:	
4Л	250

Термины и определения мясные консервы: Консервы, изготовленные из мясных или мясных и немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов более 60,0%. **консервы стерилизованные мясные зельцы:** Мясные консервы, изготовленные из субпродуктов, субпродуктов и мяса, в том числе термически обработанных, с включением ингредиентов растительного происхождения и пряностей.

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок 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 поГОСТ 26663 и другим нормативным или техническим документам на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами поГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

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

Рекомендуемый срок годности два года со дня изготовления. Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

HACCP EXPERT

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54348-2011 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Дата введения в действие – 01 июля 2012 г Дата актуализации текста – 30 августа 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 процесс производства консервов стерилизованных из мяса и пищевых субпродуктов птицы, выработанных из мяса и пищевых субпродуктов кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, уток, утят, цесарок и цесарят, перепелов с добавлением или без добавления немясных ингредиентов, предназначенных для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и непосредственного употребления в пищу или приготовления различных блюд и закусок [далее по тексту – консервы из мяса птицы]. 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 консервов.

Ассортимент: Консервы из мяса [субпродуктов] птицы в зависимости от вида используемого мяса и пищевых субпродуктов птицы, технологии производства, а также массовой доли мясных ингредиентов в составе консервов вырабатывают в следующем ассортименте: **Группа: консервы из мяса птицы. Способ технологической обработки: стерилизованные. Вид консервов: кусковые в бульоне:** «Цыплёнок по-селянски»; «Курица по-городскому»; Мясо цыпленка «По-свойски»; «Цыплёнок ароматный»; «Курица ароматная»; «Ассорти птицы». **Группа: консервы из мяса птицы. Способ технологической обработки: стерилизованные. Вид консервов: ветчинные:** Ветчина «Закусочная» из мяса цыплят-бройлеров; Ветчина «Особенная» из мяса цыплят-бройлеров; Ветчина «Застольная» из мяса цыплят-бройлеров; Ветчина «Закусочная» из мяса индейки; Ветчина «Особенная» из мяса индейки; Ветчина «Застольная» из мяса индейки. Ветчина из филе индейки. **КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ: Группа: консервы мясорастительные из мяса птицы. Способ технологической обработки: стерилизованные. Вид консервов: кусковые в бульоне:** Цыплёнок «По-деревенски»; Курица «По-деревенски»; «Тушёнка загородная из мяса цыплёнка»; «Мясо цыплёнка по-домашнему»; Цыплёнок «По-сибирски аппетитный»; Цыплёнок «По-сибирски оригинальный»; Цыплёнок «По-сибирски ароматный»; Цыплёнок «По-сибирски острый»; Цыплёнок «Пикантный новый»; Цыплёнок «Пикантный оригинальный»; Цыплёнок «Пикантный царский»; Цыплёнок «Пикантный со специями»; Цыплёнок «По-осетински домашний»; Цыплёнок «По-осетински оригинальный»; Цыплёнок «По-осетински острый»; Цыплёнок «По-осетински новый»; Цыплёнок «Пряный изысканный»; Цыплёнок «Пряный новый»; Цыплёнок «Пряный домашний»; Цыплёнок «Пряный оригинальный»; Цыплёнок «Славянский изысканный»; Цыплёнок «Славянский новый»; Цыплёнок «Славянский домашний»; Цыплёнок «Славянский оригинальный»; Цыплёнок «Торжество с черносливом изысканный»; Цыплёнок «Торжество с черносливом новый»; Цыплёнок «Торжество с черносливом домашний»; Цыплёнок «Торжество с черносливом оригинальный»; «Цыплёнок рубленый». **Группа: консервы мясорастительные из мяса птицы. Способ технологической обработки: стерилизованные. Вид консервов: ветчинные:** «Ветчина из индейки»; «Ветчина из мяса птицы». **Группа: консервы мясорастительные из мяса птицы. Способ технологической обработки: стерилизованные. Вид консервов: фаршевые:** Фарш колбасный куриный «Нежный»; Фарш колбасный куриный «Особый»; «Голубцы» с мясом цыплят-бройлеров; «Долма» с мясом цыплят-бройлеров; «Голубцы с ленцой» из мяса цыплят-бройлеров. **Группа: консервы мясорастительные из мяса [субпродуктов] птицы. Способ технологической обработки: стерилизованные. Вид консервов: паштетные:** Паштет «Егерьский» с мясом цыплёнка; Паштет «Егерьский» с мясом индейки; «Паштет «К чаю» с мясом цыплёнка»; «Паштет «К чаю» с мясом индейки»; «Паштет калорийный с мясом цыплёнка»; «Паштет калорийный с мясом индейки»; «Паштет студенческий с мясом цыплёнка»; «Паштет студенческий с мясом индейки»; Паштет «К завтраку» с мясом цыплёнка; Паштет «К завтраку» с мясом индейки. **Группа: консервы растительно-мясные из мяса [субпродуктов] птицы. Способ технологической обработки: стерилизованные. Вид консервов: паштетные:** «Паштет с мясом индейки».

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

Консервы хранят и транспортируют при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Консервы в стеклянной упаковке хранят в защищенном от света месте. **Срок годности консервов из мяса и субпродуктов птицы устанавливает изготовитель** в зависимости от технологического процесса, применяемого сырья, вида потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего или пастеризующего эффекта в установленном порядке. **Рекомендуемые сроки годности консервов** из мяса и субпродуктов птицы с даты выработки при относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0 °С до 20 °С **не более 2 лет.** После вскрытия упаковки консервы допускается хранить в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С. Содержимое из металлической банки и упаковки из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием необходимо извлекать и хранить в закрытой стеклянной посуде.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55759-2013 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ.**

Дата введения в действие – 01.01. 2015 г. Дата актуализации текста – 27.12. 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 стерилизованные мясные консервы из говядины, свинины и баранины (далее консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: Консервы кусковые в собственном соку: говядина тушеная кусковая; свинина тушеная кусковая; баранина тушеная кусковая; **Консервы кусковые с бульоном** говядина отварная с бульоном; свинина отварная с бульоном; баранина отварная с бульоном; **Консервы кусковые с соусом** гуляш говяжий с томатным соусом; гуляш свиной с томатным соусом; гуляш бараний с томатным соусом; говядина с белым соусом; свинина с белым соусом; баранина с белым соусом; говядина с молочным соусом; свинина с молочным соусом; баранина с молочным соусом.

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2-3.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**								
	Говядина тушеная кусковая	Свинина тушеная кусковая	Баранина тушеная кусковая	Говядина отварная с бульоном	Свинина отварная с бульоном	Баранина отварная с бульоном	Гуляш говяжий с томатным соусом	Гуляш свиной с томатным соусом	Гуляш бараний с томатным соусом
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов. Мясо непереваренное,								
	в собственном соку.			с бульоном.			с томатным соусом.		
	При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму, возможно частичное распадание кусочков								
Внешний вид бульона/соуса (в	Цвет сока (бульона) от желтоватого до светло-коричне-			Цвет бульона от желтоватого до светло-коричне-			Соус однородный, оранжевого или светло-коричневого цвета		

разогретом состоянии)	вого, с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость сока (бульона)			вого. Не допускается наличие взвешенных белковых веществ в виде хлопьев и мутноватость бульона					
Запах и вкус	Свойственные соответствующему виду тушеного мяса с пряностями, без посторонних запаха и привкуса				Свойственные соответствующему виду тушеного мяса в томатном соусе с жареным луком и пряностями, без посторонних запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются								
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира, %, не менее	59,0	59,0	59,0	70,0	70,0	70,0	53,0	53,0	53,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,5	12,5	13,0	13,5	11,5	12,0	13,5	11,0	12,0
Массовая доля жира, %, не более	16,0	32,0	22,0	18,5	28,0	19,0	14,0	28,0	19,5
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,6 включ.								

Таблица 3

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**					
	Говядина с белым соусом	Свинина с белым соусом	Баранина с белым соусом	Говядина с молочным соусом	Свинина с молочным соусом	Баранина с молочным соусом
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Мясо кусочками произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов в соусе. Мясо непереваренное. Соус однородный от серовато-белого до кремового цвета					
Запах и вкус	Свойственные соответствующему виду тушеного мяса в соусе и с пряностями, без посторонних запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира, %, не менее	54,0	54,0	54,0	54,0	54,0	54,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	12,0	12,5	16,0	15,0	16,0
Массовая доля жира, %, не более	15,0	29,0	20,5	15,0	22,0	15,0
Массовая доля поваренной соли, %	От 1,0 до 1,6 включ.					

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок 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 поГОСТ 26663 и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами

и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности: два года со дня изготовления для консервов: Гуляш говяжий, Гуляш свиной, Гуляш бараний, Говядина в белом соусе, Свинина в белом соусе, Баранина в белом соусе, Говядина в молочном соусе, Свинина в молочном соусе, Баранина в молочном соусе. три года со дня изготовления для консервов: Говядина тушеная кусковая, Свинина тушеная кусковая, Баранина тушеная кусковая, Говядина отварная в бульоне, Свинина отварная в бульоне, Баранина отварная в бульоне. Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55762-2013 «КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ВЕТЧИННЫЕ»**

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

Настоящий стандарт распространяется на ветчинные стерилизованные и пастеризованные мясные консервы из свинины (далее консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: стерилизованные: "Ветчина классическая", "Ветчина домашняя"; **пастеризованные:** "Ветчина любительская", "Ветчина особая", "Шейка ветчинная", "Ветчина рубленая".

Транспортирование и хранение. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% для стерилизованных консервов, при температуре от 0°С до 5°С и относительной влажности воздуха не более 75% для пастеризованных консервов. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75% для стерилизованных консервов; при температуре от 0°С до 5°С и относительной влажности воздуха не более 75% для пастеризованных консервов. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**					
	"Ветчина классическая"	"Ветчина домашняя"	"Ветчина особая"	"Ветчина любительская"	"Шейка ветчинная"	"Ветчина рубленая"
Внешний вид (в охлажденном состоянии)	Ветчина одним куском со шкуркой или без шкурки. Допускается не более двух довесков в банке. Толщина шпика должна быть не более 1,5	Монолитный продукт, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики. На разрезе мышечная ткань розового цвета различ-	Монолитный продукт, сохраняющий форму при извлечении из банки и нарезании на ломтики. На разрезе мышечная ткань розового цвета различной интенсивности. Желе светло-желтого цвета. Жир белого цвета или с розовым оттенком			

	см. Мышечная ткань розового цвета, различной интенсивности окраски, без серых пятен на разрезе, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения. Шкурка должна быть чистая, без остатков щетины. Допускается небольшое количество желе от светло-желтого до розоватого цвета и небольшое количество выплавленного жира	ной интенсивности с видимыми включениями жировой и соединительной ткани. Желе светло-желтого цвета. Жир белого цвета или с розовым оттенком				
Консистенция	Упругая, сочная					
Запах и вкус	Приятные, свойственные солено-вареной ветчине, без посторонних запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	86,7	86,7	87,6	87,6	87,6	87,7
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	14,5	17,5	15,0	13,5	14,5
Массовая доля жира, %, не более	30,0	28,5	6,5	14,0	12,5	29,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,8 до 2,5 включ.					
Масса нитрита натрия, мг/кг, не более	50,0					
Масса общего (добавленного и естественного) фосфата, г/кг мясного сырья, не более	-	8,0				
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).						

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности: для стерилизованных консервов один год с даты изготовления; для пастеризованных консервов шесть месяцев с даты изготовления. Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32245-2013 КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ**

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 мясосодержащие консервы (далее -консервы), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания.

Классификация: **В зависимости от технологии производства мясосодержащие консервы подразделяют:** на кусковые; рубленые; фаршевые; паштетные; ветчинные; эмульгированные; первые обеденные блюда; вторые обеденные блюда. **В зависимости от используемых растительных ингредиентов мясосодержащие консервы подразде**ляют: с крупами; бобовыми; овощами; макаронными изделиями; прочими пищевыми ингредиентами растительного и животного происхождения. **В зависимости от используемых мясных ингредиентов мясосодержащие консервы подразделяют:** с говядиной; свининой; бараниной; кониной; олениной; прочими видами мяса убойных животных; различными видами мяса убойных животных в любом соотношении; субпродуктами убойных животных; различными видами мяса убойных животных и субпродуктов в любом соотношении.

Термины и определения продукт убоя: Непереработанная пищевая продукция животного происхождения, полученная в результате убоя в промышленных условиях продуктивных животных и используемая для дальнейшей переработки (обработки) и (или) реализации. **мясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, которая является продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя, и который не содержит кость либо содержит костные включения (при использовании механической обвалки (дообвалки)), либо содержит кость (при изготовлении продукции из анатомически целого куска мяса на кости. ***Примечание*** Мясо птицы бескостное и/или субпродукты птицы относят к мясному ингредиенту, если его/их массовая доля не превышает 50% от общего содержания мясного ингредиента в рецептуре. **немясной ингредиент:** Составная часть рецептуры пищевого продукта, не являющаяся продуктом убоя или продуктом, полученным в результате переработки продуктов убоя. **мясосодержащие консервы**: Консервы, изготовленные с использованием немясных ингредиентов, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5,0% до 60,0% включительно. **мясорастительные консервы:** Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 30,0% до 60,0% включительно. **растительно-мясные консервы:** Мясосодержащие консервы, изготовленные с использованием ингредиентов растительного происхождения, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов от 5,0% до 30,0% включительно. ***Примечание*** В растительно-мясных мясосодержащих консервах с пищевыми добавками (соя, каррагинаны и др.) и их смесями массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре от 25,0% до 30,0% включительно. **кусковые мясосодержащие консервы:** Мясосодержащие консервы, изготовленные из мясных ингредиентов, измельченных на кусочки массой от 30 до 120 г, и немясных ингредиентов в соусе, бульоне или желе. **рубленые мясосодержащие консервы:** Консервы из кусков мяса размером от 16 до 25 мм, в виде монолитной массы из мясных и немясных ингредиентов. **фаршевые мясосодержащие консервы:** Консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде монолитного фарша однородной или неоднородной структуры, сохраняющего форму при извлечении из банки, либо в виде формованных изделий в бульоне, соусе, жире или желе. ***Примечание*** К формованным изделиям из фарша относят сосиски, фрикадельки и др. **паштетные мясосодержащие консервы:** Консервы в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов. **ветчинные мясосодержащие консервы:** Консервы, изготовленные из немясных и выдержанных в посоле мясных ингредиентов из кусочков жилованного мяса массой от 50 г в виде монолитной структуры в желе, сохраняющие форму при извлечении из банки и поддающиеся нарезке на ломтики. **эмульгированные мясосодержащие консервы:** Консервы, изготовленные из ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы. **первые обеденные мясосодержащие**

блюда: Консервы в виде первых обеденных блюд, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ. **вторые обеденные мясосодержащие блюда**: Консервы в виде вторых обеденных блюд, с гарниром, без гарниров, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, с добавлением приправ. **составная часть консервов:** Часть содержимого консервов, которую можно отделить механическим разделением (сливанием, отделением с помощью пинцета, шпателя и т.п.)

Примечание Термин применяется в отношении кусковых мясосодержащих консервов и формованных изделий из фарша в соусе, бульоне, желе, рассоле; первых обеденных блюд: вторых обеденных блюд с гарниром.

Транспортирование и хранение. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. В пакетированном виде консервытранспортируют по ГОСТ 26663 и нормативным или техническим документам государства, принявшего стандарт, на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

Консервы хранят в соответствии с утвержденными правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

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

Рекомендуемые сроки годности: два года с даты изготовления для мясорастительных консервов; полтора года с даты изготовления для растительно-мясных консервов. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции в течение заявленных сроков годности, при условии соблюдения правил транспортирования и хранения в соответствии с требованиями настоящего стандарта, нормативной или технической документацией, по которой изготовленыконсервы.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55477-2013 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие – 01.07.2014 г Дата актуализации текста – 20.05.2016 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 стерилизованные мясные кусковые консервы из субпродуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее консервы).

АССОРТИМЕНТ: Консервы из субпродуктов в собственном соку: печень говяжья в собственном соку; печень свиная в собственном соку; печень баранья в собственном соку; сердце говяжье в собственном соку; сердце свиное в собственном соку; сердце баранье в собственном соку; языки говяжьи в собственном соку; языки свиные в собственном соку; языки бараньи в собственном соку; **Консервы из субпродуктов в соусе:** почки говяжьи в томатном соусе; почки свиные в томатном соусе; почки бараньи в томатном соусе; печень говяжья жареная в томатном соусе; печень свиная жареная в томатном соусе; рубец в томатном соусе; ассорти из субпродуктов в томатном соусе; **Консервы из субпродуктов в желе:** языки говяжьи в желе; языки свиные в желе; языки бараньи в желе; языки говяжьи отварные в желе; языки свиные отварные в желе; языки бараньи отварные в желе; ассорти из субпродуктов в желе; мясо свиных ножек в желе; рулет из мяса свиных голов в желе.

По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2-4.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**		
	Печень говяжья в собственном соку, Печень свиная в собственном соку, Печень баранья в собственном соку	Сердце говяжье в собственном соку, Сердце свиное в собственном соку, Сердце баранье в собственном соку	Языки говяжьи в собственном соку, Языки свиные в собственном соку, Языки бараньи в собственном соку
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки печени коричневого или темно-коричневого цвета, плотные, нежесткие, неразваренные, без крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов в бульоне с растопленным жиром. Допускается осадок в бульоне	Кусочки сердца коричневого или темно-коричневого цвета, мягкие, неразваренные, без крупных кровеносных сосудов и грубой соединительной ткани в бульоне с растопленным жиром. Допускается осадок в бульоне	Языки целые с гладкой поверхностью, без порезов или куски произвольной формы в бульоне. Языки упругие. Цвет языка на разрезе от светло-розового до темно-красного. Допускается осадок в бульоне. Допускается наличие в банке не более трех довесков к целым языкам
Запах и вкус	Свойственные печени в собственном соку с жиром, пряностями и обжаренными луком и морковью, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные сердцу в собственном соку с жиром, пряностями и обжаренными луком и морковью, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные вареному языку с пряностями, без посторонних запаха и привкуса
Посторонние примеси	Не допускаются		
Массовая доля субпродуктов, %, не менее	55,0	55,0	68,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0 (печень говяжья) 13,0 (печень свиная и баранья)	11,0 (сердце говяжье и свиное) 9,0 (сердце баранье)	14,5 (языки говяжьи и свиные) 11,0 (языки бараньи)
Массовая доля жира, %, не более	15,0 (печень говяжья и свиная) 14,0 (печень баранья)	14,0	18,0 (языки бараньи и свиные) 14,0 (языки говяжьи)
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	-	-	0,005
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,8 включ.		

HACCP EXPERT

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов			
	Почки говяжьи в томатном соусе, Почки свиные в томатном соусе, Почки бараньи в томатном соусе	Печень говяжья жареная в томатном соусе, Печень свиная жареная в томатном соусе	Рубец в томатном соусе	Ассорти из субпродуктов в томатном соусе
Внешний вид	Кусочки почек произвольной формы в томатном соусе. Допускаются кусочки почек с жировой прослойкой	Кусочки обжаренной печени произвольной формы в томатном соусе	Кусочки рубца произвольной формы в томатном соусе	Кусочки субпродуктов (рубца, обрези, калтыка, легкого, сердца, почек) произвольной формы в томатном соусе
Консистенция	Почки неразваренные, не пережаренные, упругие. Соус консистенция однородная с кусочками лука	Печень плотная, нежесткая. Соус консистенция однородная с кусочками лука и моркови	Рубец мягкий, хорошо проваренный. Соус консистенция однородная с кусочками лука, моркови и белого корня	Субпродукты мягкие, непереваренные. Соус консистенция однородная с кусочками лука
Запах и вкус	Свойственные почкам в томатном соусе с пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные обжаренной печени в томатном соусе с пряностями, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные вареному рубцу в томатном соусе с пряностями	Свойственные вареным субпродуктам в томатном соусе с пряностями, без посторонних запаха и привкуса
Цвет	Почки на разрезе серые с коричневой сердцевиной; соус оранжево-красный, допускается коричневатый оттенок	Печень от коричневого до темно-коричневого цвета; соус оранжево-красный, допускается коричневатый оттенок	Соус оранжево-красный, допускается светло-коричневый оттенок	Соус от оранжевого до темно-оранжевого цвета
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля субпродуктов, %, не менее	65,0	65,0	65,0	65,0
Массовая доля соуса, %, не более	35,0	35,0	35,0	35,0
Массовая доля белка, %, не менее	8,5 (почки говяжьи и свиные) 7,5 (почки бараньи)	10,5	8,5	12,0
Массовая доля жира, %, не более	4,0 (почки говяжьи и бараньи) 5,0 (почки свиные)	9,0	9,0	10,0
Массовая доля хлористого	От 1,1 до 1,5 включ.			

натрия (поваренной соли), %	

Таблица 4

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**			
	Языки говяжьи в желе, Языки свиные в желе, Языки бараньи в желе, Языки говяжьи отварные в желе, Языки свиные отварные в желе, Языки бараньи отварные в желе	Ассорти из субпродуктов в желе	Мясо свиных ножек в желе	Рулет из мяса свиных голов
Внешний вид и консистенция (в охлажденном состоянии)	Языки целые с гладкой поверхностью, без порезов или куски произвольной формы в желе. Языки упругие. Цвет языка на разрезе от светло-серого до темно-серого. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость	Кусочки субпродуктов (рубца, мяса голов, диафрагмы, печени, калтыка, легкого) произвольной формы, с чесноком и луком в желе. Субпродукты мягкие, неразваренные. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость	Кусочки мякотной части ножек произвольной формы с морковью в желе. Мясо упругое, хорошо проваренное. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость	Мясо в виде шрота, равномерно перемешанное с желе. Масса упругая. Желе прозрачное, светлое, допускается мутноватость
Запах и вкус	Свойственные вареному языку, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные вареным субпродуктам, без посторонних запаха и привкуса		
Посторонние примеси	Не допускаются			
Массовая доля субпродуктов, %, не менее	75,0	66,0	66,0	65,0
Массовая доля желе, %, не более	25,0	34,0	34,0	20,0
Массовая доля белка, %, не менее	13,0 (языки говяжьи и свиные в желе, языки свиные отварные в желе) 10,0 (языки бараньи в желе, языки бараньи отварные в желе) 13,5 (языки говяжьи отварные в желе)	13,0	15,0	15,0

HACCP EXPERT

Массовая доля жира, %, не более	17,0 (языки свиные и бараньи отварные в желе) 13,0 (языки говяжьи в желе, языки говяжьи отварные в желе) 16,5 (языки свиные и бараньи в желе)	11,0	14,0	15,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003 (языки говяжьи, свиные и бараньи в желе)	-	-	0,005
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,3 до 1,8 включ.			

Транспортирование и хранение: Консервы транспортируют по ГОСТ 13534 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок 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 и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности консервов устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности: один год со дня изготовления для консервов:** Печень говяжья в собственном соку; Печень свиная в собственном соку; Печень баранья в собственном соку; Печень говяжья жареная в томатном соусе; Печень свиная жареная в томатном соусе; Почки говяжьи в томатном соусе; Почки свиные в томатном соусе; Почки бараньи в томатном соусе; **два года со дня изготовления для консервов:** Сердце говяжье в собственном соку; Сердце свиное в собственном соку; Сердце баранье в собственном соку; Рубец в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в томатном соусе; Ассорти из субпродуктов в желе; Мясо свиных ножек в желе; Рулет из мяса свиных голов; **три года со дня изготовления для консервов:** Языки говяжьи в собственном соку; Языки свиные в собственном соку; Языки бараньи в собственном соку; Языки говяжьи в желе; Языки свиные в желе; Языки бараньи в желе; Языки говяжьи отварные в желе; Языки свиные отварные в желе; Языки бараньи отварные в желе. Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.	**ТИ К ГОСТ Р 55333-2012 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2014 год. Дата актуализации текста – 02.07.2015 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 производство стерилизованных мясорастительных консервов, предназначенных для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту - консервы).

АССОРТИМЕНТ: ***консервы с крупами:*** Каша рисовая с говядиной; Каша гречневая с говядиной; Каша пшенная с говядиной; Каша перловая с говядиной; Каша ячневая с говядиной; Каша рисовая со свининой; Каша гречневая со свининой; Каша пшенная со свининой; Каша перловая со свининой; Каша ячневая со свининой; Каша рисовая с бараниной; Каша гречневая с бараниной; Каша пшенная с бараниной; Каша перловая с бараниной; Каша ячневая с бараниной; ***консервы с крупами и овощами:*** Плов с говядиной; Плов со свининой; Плов с бараниной;

Голубцы с говядиной и свининой; Голубцы с бараниной и свининой; Перец фаршированный говядиной и рисом; Перец фаршированный свининой и рисом; Перец фаршированный бараниной и рисом; ***консервы с макаронными изделиями***: Макаронные изделия с говядиной; Макаронные изделия со свининой; Макаронные изделия с бараниной; ***консервы с бобовыми:*** Говядина с фасолью и луком; Говядина с горохом и луком; Говядина с чечевицей и луком; Свинина с фасолью и луком; Свинина с горохом и луком; Свинина с чечевицей и луком; Баранина с фасолью и луком; Баранина с горохом и луком; Баранина с чечевицей и луком; ***консервы с овощами:*** Говядина с капустой; Свинина с капустой; Баранина с капустой; Говядина со сладким перцем; Свинина со сладким перцем; Баранина со сладким перцем; Говядина с овощным ассорти; Свинина с овощным ассорти; Баранина с овощным ассорти.

Консервы фасуют в следующие виды потребительской упаковки: металлические банки по ГОСТ 5981 №№ 3,4, 6,7,8,9,12,43,63; стеклянные банки по ГОСТ 5717.2 III-2-82-500, III-2-82-600, 1-66-350, 1-82-500, 1-82-650; банки из ламистера по ТУ 10.02.01.207 - 4Л.

Не допускается использование металлических банок, изготовленных из хромированной жести.

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

Таблица

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**				
	каша рисовая с говядиной, каша рисовая с бараниной	каша гречневая с говядиной, каша гречневая с бараниной	каша пшенная с говядиной, каша пшенная с бараниной	каша перловая с говядиной, каша перловая с бараниной	каша ячневая с говядиной, каша ячневая с бараниной
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками говядины или баранины в соответствии с ассортиментом				
			Допускается полувязкая консистенция		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	47,9				
Массовая доля белка, %, не менее	6,0				
Массовая доля жира, %, не более	22,0				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.				
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).					

Таблица 3

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**				
	каша рисовая со свининой	каша гречневая со свининой	каша пшенная со свининой	каша перловая со свининой	каша ячневая со свининой
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками свинины				
			Допускается полувязкая консистенция		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				

HACCP EXPERT

Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	47,9
Массовая доля белка, %, не менее	6,0
Массовая доля жира, %, не более	28,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,6 включ.
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).	

Таблица 4

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**				
	плов с говядиной	плов со свининой	плов с бараниной	голубцы с говядиной и свининой	голубцы с бараниной и свининой
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Мелкоизмельченные кусочки говядины, свинины или баранины с хорошо проваренным рассыпчатым (без комков) рисом, с морковью и луком			Капустные листья фаршированные мясным фаршем с рисом, луком, морковью, пряностями в томатном соусе. Капустные листья не развареные. Соус оранжево-красного цвета, однородный	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса				
Посторонние примеси	Не допускаются				
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	35,0			35,7	
Массовая доля белка, %, не менее	6,5	5,5	6,0	4,0	
Массовая доля жира, %, не более	14,5	13,0	9,0	17,5	18,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,1 до 1,4 включ.				
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).					

Таблица 5

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**					
	перец фаршированный говядиной и рисом	перец фаршированный свининой и рисом	перец фаршированный бараниной и рисом	макаронные изделия с говядиной	макаронные изделия со свининой	макаронные изделия с бараниной
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Плоды перца фаршированные мясным фаршем с неразваренным рисом, луком, морковью, белым корнем пастернака и пряностями в соусе. Плоды перца целые, без разрывов. Соус оранжево-красного цвета, однородный			Макаронные изделия с говядиной, свининой или бараниной в соответствии с ассортиментом, с луком и морковью. Макаронные изделия эластичные, непереваренные. Допускается незначительное количество слипшихся макарон		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					

HACCP EXPERT

Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	30,5			43,0		
Массовая доля белка, %, не менее	4,0			9,5	8,5	8,5
Массовая доля жира, %, не более	13,0	11,0	8,0	13,0	19,0	15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).						

Таблица 6

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для консервов**					
	говядина с фасолью и луком	говядина с горохом и луком	говядина с чечевицей и луком	свинина с фасолью и луком	свинина с горохом и луком	свинина с чечевицей и луком
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки говядины с фасолью, горохом или чечевицей с пассерованными луком, морковью и пряностями. Зерна бобовых целые, мягкие, неразваренные			Кусочки свинины с фасолью горохом или чечевицей с пассерованными луком, морковью и пряностями. Зерна бобовых целые, мягкие, неразваренные		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	35,0			35,0		
Массовая доля белка, %, не менее	10,5	10,0	11,0	10,0	10,0	10,5
Массовая доля жира, %, не более	15,0			13,0		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).						

HACCP EXPERT

Таблица 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	баранина с фасолью и луком	баранина с горохом и луком	баранина с чечевицей и луком	говядина с капустой	свинина с капустой	баранина с капустой
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки баранины с фасолью, горохом или чечевицей с пассерованными луком и морковью, пряностями. Зерна бобовых целые, мягкие, неразваренные			Кусочки говядины, свинины или баранины с мягкой неразваренной капустой, томат-пастой, морковью и луком		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	35,0			32,0		
Массовая доля белка, %, не менее	10,5	10,0	11,0	4,5	4,0	4,0
Массовая доля жира, %, не более	15,0			13,0	11,5	8,5
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).						

Таблица 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	говядина со сладким перцем	свинина со сладким перцем	баранина со сладким перцем	говядина с овощным ассорти	свинина с овощным ассорти	баранина с овощным ассорти
Внешний вид и консистенция (в разогретом состоянии)	Кусочки говядины, свинины или баранины со сладким перцем, луком, морковью в томатном соусе			Кусочки говядины, свинины или баранины со сладким перцем, баклажанами, томатами, луком и морковью		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без постороннего запаха и привкуса					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	31,0			31,0		
Массовая доля белка, %, не менее	4,0	3,5	3,5	4,0	3,5	3,5
Массовая доля жира, %, не более	12,5	11,0	8,0	12,5	11,0	8,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	От 1,2 до 1,4 включ.					
* Определяют по фактической закладке (см. приложение Б).						

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок 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 и другой нормативной документации на способы и

средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения в течение всего срока годности. Рекомендуемый срок годности - два года со дня изготовления. 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. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, - по ГОСТ 15846. При постановке продукции на производство предприятие-изготовитель согласовывает и подтверждает рекомендуемые сроки годности в территориальном органе Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) в соответствии с МУК 4.2.1847-04.

18 000 РУБ.	**ТИ К ГОСТ Р 55336-2012 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ПАШТЕТНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2014 г Дата актуализации текста –10.08.2016 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 стерилизованные мясные паштетные консервы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее – консервы).

АССОРТИМЕНТ: Вид паштет из печени: паштет печеночный со сливочным маслом; паштет печеночный со свиным жиром; паштет печеночный с морковью; паштет печеночный с сельдереем и петрушкой; паштет любительский; паштет диетический с мозгами; **Вид паштет из печени и мяса:** паштет эстонский; паштет Арктика; паштет пражский; **Вид паштет из мяса:** паштет мясной; паштет львовский.

Консервы фасуют в следующие виды потребительской упаковки: металлические банки по ГОСТ 5981 №№ 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9; банки из ламистера по ТУ 2297-068-00008064 – 1Л; банки из ламистера по ТУ 10.02.01.207 4Л; банки полимерные трехслойные барьерные, получаемые методом литья под давлением по ТУ 2297-029-5160189. Не допускается использование металлических банок, изготовленных из хромированной жести.

Транспортирование и хранение. Консервы транспортируют по ГОСТ 13534 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок 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 и другой нормативной документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650, с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта при условии соблюдения правил транспортирования и хранения в течение всего срока годности. Срок годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности: два года со дня изготовления для консервов во всех видах потребительской тары (кроме полимерных трехслойных барьерных банок, получаемых методом литья под давлением); один год со дня изготовления для консервов в полимерных трехслойных барьерных банках, получаемых методом литья под давлением. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 52477-2005 КОНСЕРВЫ. МАРИНАДЫ ОВОЩНЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2007 г. Дата актуализации текста – 08.04.2024 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 маринованные овощи, изготовленные из свежих или предварительно заготовленных целых или нарезанных овощей или их смесей, залитых маринадной заливкой с добавлением растительного масла или без него. Маринование основано на повышении кислотности среды в результате введения уксусной кислоты.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья овощные маринады изготавливают следующих наименований: баклажаны маринованные (целые или нарезанные); баклажаны со сладким перцем маринованные; гогошары по-молдавски маринованные; кабачки маринованные (целые или нарезанные); капуста белокочанная маринованная; капуста белокочанная маринованная с клюквой; капуста белокочанная маринованная с яблоками; капуста белокочанная маринованная с клюквой и яблоками; капуста белокочанная маринованная со свеклой; капуста белокочанная маринованная с морковью; капуста цветная маринованная; капуста краснокочанная маринованная; листья виноградные маринованные; лук репчатый маринованный (целый или нарезанный); огурцы маринованные (целые или нарезанные); огурцы, нарезанные кружками, с луком маринованные; патиссоны маринованные (целые или нарезанные); перец сладкий маринованный (целый или нарезанный); перец горький маринованный; портулак маринованный; свекла столовая маринованная (целая или нарезанная); свекла столовая нарезанная с тмином маринованная; свекла столовая нарезанная с хреном маринованная; сельдерей корневой нарезанный маринованный; томаты маринованные (красные, бурые); томаты маринованные молочные; томаты маринованные зеленые; томаты маринованные домашние; томаты молочные маринованные со сладким перцем; томаты зеленые маринованные со сладким перцем; томаты маринованные деликатесные; тыква маринованная нарезанная; фасоль стручковая маринованная (целая или нарезанная); чеснок маринованный (головками или зубками); чеснок маринованный (головками или зубками) со свеклой; черемша маринованная; "Ассорти" (не менее двух видов овощей в различной комбинации).

По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 52477-2005 п. 5.2.1, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для сорта	
	высшего	первого
Внешний вид	Овощи целые или нарезанные, однородные по размеру и конфигурации (для перца сладкого маринованного и томатов по степени зрелости, цвету), здоровые, чистые, не сморщенные, не мятые, без механических повреждений. Портулак, черемша целые или нарезанные побеги, веточки Допускаются:	
	плоды томатов с треснувшей, но с несползшей кожицей не более 20% по счету	плоды томатов с треснувшей, но с несползшей кожицей
	деформированные красные томаты, %, не более 10	деформированные красные томаты, %, не более 15
		разрывы на плодах перца в месте очистки от семенного гнезда (при условии сохранения формы плодов) не должны превышать 15 мм. Допускается наличие треснувших и сморщенных целых плодов в потребительской таре вместимостью до 1 дм включительно не более 30% (по массе), вместимостью более 1 дм не более 10% (по массе)

	Единичные экземпляры неоднородных по размеру плодов для обеспечения массы нетто и соотношения элементов; для нарезанных тыквы и свеклы неоднородные по размеру и форме кубики или кусочки до 20% включительно (по массе), для нарезанной капусты неравномерные полоски до 25% включительно (по массе)	
Вкус и запах	Приятный, слабокислый или кислый, или кисло-сладкий, свойственный маринованным овощам данного вида, умеренно соленый с ароматом пряностей, в случае добавления масла с привкусом растительного масла. Не допускаются посторонние привкус и запах	
Цвет	Однородный для овощей одного вида, близкий к типичному для данного ботанического сорта, без пятен, прозелени и ожогов. Для баклажанов фиолетовый со светло-коричневым оттенком. Для огурцов с оттенками от зеленого до оливкового. Для патиссонов и кабачков от зеленовато-белого до желтого. Для перца (сладкого и горького) красный, желтый, желто-оранжевый или от зеленого до оливково-зеленого, свойственный плодам в технической или потребительской степени зрелости. Для томатов характерный для красной, бурой и молочной степеней зрелости. Для портулака, черемши, виноградных листьев зеленый, оливковый, оливково-зеленый, без темных пятен. Неоднородность окраски одного плода перца не считается неоднородностью окраски плодов в потребительской таре	
		Допускаются: в банке плоды перца (сладкого или горького) неоднородной окраски, с прозеленью не более 20% общей поверхности плода
	Допускаются: в маринадах из бурых томатов томаты молочной степени зрелости не более 20% по счету	
		естественная пятнистость единичных плодов
Консистенция	Овощи плотные, неразваренные. Огурцы, кабачки, патиссоны упругие с хрустящей мякотью, без пустот, с недоразвитыми семенами. Портулак, черемша, виноградные листья эластичные, упругие, неразваренные	
		Допускаются овощи с менее плотной мякотью, огурцы, кабачки, патиссоны с менее хрустящей мякотью, для тыквы кубики или кусочки плодов слегка разваренные не более 5% (по массе)
Качество заливки	Прозрачная, бесцветная или с характерным для определенного вида консервов оттенком с частицами пряностей или без них	
		Допускается незначительное количество взвешенных частиц мякоти и отдельных семян, вызывающих легкое помутнение заливки

По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать ГОСТ Р 52477-2005 п. 5.2.2, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее: целых нарезанных	50,0 55,0
в маринадах "Огурцы, нарезанные кружками, с луком маринованные": огурцов нарезанных лука	50,0 5,0
Массовая доля хлоридов, %: в тыкве маринованной нарезанной в остальных маринадах	0,1-0,2 1,0-2,0

Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную кислоту), %, для: листьев виноградных маринованных остальных	- 0,5-0,7
Массовая доля жира, %, не менее: в гогошарах по-молдавски маринованных в баклажанах со сладким перцем маринованных в томатах маринованных деликатесных	3,0 5,0 1,0
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	То же

Термины и определения «маринованные фрукты [овощи, грибы]»: Фруктовые [овощные, грибные] консервы или полуконсервы, изготовленные из свежих, соленых, квашеных или быстрозамороженных целых или нарезанных фруктов [овощей, грибов], одного или нескольких видов, залитые раствором поваренной соли и/или сахара, пищевых органических кислот, пряностей или их экстрактов, с добавлением или без добавления пищевого растительного масла и зелени. **Транспортирование и хранение**. Правила транспортирования и условия хранения овощных маринадов должны быть в соответствии с ГОСТ Р 52477, ГОСТ Р 53959. Овощные маринады 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% не более 2 лет со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. 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.

18 000 РУБ.

ТИ К ГОСТ 31499-2012 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ФАРШЕВЫЕ

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 21.09.2017 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 фаршевые стерилизованные мясные консервы (далее по тексту – продукт, продукция, консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях 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: ***Консервы выпускают следующих видов и наименований: Фарши:*** Фарш свиной сосисочный; Фарш колбасный любительский; Фарш колбасный отдельный; Фарш колбасный ветчинно-рубленый. ***Сосиски:*** Сосиски «Молочные» в свином жире; Сосиски «Молочные» в рассоле; Сосиски «Русские» в свином жире; Сосиски «Русские» в рассоле; Сосиски «Говяжьи» в свином жире; Сосиски «Говяжьи» в рассоле.

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида в государстве, принявшем стандарт. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативно-технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Изготовитель устанавливает конкретный срок годности консервов.

Срок годности консервов «Фарш свиной сосисочный», «Фарш колбасный любительский», «Фарш колбасный отдельный» и «Фарш колбасный ветчинно-рубленый» - не более трех лет с даты изготовления. **Срок годности консервов** "Сосиски "Молочные" в свином жире", "Сосиски "Русские" в свином жире", "Сосиски "Говяжьи" в свином жире", "Сосиски "Молочные" в рассоле", "Сосиски "Русские" в рассоле" и "Сосиски "Говяжьи" в рассоле" - не более одного года с даты изготовления. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, - по ГОСТ 15846.

18 000 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31478-2012 «КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. МЯСО РУБЛЕНОЕ.**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста –07.11.2016 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 рубленые стерилизованные мясные консервы (далее – продукт, продукция, консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях 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: В зависимости от применяемого сырья, пряно-ароматических и вкусовых добавок, по данной технологической инструкции консервы вырабатывают в следующем ассортименте: ***Из свинины:*** свинина пряная; свинина жирная; бекон рубленый. ***Из говядины:*** говядина измельченная. ***Из говядины и свинины:*** мясо рубленое в желе; мясо закусочное.

Транспортирование и хранение Консервы транспортируют по ГОСТ 13534. Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663 и другим нормативным и техническим документам на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Консервы хранят в соответствии с правилами хранения, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Сроки годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности консервов «Мясо рубленое в желе», «Говядина измельченная», «Свинина пряная» **не более трех лет с даты изготовления**. Рекомендуемый срок годности консервов «Мясо закусочное», «Свинина жирная», «Бекон рубленый» не более двух лет с даты изготовления. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, по ГОСТ 15846.

НАССР ЕХРЕRТ

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 18423-2012 «КОНСЕРВЫ ИЗ КАЛЬМАРА И КАРАКАТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ»

Дата введения в действие – 01.07.2013 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 натуральные консервы из кальмара и каракатицы (далее - консервы).

Наименования и ассортиментные знаки консервов указаны в таблице

Таблица

Наименование консервов	Ассортиментный знак
Кальмар с головой и кожицей натуральный	611
Кальмар с головой порционированный без кожицы натуральный	762
Кальмар тушка без кожицы натуральный	633
Кальмар тушка с кожицей натуральный	763
Кальмар тушка (филе) порционированный без кожицы натуральный	К23
Кальмар шинкованный без кожицы натуральный	761
Щупальца кальмара натуральные	15К

Видовой состав кальмара и каракатицы приведен в таблице

Таблица

Наименование	
русское	**латинское**
Кальмар Бартрама	Ommastrephes bartrami
Кальмар Иллекс американский	Illex oxygonius
Кальмар Иллекс аргентинский короткоперый	Illex argentines
Кальмар Иллекс северо-атлантический короткоперый	Illex coindetii
Кальмар командорский	Berryteuthis magister
Кальмар курильский	Onychoteuthis borealijaponicus
Кальмар коренастый (тодаропсис)	Todaropsis eblanae
Кальмар новозеландский	Nototodarus sloani
Кальмар перуано-чилийский гигантский	Dosidicus gigas
Кальмар Лолиго патагонский	Loligo patagonica
Кальмар Лолиго северо-американский	Loligo pealei
Кальмар обыкновенный Лолиго (обыкновенный длинноперый)	Loligo vulgaris
Кальмар северный	Boreoteuthis borealis
Северный кальмар-стрелка	Todarodes sagittatus
Южный кальмар-стрелка	Todarodes angolensis
Кальмар тихоокеанский	Todarodes pacificus
Японский кальмар-светлячок	Wataseania scintillans
Каракатица тихоокеанская	Rossia pacifica
Примечание - Допускается использовать другие виды кальмара или каракатицы, разрешенные для использования на пищевые цели.	

HACCP EXPERT

По химическим и физическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма
Массовая доля поваренной соли, %	1,2-2,0
Массовая доля кальмара или каракатицы, %, не менее	50,0
Длина кристалла струвита, мм, не более	5,0

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Цвет мяса:	
- без кожицы	От светло-кремового до светло-серого или кремового с розовым или коричневым оттенком
- с кожицей	От розового до темно-розового с фиолетовым или коричневым оттенком
Цвет бульона	От светло-кремового до коричневого. Может быть фиолетовый оттенок
Состояние бульона	Непрозрачный, с наличием взвешенных частиц белкового происхождения
Характеристика разделки	В соответствии с 5.2.3
Консистенция	Плотная
Порядок укладывания	Потрошеный с головой или тушки (филе) уложены по окружности или плашмя рядами, или свернуты пополам и уложены перегибом вверх. Могут быть: - тушки вложены друг в друга; - довески мантии (не более трех кусочков) в банке - для консервов из тушек; - отдельные щупальца уложены произвольно, а целые или разрезанные головы со щупальцами уложены в середину или на дно банки, или вовнутрь мантии в банке - для консервов из потрошеных с головой. Порционированный уложен срезами к донышку банки или плашмя рядами. Шинкованный уложен насыпью с разравниванием. Щупальца с головой или частью головы уложены в банки плотно с разравниванием
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов Консервы хранят в чистых хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75% - не более 15 мес с даты изготовления.

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: Консервы вырабатывают следующих наименований: "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

HACCP EXPERT

"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
"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.

HACCP EXPERT

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