«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 МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ТИ к ГОСТ Р 35282-2025 МОРОЖЕНОЕ С САХАРАМИ И ПОДСЛАСТИТЕЛЯМИ 6

ТИ к ГОСТ 31457-2025 «МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ, СЛИВОЧНОЕ И ПЛОМБИР».....6

ТИ к ГОСТ 30625-98 ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ЖИДКИЕ И ПАСТООБРАЗНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....7

ТИ к ГОСТ 35005-2023 СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ.....8

ТИ к ГОСТ Р 52054-2023 МОЛОКО КОРОВЬЕ СЫРОЕ.....12

ТИ к ГОСТ 33491-2015 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ БИФИДОБАКТЕРИЯМИ БИФИДУМ 13

ТИ к ГОСТ 34355-2017 СЛИВКИ — СЫРЬЕ.....16

ТИ к ГОСТ 31453-2013 ТВОРОГ 17

ТИ к ГОСТ 33920-2016 КАЗЕИНАТЫ ПИЩЕВЫЕ.....17

ТИ к ГОСТ Р 53456-2022 КОНЦЕНТРАТЫ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ СУХИЕ 18

ТИ к ГОСТ 31648-2022 ЗАМЕНИТЕЛЬ МОЛОЧНОГО ЖИРА 19

ТИ к ГОСТ 31658-2012 МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ — СЫРЬЕ.....20

ТИ к ГОСТ 34352-2017 СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ – СЫРЬЕ 21

ТИ к ГОСТ 32923-2014 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ ПРОБИОТИЧЕСКИМИ МИКРООРГАНИЗМАМИ.....22

ТИ к ГОСТ 34354-2017 ПАХТА И НАПИТКИ НА ЕЕ ОСНОВЕ.....23

ТИ к ГОСТ Р 56580-2015 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН.....24

ТИ к ГОСТ 34617-2019 ТВОРОГ С КОМПОНЕНТАМИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА 26

ТИ к ГОСТ 33922-2016 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СЛИВКИ СУХИЕ.....27

ТИ к ГОСТ 32929-2014 МОРОЖЕНОЕ КИСЛОМОЛОЧНОЕ.....28

ТИ к ГОСТ 33478-2015 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ОБОГАЩЕННОЕ.....29

ТИ к ГОСТ 34372-2017 ЗАКВАСКИ БАКТЕРИАЛЬНЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ 30

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 33629-2015 МОЛОКО СУХОЕ 33
ТИ к ГОСТ 34255-2017 МОЛОКО СУХОЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 33
ТИ к ГОСТ 32922-2014 МОЛОКО КОРОВЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ — СЫРЬЕ 34
ТИ к ГОСТ 34312-2017 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ — СЫРЬЕ 35
ТИ к ГОСТ 33631-2015 СЫРЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 35
ТИ к ГОСТ 32925-2014 КЕФИР ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 36
ТИ к ГОСТ 34254-2017 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ МОЛОКО СГУЩЕННОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ 37
ТИ к ГОСТ 34357-2017 СЫРЫ СЫВОРОТОЧНО-АЛЬБУМИННЫЕ 38
ТИ к ГОСТ 31667-2012 ВАРЕНЕЦ 38
ТИ к ГОСТ 34356-2017 СЫРЫ С ЧЕДДЕРИЗАЦИЕЙ И ТЕРМОМЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКОЙ СЫРНОЙ МАССЫ 39
ТИ к ГОСТ 31981-2013 ЙОГУРТ 39
ТИ к ГОСТ 31534-2012 ТВОРОГ ЗЕРНЕНЫЙ 42
ТИ к ГОСТ 34178-2017 СПРЕДЫ И СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ 42
ТИ к ГОСТ 33633-2015 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 44
ТИ к ГОСТ 32261-2013 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 45
ТИ к ГОСТ 32927-2014 ТВОРОГ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 47
ТИ к ГОСТ 33927-2016 СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ 48
ТИ к ГОСТ Р 54339-2011 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СКВАШЕННЫЕ 49
ТИ к ГОСТ Р 53502-2009 ПРОДУКТЫ СЫРНЫЕ ПЛАВЛЕНЫЕ 49
ТИ к ГОСТ 33959-2016 СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ 50
ТИ к ГОСТ Р 52253-2004 МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА 53
ТИ к ГОСТ 33956-2016 АЛЬБУМИН МОЛОЧНЫЙ И ПАСТЫ АЛЬБУМИННЫЕ 55
ТИ к ГОСТ 33567-2015 САХАР МОЛОЧНЫЙ 56
ТИ к ГОСТ 33923-2016 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ 56
ТИ к ГОСТ 33921-2016 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ВАРЕНОЕ 57

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 33958-2016 СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ 57
ТИ к ГОСТ Р 53914-2010 НАПИТОК МОЛОЧНЫЙ.....58
ТИ к ГОСТ Р 54649-2011 КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СУХИЕ.....59
ТИ к ГОСТ 31690-2013 СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ 59
ТИ к ГОСТ 32262-2013 МАСЛО ТОПЛЕНОЕ И ЖИР МОЛОЧНЫЙ 60
ТИ к ГОСТ 31703-2012 КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ 61
ТИ к ГОСТ 33480-2015 ТВОРОЖНЫЙ СЫР.....62
ТИ к ГОСТ 32899-2014 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ...63
ТИ к ГОСТ 32259-2013 МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ПИТЬЕВОЕ КОЗЬЕ.....64
ТИ к ГОСТ 31450-2013 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ.....66
ТИ к ГОСТ 31449-2013 МОЛОКО КОРОВЬЕ СЫРОЕ.....66
ТИ к ГОСТ Р 52975-2008 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ. МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СУХОЕ 67
ТИ к ГОСТ 32940-2014 МОЛОКО КОЗЬЕ СЫРОЕ.....67
ТИ к ГОСТ 32928-2014 ПРОСТОКВАША ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 68
ТИ к ГОСТ 32926-2014 АЦИДОФИЛИН ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....69
ТИ к ГОСТ 32924-2014 СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....70
ТИ к ГОСТ Р 52974-2008 «КУМЫС».....71
ТИ к ГОСТ Р 52973-2008 «МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СЫРОЕ».....72
ТИ к ГОСТ 32256-2013 «МОРОЖЕНОЕ ШЕРБЕТ И ДЕСЕРТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ» 72
ТИ к ГОСТ 32252-2013 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА 73
ГОСТ 31702-2013 «АЙРАН».....73
ТИ к ГОСТ 31689-2012 «КАЗЕИН» 74
ТИ к ГОСТ 31668-2012 «АЦИДОФИЛИН» 74
ТИ к ГОСТ 31658-2012 «МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ-СЫРЬЕ» 75
ТИ к ГОСТ 31456-2013 «ПРОСТОКВАША».....75
ТИ к ГОСТ 31451-2013 «СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ» 76

НАССР EXPERT

ТИ к ГОСТ 32263-2013 «СЫРЫ МЯГКИЕ» 76
ТИ к ГОСТ 32260-2013 «СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ» 78
ГОСТ Р 53512-2009 «ПРОДУКТЫ СЫРНЫЕ» 79
ТИ к ГОСТ Р 54663-2011 ПРОДУКТЫ СЫРОДЕЛИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ 81
ТИ К ГОСТ 31688-2012 «КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ. МОЛОКО И СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ» 82
ТИ К ГОСТ 31680-2012 «МАССА ТВОРОЖНАЯ «ОСОБАЯ» 84
ТИ К ГОСТ 31661-2012 «ПРОСТОКВАША МЕЧНИКОВСКАЯ» 84
ТИ К ГОСТ 31457-2012 МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ, СЛИВОЧНОЕ И ПЛОМБИР 85
ТИ К ГОСТ 31455-2012 РЯЖЕНКА 87
ТИ К ГОСТ 31454-2012 КЕФИР 88
ТИ К ГОСТ 31452-2012 СМЕТАНА 88

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ НА МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

28 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 35282-2025 МОРОЖЕНОЕ С САХАРАМИ И ПОДСЛАСТИТЕЛЯМИ

Дата введения в действие – 01.01.2026 г. Дата актуализации текста – 12.09.2025 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на закаленное мороженое с сахарами и/или подсластителями (далее – мороженое), изготавливаемое и находящееся в обороте на территории стран, принявших стандарт, предназначенное для непосредственного использования в пищу.

Классификация Мороженое в зависимости от массовой доли сахаров, в том числе сахарозы, подсластителей и молочного жира подразделяют на следующие виды: мороженое с низким содержанием сахарозы; мороженое с пониженным содержанием сахарозы; мороженое с сахарозой и подсластителями; мороженое с фруктозой; мороженое без добавленных сахаров.

Мороженое в зависимости от массовой доли жира подразделяют на следующие подвиды: мороженое с массовой долей жира: 0,5 %; 1,0 %;1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 5,5 %; 6,0 %; 6,5 %; 7,0 %; 7,5%; 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 10,5 %; 11,0 %; 11,5 %;12,0 %; 12,5 %; 13,0 %; 13,5 %; 14,0 %;14,5 % и 15,0 %.

Мороженое по 4.1 и 4.2 в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяют на следующие подвиды: без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов; ванильное; с пищевкусовыми продуктами: с кофе, цикорием, шоколадное, чайное, яичное, с орехами, с арахисом, с фруктами, с фруктовыми наполнителями без добавленных сахаров, с фруктовыми соусами без добавленных сахаров, с джемами без добавленных сахаров, с вареньем без добавленных сахаров, с повидлом без добавленных сахаров, с топингами без добавленных сахаров, с шоколадом без добавленных сахаров, с печеньем без добавленных сахаров, с кокосовой стружкой (крошкой), с кунжутом, с воздушным рисом, с воздушной кукурузой; с ароматом; с пищевкусовыми продуктами и ароматом. **Мороженое в зависимости от оформления поверхности подразделяют на:** без оформления поверхности; декорированное; глазированное (покрытое глазурью или шоколадом без добавленных са-харов), в том числе эскимо; глазированное декорированное, в том числе эскимо; в вафлях [печенье] без добавленных сахаров, в том числе глазированное и/или декорированное. Транспортирование мороженого проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18 °С. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – по ГОСТ 15846.

Сроки годности и условия хранения мороженого устанавливает изготовитель в соответствии с температурным режимом транспортирования и хранения и порядком, установленным в странах, принявших стандарт.

Рекомендуемый срок годности мороженого в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18 °С – не более 6 мес. с даты изготовления.

20 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31457-2025 «МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ, СЛИВОЧНОЕ И ПЛОМБИР»

Дата введения в действие – 01.01.2028 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 закаленное мороженое молочное, сливочное и пломбир (далее — мороженое), изготовляемое и находящееся в обороте на территории стран, принявших стандарт, предназначенное для непосредственного использования в пищу.

Классификация Мороженое в зависимости от массовой доли молочного жира подразделяют на следующие **виды:** молочное; сливочное; пломбир. **Мороженое в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяют на следующие подвиды:** без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов; ванильное; с пищевкусовыми продуктами; с ароматизаторами; с пищевкусовыми продуктами и ароматизаторами.

Мороженое в зависимости от внешнего вида подразделяют следующим образом: без оформления поверхности; декорированное; глазированное или частично глазированное, в том числе эскимо; глазированное или частично глазированное декорированное, в том числе эскимо; в вафлях [печенье], в том числе глазированное и/или декорированное; однослойное; многослойное. **Мороженое в зависимости от применения дополнительных ингредиентов (молочных белков, витаминов, микрои макроэлементов, пищевых волокон, пробиотических микроорганизмов и пребиотиков отдельно или в композиции) подразделяют:** на необогащенное; обогащенное.
Рекомендуемый срок годности мороженого в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18 °С, — не более 6 мес с даты изготовления.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 30625-98 ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ЖИДКИЕ И ПАСТООБРАЗНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Дата введения в действие – 01 июля 2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жидкие и пастообразные молочные продукты для питания здоровых детей от рождения до трех лет включительно.

Молочные продукты для детского питания по способу производства подразделяют: жидкие на пастеризованные, стерилизованные и кисломолочные; пастообразные на пасты и творог. Жидкие и пастообразные молочные продукты для детского питания в зависимости от возрастных потребностей подразделяют на заменители женского молока и молочные продукты для прикорма. По органолептическим показателям жидкие и пастообразные молочные продукты для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

	Характеристика молочных продуктов для детского питания				
Наименование показателя	**жидких**			**пастообразных**	
	пастеризованных	стерилизованных	кисломолочных	пасты	творога
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость без крупинок жира и хлопьев белка		Однородная смесь, без осадка, с нарушенным сгустком	Однородная, нежная, мажущаяся, допускается небольшая мучнистость и мягкая крупинчатость	
Вкус и запах	Чистый, молочный, с легким запахом и привкусом добавленных компонентов		Чистый, кисломолочный, сладковатый, с легким запахом и привкусом добавленных компонентов	Чистый, кисломолочный, с легким запахом и привкусом добавленных компонентов	
Цвет	Белый со слегка желтоватым оттенком	От белого до кремового		Молочно-белый или слегка кремовый, равномерный по всей массе	
	Допускается наличие оттенков добавленных компонентов				

Транспортирование и хранение

Транспортирование жидких и пастообразных молочных продуктов для детского питания осуществляется автомобилями-рефрижераторами или автомобилями-фургонами с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на автомобильном транспорте. Условия хранения и сроки годности жидких и пастообразных молочных продуктов для детского питания должны соответствовать требованиям нормативных документов на конкретный вид продукта.

НАССР EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 35005-2023 СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ ДЕМИНЕРАЛИЗОВАННАЯ

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на деминерализованную молочную сыворотку (далее продукт), получаемую частичным удалением минеральных веществ из подсырной, творожной и казеиновой молочных сывороток и предназначенную для использования в производстве пищевых продуктов, в том числе для детского питания. Примечание Для использования в производстве продуктов детского питания используют только подсырную сыворотку от производства полутвердых и твердых сыров.

Классификация В зависимости от уровня деминерализации различают продукты: с уровнем деминерализации 25%; уровнем деминерализации 40%; уровнем деминерализации 50%; уровнем деминерализации 60%; уровнем деминерализации 70%; уровнем деминерализации 80%; уровнем деминерализации 90%.

Продукт по 4.1, в зависимости от массовой доли сухих веществ, подразделяют: на жидкий; сгущенный; сухой.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Вид деминерализованной сыворотки**		
	Жидкая*	**Сгущенная**	**Сухая**
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 25%			
Внешний вид и консистенция	Однородная полупрозрачная жидкость	Однородная слабовязкая жидкость	Мелкодисперсный порошок, допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Вкус и запах	Вкус чистый, сладковатый для подсырной сыворотки и кисловатый для творожной и казеиновой, сывороточный. Запах сывороточный. Без посторонних привкусов и запахов		Вкус чистый, сладковато-солоноватый для подсырной сыворотки и кисловато-солоноватый для творожной и казеиновой, характерный для сухой сыворотки. Запах сывороточный. Без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Светло-желтый, возможен зеленоватый оттенок	От светло-желтого до желтого	Белый с кремовым или желтоватым оттенком, однородный по всей массе
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 40%			
Внешний вид и консистенция	Однородная прозрачная или полупрозрачная жидкость	Однородная слабовязкая жидкость	Мелкодисперсный порошок, допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Вкус и запах	Вкус чистый, сладковатый, сывороточный. Запах сывороточный. Без посторонних привкусов и запахов		Вкус чистый, сладковатый, характерный для сухой сыворотки, допускается солоновато-сладковатый вкус. Запах сывороточный. Без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Светло-желтый, возможен зеленоватый оттенок	От светло-желтого до желтого	Белый с кремовым или желтоватым оттенком, однородный по всей массе
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 50%			
Внешний вид и консистенция	Однородная прозрачная или полупрозрачная жидкость	Однородная слабовязкая жидкость	Мелкодисперсный порошок, допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Вкус и запах	Вкус чистый, сладковатый, сывороточный. Запах сывороточный. Без посторонних привкусов и запахов		Вкус чистый, сладковатый, характерный для сухой сыворотки, допускается солоновато-сладковатый вкус. Запах сывороточный. Без посторонних привкусов и запахов

Цвет	Светло-желтый, возможен зеленоватый оттенок	От светло-желтого до желтого	Белый с кремовым или желтоватым оттенком, однородный по всей массе
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 60%			
Внешний вид и консистенция	Однородная прозрачная или полупрозрачная жидкость	Однородная слабовязкая жидкость	Мелкодисперсный порошок, допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Вкус и запах	Вкус чистый, сладковатый, сывороточный. Запах сывороточный. Без посторонних привкусов и запахов		Вкус чистый, сладкий, характерный для сухой молочной сыворотки. Без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Светло-желтый, возможен зеленоватый оттенок	От светло-желтого до желтого	Белый с кремовым или желтоватым оттенком, однородный по всей массе
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 70%			
Внешний вид и консистенция	Однородная прозрачная или полупрозрачная жидкость	Однородная слабовязкая жидкость	Мелкодисперсный порошок, допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Вкус и запах	Вкус чистый, сладкий, слегка сывороточный. Без посторонних привкусов и запахов		Вкус чистый, сладкий, характерный для сухой молочной сыворотки. Без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Светло-желтый, возможен зеленоватый оттенок	От светло-желтого до желтого	Белый с кремовым оттенком, однородный по всей массе
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 80%			
Внешний вид и консистенция	Однородная прозрачная или полупрозрачная жидкость	Однородная слабовязкая жидкость	Мелкодисперсный порошок, допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Вкус и запах	Вкус чистый, сладковатый, сывороточный. Запах сывороточный. Без посторонних привкусов и запахов		Вкус чистый, сладкий, характерный для сухой молочной сыворотки. Без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Светло-желтый, возможен зеленоватый оттенок	От светло-желтого до желтого	Белый с кремовым оттенком, однородный по всей массе
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 90%			
Внешний вид и консистенция	Однородная прозрачная или полупрозрачная жидкость	Однородная слабовязкая жидкость	Мелкодисперсный порошок, допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Вкус и запах	Вкус чистый, сладкий. Без посторонних привкусов и запахов		Вкус чистый, сладкий, характерный для сухой молочной сыворотки. Без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Светло-желтый	От светло-желтого до желтого	Белый с легким кремовым оттенком, однородный по всей массе
* Для жидкой сыворотки с уровнем деминерализации 25% характеристики приведены для диапазона массовой доли сухих веществ от 5% до 20%.			

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

Сыворотка деминерализованная сухая с уровнем деминерализации 90%, предназначенная для использования в производстве продуктов детского питания, по физико-химическим показателям должна соответствовать требованиям, изложенным в таблице 3.

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма для деминерализованной сыворотки**		
	жидкой	**сгущенной**	**сухой**
Значения общих показателей для деминерализованной сыворотки с различным уровнем деминерализации			
Массовая доля сухих веществ, %	Менее 20,0	Не менее 20,0	Не менее 96,0
Массовая доля жира, % в пересчете на сухое вещество, не более	1,5		
Активная кислотность, pH, не ниже	4,5*/6,0		6,3**
Температура при выпуске с предприятия, °С	4-6		0-20

Индекс растворимости, см сырого осадка, не более	-	0,50
Группа чистоты, не ниже	-	I
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 25%		
Массовая доля золы, % в пересчете на сухое вещество, не более	6,5	
Массовая доля лактозы, % в пересчете на сухое вещество, не менее	75,0	
Массовая доля белка, % в пересчете на сухое вещество, не менее	10,0	
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 40%		
Массовая доля золы, % в пересчете на сухое вещество, не более	5,3	
Массовая доля лактозы, % в пересчете на сухое вещество, не менее	76,0	
Массовая доля белка, % в пересчете на сухое вещество, не менее	10,0	
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 50%		
Массовая доля золы, % в пересчете на сухое вещество, не более	4,4	
Массовая доля лактозы, % в пересчете на сухое вещество, не менее	78,0	
Массовая доля белка, % в пересчете на сухое вещество, не менее	10,4	
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 60%		
Массовая доля золы, % в пересчете на сухое вещество, не более	3,5	
Массовая доля лактозы, % в пересчете на сухое вещество, не менее	78,0	
Массовая доля белка, % в пересчете на сухое вещество, не менее	10,4	
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 70%		
Массовая доля золы, % в пересчете на сухое вещество, не более	2,5	
Массовая доля лактозы, % в пересчете на сухое вещество, не менее	79,0	
Массовая доля белка, % в пересчете на сухое вещество, не менее	11,0	
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 80%		
Массовая доля золы, % в пересчете на сухое вещество, не более	2,0	
Массовая доля лактозы, % в пересчете на сухое вещество, не менее	79,0	
Массовая доля белка, % в пересчете на сухое вещество, не менее	11,0	
Деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 90%		
Массовая доля золы, % в пересчете на сухое вещество, не более	1,0	
Массовая доля лактозы, % в пересчете на сухое вещество, не менее	80,0	
Массовая доля белка, % в пересчете на сухое вещество, не менее	11,7	
* Показатели активной кислотности только для деминерализованной сыворотки с уровнем деминерализации 25%, полученной из творожной или казеиновой сыворотки. ** Восстановленной до массовой доли сухих веществ 6,0%.		

HACCP EXPERT

Таблица 3

Наименование показателя	Норма для сухой деминерализованной сыворотки с уровнем деминерализации 90%, предназначенной для использования в производстве продуктов детского питания
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	96,5
Массовая доля жира, % в пересчете на сухое вещество, не более	1,0
Активная кислотность, pH	(6,2-6,5)*
Температура при выпуске с предприятия, °С	0-20
Индекс растворимости, см сырого осадка, не более	0,30
Группа чистоты, не ниже	I
Массовая доля золы, % в пересчете на сухое вещество, не более	1,0
Массовая доля лактозы, % в пересчете на сухое вещество, не менее	80,0
Массовая доля белка*, % в пересчете на сухое вещество, не менее	12,0
Содержание натрия, мг/100 г, не более	180,0
Содержание кальция, мг/100 г, не более	160,0
Содержание магния, мг/100 г, не более	50,0
Содержание калия, мг/100 г, не более	200,0
Содержание хлоридов, мг/100 г, не более	100,0
* Восстановленной до массовой доли сухих веществ 6,0%.	

Деминерализованная молочная сыворотка, в том числе сухая деминерализованная сыворотка с уровнем деминерализации 90%, предназначенная для использования в производстве продуктов детского питания, не должна содержать жиры немолочного происхождения и немолочные белки.

Транспортирование и хранение Жидкую и сгущенную деминерализованную сыворотку транспортируют в специальных транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, в соответствии с законодательными актами и нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт. Сухую деминерализованную сыворотку перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, в соответствии с законодательными актами и нормативными документами, действующими на территории государств, принявших стандарт. Жидкую и сгущенную деминерализованную сыворотку транспортируют при температуре не выше 6°С. Транспортирование и хранение сухой деминерализованной сыворотки осуществляется при температуре не выше 20°С и относительной влажности не более 80%. Жидкую и сгущенную деминерализованную сыворотку хранят в герметичной упаковке при температуре не выше 6°С. Сухую деминерализованную сыворотку хранят упакованной в транспортную упаковку, уложенную на рейках, решетках, поддонах, в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 20°С. Замораживание жидкой и сгущенной деминерализованной сыворотки не допускается. Хранение сухой деминерализованной сыворотки совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается. Хранение деминерализованной сыворотки на складах транспортных организаций, не обеспечивающих условия хранения, предусмотренные настоящим стандартом, не допускается. Рекомендованный срок годности жидкой и сгущенной деминерализованной сыворотки в герметичной упаковке с момента получения до дальнейшего использования при тем-

HACCP EXPERT

пературе не выше 6°С и относительной влажности воздуха не более 80% 72 ч с момента окончания технологического процесса. Рекомендованный срок годности сухой деминерализованной сыворотки 12 мес с момента окончания технологического процесса при температуре не выше 20°С и относительной влажности не более 80%.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 52054-2023 МОЛОКО КОРОВЬЕ СЫРОЕ**

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на коровье сырое молоко (далее - молоко), производимое внутри страны и ввозимое на территорию Российской Федерации, предназначенное для дальнейшей переработки, в том числе для получения продуктов детского и диетического питания.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Норма для молока сорта**		
	высшего	**первого**	**второго**
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается		
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку		
	-		Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах
Цвет	От белого до светло-кремового		

По физико-химическим показателям молоко должно соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма для молока сорта**		
	высшего	**первого**	**второго**
Массовая доля белка, %, не менее	3,0	2,8	
Массовая доля жира, %, не менее	2,8		
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), % не менее	8,2		
Кислотность, °Т*	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 21,0
Группа чистоты, не ниже	I	I	II
Плотность, кг/м , не менее	1028,0	1027,0	1027,0
Температура замерзания, °С	Не выше минус 0,505		
Массовая доля небелкового азота, %, не более**	0,038		
Массовая доля мочевины, мг %, не более**	40,0		
Массовая доля истинного белка, %, не менее**	2,8	2,6	2,6
* Молоко кислотностью 14-15°Т или 21°Т допускается принимать на основании контрольной (стойловой) пробы, если оно по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям настоящего стандарта. ** Контроль данного показателя не является обязательным и проводится по усмотрению производителя.			

Транспортирование и хранение Молоко перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование молока осуществляют в емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленными из материалов, разрешенных для контакта с молоком и опломбированных. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной Молоко транспортируют к месту переработки в соответствии с требованиями Хранение и транспортирование молока осуществляют в соответствии с режимами (температура хранения, продолжительность хранения и транспортировки), установленными Хранение и транспортирование молока, предназначенного для производства продуктов детского питания на молочной основе, осуществляют в отдельных емкостях с соблюдением требований Хранение сырого молока и молока, подвергшегося термической обработке изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки, осуществляется в отдельных маркированных

емкостях при температуре (4±2)°С в пределах срока годности продукта. Хранение и транспортирование молока сопровождается документами, подтверждающими его безопасность, и информацией, предусмотренной

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33491-2015 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ БИФИДОБАКТЕРИЯМИ БИФИДУМ**

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 кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями бифидум (далее продукты), произведенные сквашиванием коровьего молока или сливок, с добавлением или без добавления молочных продуктов, заквасочными микроорганизмами, регламентированными для каждого из наименований продуктов, с одновременным добавлением пробиотического штамма бифидобактерий *Bifidobacterium bifidum*: кефир, кефир для диетического профилактического питания, кефир для питания детей раннего возраста с 8-месячного возраста, кефир для дошкольного и школьного питания, простоквашу, мечниковскую простоквашу, простоквашу мацони, ряженку, сметану, кефирный продукт на кефирных грибках или на кефирных культурах, йогурт.

Продукты в зависимости от используемого сырья производят: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; рекомбинированного молока (не допускается использовать для производства кефира, предназначенного для детского и диетического профилактического питания); смесей вышеуказаного сырья. **Йогурт в зависимости от применения и вида используемых пищевкусовых продуктов и/или пищевых добавок производят:** без добавления немолочных компонентов; сладкий (с сахаром или подсластителем); сладкий с фруктами (и/или продуктами их переработки); с овощами (и/или продуктами их переработки); сладкий ароматизатизированный (с сахаром или подсластителем). **Кефирный продукт в зависимости от применения и вида используемых пищевкусовых продуктов и/или пищевых добавок производят:** без добавления немолочных компонентов; сладкий (с сахаром или подсластителем); сладкий ароматизатизированный (с сахаром или подсластителем); сладкий с фруктами (и/или продуктами их переработки). **Кефир в зависимости от назначения производят:** для массового потребления; диетического профилактического питания с содержанием жира не более 1,0%; питания детей раннего возраста, начиная с 8-месячного возраста; питания детей дошкольного и школьного возраста.

Термины и определения кефир, обогащенный бифидобактериями: Кефир, произведенный с добавлением пробиотического штамма бифидобактерий Bifidobacterium bifidum, концентрация которых должна составлять не менее 10 КОЕ в 1 г продукта. **кефир, обогащенный бифидобактериями для диетического профилактического питания:** Кефир массовой долей жира 0,1%-1,0%, кислотностью 85°Т-110°Т, произведенный с добавлением пробиотического штамма бифидобактерий Bifidobacterium bifidum, концентрация которых должна составлять не менее 10 КОЕ в 1 г продукта. к**ефир для питания детей раннего возраста с 8-месячного возраста, обогащенный бифидобактериями:** Кефир массовой долей жира 2,0%-4,0%, кислотностью 75°Т-95°Т, произведенный с добавлением пробиотического штамма бифидобактерий Bifidobacterium bifidum, концентрация которых должна составлять не менее 10 КОЕ в 1 г продукта. **кефир для дошкольного и школьного питания, обогащенный бифидобактериями:** Кефир массовой долей жира 1,5%-4,0%, кислотностью 75°Т-110°Т, произведенный с добавлением пробиотического штамма бифидобактерий Bifidobacterium bifidum, концентрация которых должна составлять не менее 10 КОЕ в 1 г продукта. **простокваша, обогащенная бифидобактериями:** Простокваша, произведенная с добавлением пробиотического штамма бифидобактерий Bifidobacterium bifidum, концентрация которых должна составлять не менее 10 КОЕ в 1 г продукта. **мечниковская простокваша, обогащенная бифидобактериями:** Мечниковская простокваша, произведенная с добавлением пробиотического штамма бифидобактерий *Bifidobacterium bifidum*, концентрация которых должна составлять не менее 10 КОЕ в 1 г продукта. **простокваша мацони, обогащенная бифидобактериями:** Кисломолочный продукт, произведенный сквашиванием молока с добавлением или без добавления молочных продуктов заквасочными микроорганизмами термофильных молочнокислых стрептококков и молочнокислой болгарской палочки с добавлением дрожжей, сбраживающих лактозу, с

добавлением пробиотического штамма бифидобактерий *Bifidobacterium bifidum*, концентрация которых должна составлять не менее 10 КОЕ в 1 г продукта. **ряженка, обогащенная бифидобактериями:** Ряженка, произведенная с добавлением пробиотического штамма бифидобактерий Bifidobacterium bifidum, концентрация которых должна составлять не менее 10 КОЕ в 1 г продукта. **сметана, обогащенная бифидобактериями:** Сметана, произведенная с добавлением пробиотического штамма бифидобактерий Bifidobacterium bifidum, концентрация которых должна составлять не менее 10 КОЕ в 1 г продукта. **кефирный продукт, обогащенный бифидобактериями:** Кисломолочный продукт, произведенный сквашиванием молока и/или молочных продуктов закваской, приготовленной на кефирных грибках, или сквашиванием молока и/или молочных продуктов кефирными культурами (заквасочными микроорганизмами молочнокислых бактерий и лактозосбраживающих видов дрожжей), с добавлением пробиотического штамма бифидобактерий Bifidobacterium bifidum, концентрация которых должна составлять не менее 10 КОЕ в 1 г продукта, с добавлением или без добавления пищевых добавок и/или пищевкусовых продуктов. *Примечание* Для кефирного продукта (молочного составного продукта) допускается добавление пищевых добавок и/или пищевкусовых продуктов: сахара, фруктов и/или продуктов их переработки. В качестве пищевых добавок допускается использовать подсластители, ароматизаторы, пищевые красители, стабилизаторы консистенции. **йогурт, обогащенный бифидобактериями:** Йогурт, произведенный с добавлением пробиотического штамма бифидобактерий Bifidobacterium bifidum, концентрация которых должна составлять не менее 10 КОЕ в 1 г продукта. *Примечание* Для йогурта (молочного составного продукта) допускается добавление пищевых добавок и/или пищевкусовых продуктов: сахара, фруктов, овощей и/или продуктов их переработки. В качестве пищевых добавок допускается использовать подсластители, ароматизаторы, пищевые красители, стабилизаторы консистенции. **По органолептическим показателям продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице**

Таблица

Наименование продукта	**Наименование показателя**		
	Вкус и запах	**Цвет**	**Консистенция и внешний вид**
Кефир	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков
Кефир для диетического профилактического питания	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Вкус слегка острый, допускается дрожжевой привкус	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков
Кефир для питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное действием микрофлоры закваски
Простокваша	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком
Мечниковская простокваша	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, без газообразования
Простокваша мацони	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, вкус слегка острый	Молочно-белый, равномерный по всей массе	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком

Ряженка	Чистые, кисломолочные, с выраженным привкусом пастеризации	Светло-кремовый, равномерный по всей массе	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость
Сметана	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов	Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе	Однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира от 10,0% до 20,0% допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью
Кефирный продукт	При выработке на основе кефирных культур без добавления немолочных компонентов чистые, кисломолочные. Допускается слегка дрожжевой привкус. При выработке с пищевкусовыми продуктами и/или пищевыми добавками со вкусом и ароматом внесенного компонента; при выработке с сахаром или подсластителем в меру сладкий	Молочно-белый, равномерный по всей массе. При выработке с пищевкусовыми продуктами и/или пищевыми добавками обусловленный цветом внесенного ингредиента	Однородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком. Допускается газообразование в виде единичных пузырьков, вызванное действием микрофлоры закваски. При использовании пищевкусовых продуктов возможно наличие их включений
Йогурт	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов	Молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц	Однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком при термостатном способе производства, в меру вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок желеобразная или кремообразная. Допускается наличие включений нерастворимых частиц, характерных для внесенных компонентов

По физико-химическим показателям и показателям безопасности продукты должны соответствовать требованиям, По массовой доле жира, массовой доле белка и титруемой кислотности продукты должны соответствовать требованиям,

Таблица

Наименование продукта	**Наименование показателя и норма**		
	Массовая доля жира, %	**Массовая доля белка, %**	**Кислотность, °Т**
Кефир	0,1-9,9	Не менее 3,0	85-130
Кефир для диетического профилактического питания	0,1-1,0	Не менее 3,0	85-110
Кефир для питания детей раннего возраста, начиная с 8-месячного возраста	2,0-4,0	2-3,2	75-95
Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста	1,5-4,0	2-5	75-110
Простокваша	0,1-9,9	Не менее 3,0	85-130
Мечниковская простокваша	0,1-9,9	Не менее 3,0	80-110
Простокваша мацони	0,1-9,9	Не менее 3,0	90-140
Ряженка	0,1-9,9	Не менее 3,0	70-110
Сметана	10,0-18,0	Не менее 2,6	65-100

HACCP EXPERT

	19,0-22,0	не менее 2,5	65-100
	25,0-28,0	не менее 2,3	60-100
	30,0-32,0	не менее 2,2	60-90
	34,0-42,0	не менее 2,0	55-85
Кефирный продукт:			
без добавления немолочных компонентов, сладкий и сладкий с ароматом;	0,1-9,9	3,0	75-130
сладкий с фруктами и/или продуктами их переработки		2,8	75-140
Йогурт:			
без добавления немолочных компонентов;	0,1-9,9	3,2	75-140
с добавлением немолочных компонентов		2,8	
Примечание Для продукта с регламентированной нормой массовой доли жира от 0,1 до 9,9%, произведенного из цельного молока, массовую долю жира устанавливают в технологической инструкции в виде диапазона фактических значений ("от....до....", %). Фактическое значение массовой доли жира должно быть указано при маркировке потребительской упаковки.			

Для кефирного продукта и йогурта массовая доля сахарозы и общего сахара, в пересчете на инвертный, должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

В процентах

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сахарозы (для продукта с сахаром), не менее	6,5
Массовая доля общего сахара в пересчете на инвертный (для продукта с фруктами, и/или продуктами их переработки), не менее	11,0

Рекомендуемый срок годности для продуктов, обогащенных бифидобактериями бифидум

Наименование продукта	Срок годности
Кефир, простокваша, мечниковская простокваша, простокваша мацони, ряженка, сметана, йогурт	Не более 7 сут
Кефир для диетического профилактического питания Кефир для питания детей раннего возраста, начиная с 8-месячного возраста Кефир для питания детей дошкольного и школьного возраста Кефирный продукт на кефирных грибках	Не более 5 сут
Кефирный продукт на кефирных культурах	Не более 10 сут

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34355-2017 СЛИВКИ — СЫРЬЕ**

Дата введения в действие – 01.09.2018 г. Дата актуализации текста – 26.05.2023 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 производство сливок – сырья (далее сливки), сырых и пастеризованных вырабатываемых из коровьего молока и предназначенных для дальнейшей переработки. **Сливки-сырье подразделяют:** на сливки сырые; сливки пастеризованные.

АССОРТИМЕНТ: сливки сырые с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%; сливки пастеризованные с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%.

Термины и определения. Сливки молочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов. Сырые сливки сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45°С.

Хранение и транспортирование сливок осуществляют при температуре от 2 до 8°С. Продолжительность хранения сливок, поставляемых для промышленной переработки на предприятия, с учетом времени хранения у поставщика и времени перевозки должна соответствовать требованиям ТР ТС 033/2013 и не должна превышать: для сырых сливок 36 ч; для пастеризованных сливок 48 ч. Продолжительность хранения сливок, получаемых непосредственно на предприятии переработчике молока и используемых для внутренней переработки на молочные продукты, устанавливает их изготовитель.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 31453-2013 ТВОРОГ**

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс производства кисломолочного продукта творога (далее – продукт, продукция) из коровьего молока и/или молочных продуктов, с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и/или прессования. Продукт выпускается упакованным в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного использования в пищу. В зависимости от молочного сырья продукт изготавливают: из цельного молока; из нормализованного молока; из обезжиренного молока; из восстановленного молока; из их смесей. В зависимости от массовой долей жира творог выпускается в следующем ассортименте: творог обезжиренный; творог с массовой долей жира 5%; творог с массовой долей жира 9%; творог с массовой долей жира 18%.

Рекомендуемые сроки годности творога при температуре (4±2) °С: в герметичной потребительской упаковке не более 14 суток; в негерметичной потребительской упаковке не более 7 суток.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33920-2016 КАЗЕИНАТЫ ПИЩЕВЫЕ**

Дата введения в действие — 01.09.2017 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 казеинаты пищевые (далее - продукт), вырабатываемые из обезжиренного молока, кислотного или сычужного казеина (сухого, свежеосажденного и казеина-сырца) и предназначенные для использования в производстве пищевых продуктов. **Казеинат пищевой:** Продукт переработки молока, произведенный из казеина или обезжиренного молока путем переработки растворами гидроокисей щелочных металлов или их солей и сушки.

По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Норма**
Запах	Характерный для казеината. Не допускается сильно выраженного постороннего, неприятного запаха.
Внешний вид, консистенция	Сыпучий порошок. Допускается наличие комочков, рассыпающихся при механическом воздействии
Размер частиц мм, не более	0,25
Цвет	От белого до светло-кремового

Пригорелые частицы (диск)	Не ниже В
Чистота (группа)	Не ниже II

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %, не более	6,0
Массовая доля жира, %, не более	1,5
Массовая доля жира в сухом веществе, %, не более	2,0
Массовая доля белка, % не менее	88,0
Массовая доля золы, % не более	4,0
Массовая доля лактозы, % не более	1,0
Свободная кислотность, °Т, не более	80,0
Активная кислотность (pH)	6,2-6,9
Индекс растворимости - объем осадка на 1 г казеина, см , не более	0,2

Транспортирование и хранение

Казеинат пищевой перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Хранение казеината совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается. Хранение казеината на складах транспортных организаций, не обеспечивающих условия хранения, предусмотренные настоящим стандартом, не допускается. Ящики и мешки с казеинатом должны храниться уложенными в штабеля на стеллажах с проходом между ними для циркуляции воздуха. Сроки годности и условия хранения казеина устанавливает производитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Изготовитель гарантирует соответствие казеината требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения в герметично упакованной таре при температуре не выше (20±5)°С и относительной влажности воздуха не более 85%.

14 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 53456-2022 КОНЦЕНТРАТЫ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ СУХИЕ

Дата введения в действие — 2023 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Технологическая инструкция распространяется на сухие концентраты сывороточных белков (далее концентраты), изготовленные из подсырной молочной сыворотки с использованием методов ультрафильтрации, диафильтрации и распылительной сушки, предназначенные для использования в производстве пищевой продукции, в том числе специализированной. Стандарт не распространяется на концентраты, предназначенные для применения в составе специализированной пищевой продукции для диетического лечебного питания.

Классификация Концентраты в зависимости от массовой доли белка подразделяют: массовой долей белка в сухом веществе не менее 40,0% (КСБ-УФ-40); массовой долей белка в сухом веществе не менее 60,0% (КСБ-УФ-60); массовой долей белка в сухом веществе не менее 80,0% (КСБ-УФ-80).

НАСТ ЭКСПЕРТ

По органолептическим показателям концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и консистенция	Мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и агломерированных частиц сухого концентрата сывороточного белка. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	От белого до кремового, однородный по всей массе
Вкус и запах	Чистый, слабовыраженный сывороточный, сладковатый, без посторонних привкусов и запахов

По физико-химическим показателям концентраты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для концентрата		
	КСБ-УФ-40	КСБ-УФ-60	КСБ-УФ-80
Массовая доля влаги, %, не более	5,0		
Массовая доля белка в сухом веществе, %, не менее	40,0	60,0	80,0
Массовая доля белка, %, не менее	37,0	57,0	76,0
Массовая доля жира, %, не более	4,5	5,5	8,0
Массовая доля лактозы, %, не более	47,0	28,0	8,0
Массовая доля золы, %, не более	-	4,5	3,0
Активная кислотность, ед. pH	От 5,5 до 6,8 включ.		
Индекс растворимости, см сырого осадка, не более	0,3		
Группа чистоты, не ниже	I		

Транспортирование и хранение

Транспортирование концентратов осуществляется при температуре от 2°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 80%. Концентраты хранят упакованными в транспортную упаковку и уложенными на рейках, решетках, поддонах в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях при температуре от 2°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 80%. Хранение концентратов совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается. Срок годности концентратов устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения, динамики изменений показателей безопасности и качества. Вскрытые упаковки концентратов хранят плотно закрытыми при указанных температурно-влажностных режимах. Вскрытые упаковки концентратов, предназначенных для детского питания и специализированной пищевой продукции, хранят плотно закрытыми не более 5 сут при температуре от 2°С до 10°С и относительной влажности воздуха не более 80%.

14 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31648-2022 ЗАМЕНИТЕЛЬ МОЛОЧНОГО ЖИРА

Дата введения в действие – 01.01.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на заменитель молочного жира (ЗМЖ), предназначенный для использования при производстве пищевых продуктов в различных отраслях пищевой промышленности.

Термины и определения заменитель молочного жира: Продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Транспортирование и хранение ЗМЖ транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями, установленными или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт. ЗМЖ, упакованный в транспортную упаковку, транспортируют открытыми и крытыми транспортными средствами. При транспортировании ЗМЖ открытым транспортом ящики должны быть защищены от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей. Допускается транспортирование транспортной упаковки с ЗМЖ в крытых транспортных средствах (автофургонах, универсальных

крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и сред нетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения, в которых грузоотправителем обеспечивается соблюдение условий, установленных изготовителем для перевозки ЗМЖ, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в летний период или использование других средств), от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона). Пригодность специально оборудованных (подготовленных) универсальных крытых вагонов к транспортированию ЗМЖ определяет грузоотправитель с учетом обеспечения сохранности и безопасности ЗМЖ в течение установленного изготовителем срока годности. ЗМЖ до налива в специализированные контейнеры-цистерны и автотранспортные цистерны для пищевых жидкостей, оборудованные системой обогрева, следует хранить в среде азота в закрытых емкостях из нержавеющей стали, разрешенной для контакта с пищевой продукцией нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Перекачивание ЗМЖ проводят по коммуникациям, изготовленным из нержавеющей стали, разрешенной для контакта с пищевой продукцией нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. ЗМЖ наливом транспортируют в среде азота в специализированных контейнерах-цистернах и автотранспортных цистернах для пищевых жидкостей, резервуары которых изготовлены из нержавеющей стали, разрешенной для контакта с пищевой продукцией нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и оборудованы системой обогрева.

Специализированные контейнеры-цистерны и автотранспортные цистерны для пищевых жидкостей до налива ЗМЖ должны быть подвергнуты санитарной обработке, не иметь посторонних запахов, краны и люки должны быть запломбированы. Запрещается транспортирование ЗМЖ в контейнерах-цистернах и автотранспортных цистернах для пищевых жидкостей, в которых ранее находились непищевые грузы. Не допускается хранение ЗМЖ в помещениях с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Транспортирование ящиков с ЗМЖ транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477 и ГОСТ 26663. Сроки годности и условия хранения ЗМЖ устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Изготовитель гарантирует соответствие ЗМЖ требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения. Транспортирование и хранение ЗМЖ, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 31658-2012 МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ — СЫРЬЕ**

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 производство молока обезжиренного сырья, получаемого в результате отделения жира от коровьего молока и предназначенное для промышленной переработки. **Молоко обезжиренное сырье в зависимости от режима термической обработки подразделяют:** на сырое; пастеризованное. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды изложены в ГОСТ 31658, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011

Термины и определения по ГОСТ 31658: Молоко обезжиренное сырье: молоко обезжиренное, полученное в результате отделения жира от коровьего молока и предназначенное для промышленной переработки. **Сырое молоко обезжиренное сырье**: молоко обезжиренное сырье, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 °С. **Пастеризованное молоко обезжиренное сырье**: молоко обезжиренное сырье, подвергнутое пастеризации.

Транспортирование и хранение готовой продукции. Молоко обезжиренное сырье транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Замораживание молока обезжиренного сырья не допускается. Перевозку молока обезжиренного сырья осуществляют в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с молоком. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим стандартом. Хранение обезжиренного молока сырья у изготовителя и продолжительность транспортирования до переработчика осуществляют при температуре (4±2) °С не более 36 часов с учетом времени перевозки. Во время перевозки охлажденного молока обезжиренного сырья к месту переработки вплоть до начала его переработки температура не должна превышать 10 °С. Молоко обезжиренное сырье, не соответствующее установленным требованиям к его

температуре, подлежит немедленной переработке. Хранение обезжиренного пастеризованного молока сырья изготовителем продуктов переработки молока до начала переработки осуществляют в отдельных маркированных емкостях при температуре (4±2) °С. Хранение обезжиренного сырого молока должно соответствовать требованиям технических регламентов или нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34352-2017 СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ – СЫРЬЕ**

Дата введения в действие – 01.09.2018 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 сыворотку молочную сырье (далее молочная сыворотка), получаемую в качестве побочного продукта при изготовлении сыров, творога и казеина и предназначенную для дальнейшей переработки, а также для использования на кормовые цели.

Молочную сыворотку, получаемую при изготовлении сыров, творога и казеина подразделяют: на подсырную; творожную; казеиновую.

Подсырную молочную сыворотку в зависимости от способа посолки сыра подразделяют: на несоленую; соленую. **По органолептическим показателям молочная сыворотка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика для молочной сыворотки**			
	подсырной		**творожной**	**казеиновой**
	несоленой	**соленой**		
Внешний вид и консистенция	Однородная непрозрачная или полупрозрачная жидкость. Допускается наличие незначительного белкового осадка			
Цвет	От светло-желтого до бледно-зеленого			
Вкус и запах	Характерный для молочной сыворотки, сладковатый,	Характерный для молочной сыворотки, солоноватый,	Характерный для молочной сыворотки, кисловатый,	
	без посторонних привкусов и запахов			

По физико-химическим показателям молочная сыворотка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя для молочной сыворотки**			
	подсырной несоленой	**подсырной соленой**	**творожной**	**казеиновой**
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	5,0	6,5	5,0	5,5
Массовая доля лактозы, %, не менее	3,5	3,5	3,5	3,5
Массовая доля белка, %, не менее	0,5	0,5	0,4	0,5
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	-	1,5	-	-
Титруемая кислотность, °Т, не более	20	20	70	90
Температура, °С, не выше	6			

Транспортирование и хранение Молочную сыворотку перевозят в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Молочная сыворотка сразу после ее получения должна быть охлаждена до температуры от 0 до 6°С. Транспортирование и хранение молочной сыворотки осуществляют при температуре от 0 до 6°С. Срок годности сыворотки устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности молочной сыворотки при температуре от 0 до 6°С с момента получения до дальнейшей переработки не более 24 ч, включая продолжительность перевозки.

28 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32923-2014 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ ПРОБИОТИЧЕСКИМИ МИКРООРГАНИЗМАМИ

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 расфасованные в потребительскую упаковку, обогащенные пробиотическими микроорганизмами кисломолочные продукты (далее продукты), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Продукты в зависимости от используемого молочного сырья вырабатывают: из цельного молока; нормализованного молока или сливок; восстановленного молока или сливок; их смесей.

АССОРТИМЕНТ: Варенец, обогащенный пробиотическими микроорганизмами; Кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами; Простокваша, обогащенная пробиотическими микроорганизмами; Ряженка, обогащенная пробиотическими микроорганизмами; Сметана, обогащенная пробиотическими микроорганизмами; Продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами. **кисломолочные продукты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами:** Продукты кисломолочные, изготовляемые с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенные путем добавления в процессе сквашивания и/или после него пробиотических микроорганизмов в монокультурах и/или ассоциациях, содержащие молочнокислые микроорганизмы не менее 107 КОЕ/см3, пробиотические микроорганизмы не менее 106 КОЕ/см3. *Примечание* Для кефира, обогащенного пробиотическими микроорганизмами, нормируется содержание дрожжей не менее 104 КОЕ/см3.

Продукты по органолептическим характеристикам должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика**		
	Кефир, варенец, простокваша, ряженка, обогащенные пробиотическими микроорганизмами	Продукты кисломолочные, обогащенные пробиотическими микроорганизмами	Сметана, обогащенная пробиотическими микроорганизмами
Консистенция	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для кефира допускается газообразование	Однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком жидкость. Для продукта, обогащенного ацидофильными молочнокислыми палочками, однородная тягучая жидкость	Однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира 10%, 15% и 20% допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция
Вкус и запах	Чистый кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов		
	Для кефира слегка острый вкус. Допускается дрожжевой привкус. Для ряженки и варенца с выраженным привкусом пастеризации		
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе		Белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе
	Для ряженки светло-кремовый, для варенца от белого до светло-кремового		

НАССР ЭКСПЕРТ

По физико-химическим показателям продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 3-5.

Таблица 3 Физико-химические показатели варенца, кефира, простокваши и ряженки, обогащенных пробиотическими микроорганизмами

Наименование показателя	Норма для продукта		
Массовая доля жира, %	Менее 0,5	Не менее 1,0; 1,5; 2,0; 2,5; 3,0; 3,2; 3,5	Не менее 4,0; 4,5; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0; 7,5; 8,0; 8,5; 8,9
Массоая доля белка, %, не менее	3,0	2,8	2,6
Кислотность, °Т: для варенца для кефира для простокваши для ряженки	От 80 до 120 включ. От 85 до 130 включ. От 80 до 130 включ. От 70 до 110 включ.		
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2		
Примечание Для продукта, произведенного из цельного молока, массовую долю жира устанавливают в технологической инструкции в виде диапазона фактических значений ("от....до....", %).			

Таблица 4 Физико-химические показатели кисломолочных продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами

Наименование показателя	Норма для продукта		
Массовая доля жира, %	Менее 0,5	Не менее 1,0; 1,5; 2,0; 2,5; 3,0; 3,2; 3,5	Не менее 4,0; 4,5; 5,0; 5,5; 6,0; 6,5; 7,0; 7,5; 8,0; 8,5; 8,9
Массовая доля белка, %, не менее	3,0	2,8	2,6
Кислотность, °Т	От 80 до 120 включ.		
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2		
Примечание Для продукта, произведенного из цельного молока, массовую долю жира устанавливают в технологической инструкции в виде диапазона фактических значений ("от....до....", %).			

Таблица 5 Физико-химические показатели сметаны, обогащенной пробиотическими микроорганизмами

Наименование показателя	Норма для продукта			
Массовая доля жира, %, не менее	10,0; 15,0	20,0	25,0	30,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,6	2,5	2,3	2,2
Кислотность, °Т	От 65 до 100 включ.		От 60 до 100 включ.	От 60 до 90 включ.
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С	4±2			

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

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34354-2017 ПАХТА И НАПИТКИ НА ЕЕ ОСНОВЕ**

Дата введения в действие – 01.09.2018 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 пахту, предназначенную для промышленной переработки (далее пахта), и напитки на основе пахты (далее напитки), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. **Пахту для промышленной переработки в зависимости от технологических особенностей производства сливочного масла подразделяют:** на пахту, полученную при изготовлении сладкосливочного масла; пахту, полученную при изготовлении кислосливочного масла. **Пахту для промышленной переработки в зависимости от термической обработки подразделяют:** на непастеризованную; пастеризованную; топленую. **Напитки на основе пахты в зависимости от способа производства подразделяют:** на несквашенные; кисломолочные. **Несквашенные напитки в зависимости от режимов термической обработки подразделяют:** на пастеризованные; ультрапастеризованные; стерилизованные. **Кисломолочные напитки в зависимости от состава заквасочной микрофлоры подразделяют:** на обогащенные; необогащенные. **Напитки в зависимости от вносимых вкусовых компонентов вырабатывают:** без вкусовых компонентов; с вкусовыми компонентами и/или ароматизаторами.

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение Транспортирование пахты проводится цистернами, а фасованной во фляги автотранспортом с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Напитки перевозят в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Пахту для промышленной переработки хранят и транспортируют при температуре (4±2)°С. Напитки пастеризованные и ультрапастеризованные (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2)°С. Напитки стерилизованные и ультрапастеризованные (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2 до 25°С. Срок годности напитков в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов устанавливает изготовитель согласно документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Транспортирование и хранение напитков, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки годности пахты и напитков Срок годности пахты для промышленной переработки в зависимости от технологии получения: пахты, полученной при изготовлении сладкосливочного масла, 48 ч; пахты, полученной при изготовлении кислосливочного масла, 12 ч. **Рекомендуемый срок годности напитков:** для несквашенных пастеризованных и пастеризованных с вкусовыми компонентами 5 сут; кисломолочных напитков всего ассортимента 3 сут.

22 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 56580-2015 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН**

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 специализированный пищевой продукт питьевое молоко для питания беременных и кормящих женщин (далее продукт), предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Классификация Продукт в зависимости от массовой доли жира изготавливают: 2,5%, 3,2% и 3,5%. Продукт в зависимости от используемых пищевых обогатителей подразделяют на: с кальцием (Са); витаминизированный (А, , Е, , , , , РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, , С) с таурином и йодом; витаминизированный (А, , Е, , , , , РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, , С) с таурином и микроэлементами (железо, цинк, медь, йод); витаминизированный (А, , Е, , , , , РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, , С) с полиненасыщенными жирными кислотами Омега-3 (далее ПНЖК Омега-3), таурином и йодом; витаминизированный (А, , Е, , , , , РР, фолиевой кислотой, пантотеновой кислотой, биотином, , С) с лактулозой, таурином и йодом.

Продукт в зависимости от режима термической обработки подразделяют: на пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продукта
Внешний вид и консистенция	Однородная жидкость без наличия хлопьев белка. Допускаются небольшой отстой жира и небольшой осадок, растворяющиеся при перемешивании
Вкус и запах	Чистые, с легким привкусом и запахом кипячения. Допускается привкус и запах добавленных ингредиентов
Цвет	От белого до слегка кремового

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя для продукта с массовой долей жира**		
	2,5%	3,2%	3,5%
Массовая доля жира, %, не менее	2,5	3,2	3,5
Массовая доля ПНЖК Омега-3*, %	От 0,05 до 0,10		
Массовая доля белка, %, не менее	3,0		
Фосфатаза или пероксидаза (для пастеризованного и ультрапастеризованного продукта без асептического розлива)	Не допускается		
Массовая доля таурина, млн (мг/дм)	От 40,0 до 50,0		
Массовая доля витаминов**:			
А, мкг-экв/дм	От 500,0 до 1500,0		
, мкг/дм	От 10,0 до 15,0		
Е, мг/дм	От 10,0 до 40,0		
, мг/дм	От 0,8 до 1,5		
, мг/дм	От 0,8 до 1,5		
, мг/дм	От 1,5 до 3,0		
Фолиевая кислота, мг/дм	От 0,8 до 2,0		
РР, мг/дм	От 10,0 до 25,0		
С, мг/дм	От 100,0 до 300,0		
, мкг/дм	От 50,0 до 120,0		
Пантотеновая кислота, мг/дм	От 8,0 до 12,0		
Биотин, мкг/дм	От 80,0 до 200,0		
, мкг/дм	От 3,0 до 8,0		
Массовая доля микроэлементов***:			
Железо, мг/дм	От 30,0 до 50,0		
Цинк, мг/дм	От 10,0 до 40,0		
Медь, мкг/дм	От 600,0 до 1000,0		
Йод, мкг/дм	От 100,0 до 250,0		
Массовая доля лактулозы , %	От 0,25 до 0,40		
Массовая доля кальция (Са) , мг/дм , не менее	От 1200,0 до 2000,0		
Кислотность, °Т	От 16 до 21 включ.		
Плотность, кг/м , не менее:			
для продукта без лактулозы	1027		
для продукта с лактулозой	1028		
Группа чистоты, не ниже	I		
Температура при выпуске с предприятия, °С:			
пастеризованного и ультрапастеризованного (без асептического розлива);	4±2		
ультрапастеризованного (с асептическим розливом) и стерилизованного	От 2 до 25		
* Для продуктов, обогащенных Омега-3 ПНЖК. ** Для продуктов, обогащенных витаминами. *** Для продуктов, обогащенных микроэлементами (железо, цинк, медь). Для продуктов, обогащенных лактулозой. Для продуктов, обогащенных кальцием.			

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами (автомобилями-рефрижераторами, автомобилями с изотермическим кузовом, железнодорожным транспортом в вагонах-рефрижераторах или изотермических вагонах, водным или воздушным транспортом) в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукт пастеризованный и ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2)°С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2°С до 25°С. После вскрытия упаковки продукт хранят в холодильнике. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель.

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

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

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

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

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

Таблица 1 - Органолептические показатели продукта

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

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

Таблица 2 - Физико-химические показатели продукта

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

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

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33922-2016 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СЛИВКИ СУХИЕ**

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 сливки сухие (далее - продукт), предназначенные для непосредственного использования в пищу и для промышленной переработки.

Продукты по органолептическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид и консистенция	Однородный мелкий сухой порошок. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	Белый, со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Вкус и запах	Чистые, свойственные пастеризованным сливкам

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма**
Массовая доля жира, %, не менее	42,0
Массовая доля влаги, %, не более	4,0
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0
Индекс растворимости, см**Ошибка! Не указано имя файла.** сырого осадка, не более	0,4
Кислотность, °Т (% молочной кислоты)	От 14 до 20,0 включ. (от 0,126 до 0,180 включ.)

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

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32929-2014 МОРОЖЕНОЕ КИСЛОМОЛОЧНОЕ

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 закаленное кисломолочное мороженое (далее мороженое), предназначенное для непосредственного употребления в пищу. **Мороженое в зависимости от вида используемых заквасочных микроорганизмов подразделяют:** с закваской молочнокислых микроорганизмов [бакконцентратами]; ацидофильное; простоквашное; йогуртное. **Мороженое в зависимости от вида используемых кисломолочных продуктов подразделяют:** с йогуртом; кефиром; простоквашей; ряженкой; сметаной; творогом; варенцом; ацидофилином; айраном; кумысом.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, обусловленной геометрией формующего устройства или потребительской упаковки, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Допускаются незначительные (не более 10 мм) механические повреждения и отдельные (не более пяти на порцию) трещины глазури (шоколада) длиной не более 10 мм
Вкус и запах	Чистый кисло-сладкий, характерный для кисломолочных продуктов со вкусом и ароматом пищевкусовых продуктов и ароматизаторов, использованных при изготовлении мороженого. Посторонние привкус и запах не допускаются
Структура	Однородная, с органолептически неощутимыми кристаллами льда, без ощутимых комочков стабилизатора и эмульгатора. В мороженом с использованием пищевкусовых продуктов в целом виде, в виде кусочков или "прослоек", "прожилок", "спиралевидного рисунка" с наличием их включений. В глазированном мороженом структура глазури (шоколада) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов, сухих молочных продуктов, с включением частиц орехов, арахиса и других пищевых продуктов при их использовании
Консистенция	Плотная
Цвет	Равномерный по всей массе, соответствующий цвету используемого сырья. При использовании пищевых красителей соответствующий цвету внесенного красителя. Для глазированного мороженого цвет покрытия характерный для данного вида глазури и шоколада. Допускается неравномерный цвет при использовании пищевкусовых продуктов в виде "стержня", "прожилок", "прослоек", "спиралевидного рисунка" и др. Допускается неравномерное (мраморное) окрашивание для мороженого двух и более разновидностей в порции одновременно

Термины и определения: мороженое кисломолочное: мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5%, произведенное с использованием заквасочных микроорганизмов или кисломолочных продуктов. **мороженое кисломолочное ацидофильное:** кисломолочное мороженое, произведенное с использованием заквасок на основе ацидофильной палочки. **мороженое кисломолочное йогуртное [простоквашное]:** кисломолочное мороженое, произведенное с использованием заквасок для йогурта [простокваши]. **мороженое кисломолочное с закваской молочнокислых микроорганизмов [бакконцентратами]:** кисломолочное мороженое, произведенное с использованием концентратов заквасок молочнокислых микроорганизмов [бакконцентратов]. **мороженое кисломолочное с ацидофилином [йогуртом, кефиром, простоквашей, ряженкой, сметаной, творогом, варенцом, айраном, кумысом]:** кисломолочное мороженое, произведенное с использованием не менее чем 30% от массы продукта ацидофилина [йогурта, кефира, простокваши, ряженки, сметаны, творога, варенца, айрана, кумыса]. **Срок годности мороженого устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности** мороженого не более 6 мес. с даты изготовления в ненарушенной упаковке.

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33478-2015 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ОБОГАЩЕННОЕ

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 упакованное в потребительскую упаковку после термической обработки или термообработанное в потребительской упаковке питьевое обогащенное молоко (далее продукт), изготовляемое из коровьего сырого молока и (или) молочных продуктов, обогащенное отдельно или в комплексе молочным белком, витаминами, микрои макроэлементами, пребиотическими веществами (пребиотиками), полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пищевыми волокнами, предназначенное для непосредственного употребления в пищу.

Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют из: цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока. **Продукт в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:** пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный. **Продукт в зависимости от используемых пищевых и биологически активных веществ изготовляют обогащенным:** молочным белком; витаминами и их ко плексами (премиксами); пребиотиками; пищевыми волокнами; микрои/или макроэлементами; полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК); фосфолипидами. **Продукт по органолептическим характеристикам должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачная жидкость, без осадка. Для продукта с массовой долей жира более 3,5% допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании
Консистенция	Однородная, нетягучая. Без хлопьев белка и сбившихся комочков жира
Вкус и запах	Характерные для молока коровьего, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения, для стерилизованного выраженный привкус кипячения. Допускается привкус и запах добавленных компонентов
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе, для стерилизованного со светло-кремовым оттенком, для обезжиренного с синеватым оттенком. Допускается наличие оттенка, обусловленного добавленными компонентами

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для продукта с массовой долей жира, %					
	Обезжиренного	от 0,5 до 1,0	от 1,2 до 2,5	от 2,7 до 4,0	от 4,1 до 4,5	от 4,7 до 9,9
Плотность, кг/м, не менее	1030	1029	1028	1027		1024
Массовая доля белка, %, не менее	2,8; 3,7				2,6; 3,7	
Массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (СОМО), %, не менее	8,0; 8,9					
Кислотность, °Т, не более	22					
Группа чистоты, не ниже	I					
Фосфатаза или пероксидаза (для ультрапастеризованного продукта без асептического розлива)	Не допускается					
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С:						
для пастеризованного, ультрапастеризованного (без асептического розлива)	4±2					
для ультрапастеризованного (с асептическим розливом) и стерилизованного	От 2 до 25					

HACCP EXPERT

Для продукта, обогащенного молочным белком. *Примечания:*

Для продукта, произведенного из цельного молока, массовую долю жира устанавливают в виде диапазона фактических значений (например, от 3,2% до 3,9%), значения остальных показателей должны соответствовать нормам таблицы 2.

Массовые доли биологически активных веществ (витаминов, микрои макроэлементов, пищевых волокон, пребиотиков, ПНЖК, фосфолипидов и др.) устанавливают в технических документах или стандартах организаций на конкретное наименование продукта с указанием отношения количества добавленных ингредиентов к суточной норме их потребления. При этом содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, должно быть доведено до уровня употребления в 100 мл, или 100 г, или разовой порции продукта не менее 5% уровня суточного потребления, а максимальное содержание пищевых и (или) биологически активных веществ в продукте не должно превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ (при наличии таких уровней).

Транспортирование и хранение Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Транспортирование продукта в пакетированном виде по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2)°С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2°С до 25°С. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

29 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34372-2017 ЗАКВАСКИ БАКТЕРИАЛЬНЫЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Дата введения в действие – 01.09.2018 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 закваски бактериальные и закваски бактериальные концентрированные (далее БЗ и БК), представляющие собой жизнеспособные клетки молочнокислых, пропионовокислых, уксуснокислых и бифидобактерий, предназначенные для производства молочной продукции, а также приготовления производственной закваски.

Классификация: ***БЗ и БК в зависимости от физического состояния и способа производства подразделяют:*** на жидкие; замороженные; сухие. ***БЗ и БК в зависимости от числа входящих в их состав видов микроорганизмов подразделяют:*** на моновидовые; поливидовые. ***БЗ и БК в зависимости от количества входящих штаммов каждого вида подразделяют:*** на одноштаммовые; многоштаммовые. **БЗ и БК в зависимости от температурных интервалов развития входящих в их состав видов подразделяют:** на мезофильные; термофильные; мезофильно-термофильные. Основной состав микрофлоры БЗ или БК, используемых для производства молочной продукции

Группы микроорганизмов в составе заквасок	**Заквасочная культура**			**Бактериальная формула**
	Род	Вид	Подвид	
Лактококки	Lactococcus	lactis	lactis	LcLL
	Lactococcus	lactis	diacetylactis	LcLD
	Lactococcus	lactis	cremoris	LcLC
Лейконостоки	Leuconostoc	lactis	-	LeuL
	Leuconostoc	mesenteroides	cremoris	LeuMC
	Leuconostoc	mesenteroides	mesenteroides	LeuMM
	Leuconostoc	mesenteroides	dextranicum	LeuMD

	Leuconostoc	pseudomesenteroides	-	LeuP
Мезофильные молочнокислые палочки	Lactobacillus	brevis	-	LbBr
	Lactobacillus	buchneri	-	LbBu
	Lactobacillus	casei	-	LbCas
	Lactobacillus	paracasei	paracasei	LbPP
	Lactobacillus	pentosus	-	LbPe
	Lactobacillus	plantarum	-	LbPI
	Lactobacillus	paraplantarum	-	LbPa
	Lactobacillus	kefiri	-	LbKef
Термофильные молочнокислые палочки	Lactobacillus	acidophilus	-	LbA
	Lactobacillus	delbrueckii	delbrueckii	LbDD
	Lactobacillus	delbrueckii	bulgaricus	LbDB
	Lactobacillus	delbrueckii	lactis	LbDL
	Lactobacillus	fermentum	-	LbF
	Lactobacillus	gasseri	-	LbG
	Lactobacillus	helveticus	-	LbH
	Lactobacillus	reuteri	-	LbReu
	Lactobacillus	jensenii	-	LbJe
Мезофильно-термофильные молочнокислые палочки	Lactobacillus	jonsonii	-	LbJo
	Lactobacillus	rhamnosus	-	LbR
Термофильный молочнокислый стрептококк	Streptococcus	salivarius	thermophilus	StST
Бифидобактерии	Bifidobacterium	adolescentis	-	BfAd
	Bifidobacterium	animalis	-	BfAn
	Bifidobacterium	bifidum	-	BfBf
	Bifidobacterium	breve	-	BfBr
	Bifidobacterium	infantis	-	Bfl
	Bifidobacterium	lactis	-	BfL
	Bifidobacterium	longum	-	BfLo
Уксуснокислые бактерии	Acetobacter	aceti	-	AA
	Acetobacter	pasteurians	-	AP
Пропионовокислые бактерии	Propionibacterium	freudenreichii	freudenreichii	PrFF
	Propionibacterium	freudenreichii	shermani	PrFS
	Propionibacterium	freudenreichii	globosum	PrFG

HACCP EXPERT

Характеристика основных видов заквасочных микроорганизмов

Вид микроорганизмов, входящих в состав микрофлоры БЗ и БК	Характеристики	Температурные характеристики, °С	Предельная кислотность, °Т
Lc. lactis subsp. lactis	Гомоферментативные, факультативно анаэробные, мезофильные, грамположительные кокки. Кислотообразующий компонент закваски	Интервал роста от 8 до 42, оптимум 28-32	95-140
Lc. lactis subsp. cremoris	Гомоферментативные, факультативно анаэробные, мезофильные, грамположительные кокки. Преимущественно кислотообразующий компонент закваски	Интервал роста от 8 до 40, оптимум 22-30	95-130
Lc. lactis subsp. diacetylactis	Гомоферментативные, цитратсбраживающие, факультативно анаэробные, мезофильные, грамположительные кокки. Кислотообразующий компонент закваски, обладающий газоароматообразующей активностью	Интервал роста от 8 до 42, оптимум 28-32	70-120
Leuconoctoc	Гетероферментативные, факультативно анаэробные, мезофильные, грамположительные кокки. Газоароматообразующий компонент закваски	Интервал роста от 8 до 39, оптимум 20-30	40-80
Streptococcus thermophilus	Гомоферментативные, факультативно анаэробные, термофильные, грамположительные кокки. Кислотообразующий компонент	Интервал роста от 5 до 55, оптимум 40-46	100-140
Lactobacillus plantarum	Гомоферментативные, факультативно анаэробные, мезофильные, грамположительные, неспорообразующие палочки правильной формы. Преимущественно антагонисты микроорганизмов порчи, пробиотики	Интервал роста от 10 до 45, оптимум 30-32	100-220
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	Гомоферментативные, факультативно анаэробные, термофильные, грамположительные, неспорообразующие палочки правильной формы. Кислотообразующий компонент	Интервал роста от 0 до 55, оптимум 40-45	160-350
Lactobacillus casei	Гомоферментативные, факультативно анаэробные, мезофильные, грамположительные, неспорообразующие палочки правильной формы. Обладают протеолитическими свойствами и ускоряют процессы созревания сыров, пробиотики	Интервал роста от 10 до 45, оптимум 30-32	100-220
Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis	Гомоферментативные, факультативно анаэробные, термофильные, грамположительные, неспорообразующие палочки правильной формы. Кислотообразующий компонент	Интервал роста от 15 до 52, оптимум 40-44	120-250
Lactobacillus helveticus	Гомоферментативные, факультативно анаэробные, термофильные, грамположительные, неспорообразующие палочки правильной формы. Кислотообразующий компонент	Интервал роста от 15 до 52, оптимум 40-44	160-350

HACCP EXPERT

Lactobacillus acidophilus	Гомоферментативные, факультативно анаэробные, термофильные, грамположительные, неспорообразующие палочки правильной формы. Кислотообразующий компонент закваски, пробиотики	Интервал роста от 20 до 55, оптимум 37-45	180-300
Bifidobacterium	Облигатно-анаэробные, грамположительные, неспорообразующие палочки неправильной формы. Пробиотики	Интервал роста от 20 до 50, оптимум 36-38	40-130
Propionibacterium	Гетероферментативные, факультативно анаэробные, мезофильные, грамположительные, неспорообразующие короткие, иногда кокковидные палочки. Газо-ароматообразователи	Интервал роста от 15 до 40, оптимум 22-30	80-170
Acetobacter	Гомоферментативные, грамотрицательные, мезофильные, аэробные палочки	Интервал роста от 15 до 40, оптимум 25-30	-

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33629-2015 МОЛОКО СУХОЕ**

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 сухое молоко (далее продукт), получаемое удалением воды путем распылительной сушки из сгущенного пастеризованного обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу и промышленной переработки.

Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют: на обезжиренный; частично обезжиренный; цельный. Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

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

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

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

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

Таблица 1

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

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

Таблица 2

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

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

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32922-2014 МОЛОКО КОРОВЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ — СЫРЬЕ**

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 молоко коровье пастеризованное - сырье, получаемое из сырого коровьего молока путем его пастеризации и предназначенное для промышленной переработки.

Термины и определения: молоко коровье пастеризованное - сырье: Сырое коровье молоко, подвергнутое пастеризации и предназначенное для промышленной переработки.

Транспортирование и хранение Хранение пастеризованного коровьего молока - сырья у изготовителя осуществляют при температуре (4±2)°С.

HACCP EXPERT

Во время перевозки охлажденного пастеризованного коровьего молока - сырья к месту переработки вплоть до начала его переработки температура не должна превышать 10°С. Пастеризованное коровье молоко - сырье, не соответствующее установленным требованиям к его температуре, подлежит немедленной переработке. При транспортировании и хранении не допускается замораживание пастеризованного коровьего молока - сырья. Срок годности пастеризованного коровьего молока - сырья с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в технологической инструкции.

Изготовитель продуктов переработки молока осуществляет хранение пастеризованного коровьего молока - сырья (до начала его переработки) в отдельных маркированных емкостях при температуре (4±2)°С.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34312-2017 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ — СЫРЬЕ**

Дата введения в действие – 01.09.2018 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 сгущенное молоко - сырье (далее - продукт), получаемое из сырого коровьего молока путем его пастеризации и частичного удаления воды. Продукт предназначен для промышленной переработки. ***Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют:*** на обезжиренный; цельный.

Термины и определения: обезжиренное сгущенное молоко - сырье (обезжиренное концентрированное молоко - сырье): Молоко сгущенное или концентрированное, полученное из сырого коровьего молока путем его сепарирования, пастеризации и частичного удаления воды, в котором массовая доля сухих обезжиренных веществ молока составляет не менее 16,4%, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34%, массовая доля жира - не более 1,5%, массовая доля белка - не менее 5,6%, и предназначенное для промышленной переработки. **цельное сгущенное молоко - сырье (цельное концентрированное молоко - сырье):** Молоко сгущенное или концентрированное, полученное из сырого коровьего молока путем его пастеризации и частичного удаления воды, в котором массовая доля сухих обезжиренных веществ молока составляет не менее 16,4%, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока - не менее 34%, массовая доля жира - не менее 5,6%, массовая доля белка - не менее 5,6%, и предназначенное для промышленной переработки.

Транспортирование и хранение. Хранение продукта у изготовителя осуществляют при температуре (4±2)°С. Во время перевозки охлажденного продукта к месту переработки вплоть до начала его переработки температура не должна превышать 10°С. Продукт, не соответствующий установленным требованиям к его температуре, подлежит оценке для принятия решения о возможности немедленной переработки. При транспортировании и хранении не допускается замораживание продукта. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в технологической инструкции согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

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

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется процесс изготовления молочных продуктовсыров для детского питания (далее – продукт), из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов и технологий, обеспечивающих коагуляцию молочных белков с помощью сычужного фермента, кислотно-сычужным или термокислотным способом, с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, посолкой или без нее, созревающий или без созревания, предназначенных для непосредственного использования в питании детей раннего, дошкольного и школьного возраста.

Сыры в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе подразделяют: на сыры мягкие; сыры полутвердые. **Сыры в зависимости от используемых немолочных вкусовых компонентов подразделяют:** на сыры соленые; сыры с сладкие.

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

Сроки годности указаны в таблице

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

16 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32925-2014 КЕФИР ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство упакованного в потребительскую упаковку кефира для детского питания (далее – продукт, продукция) кисломолочного продукта, выработанный из коровьего молока путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей, и предназначенный в качестве прикорма детям раннего возраста с 8 месяцев, а также для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция готова к употреблению, и предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукция в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают:** из цельного молока; нормализованного молока. Продукт из цельного молока для детей раннего возраста (с 8 мес), дошкольного и школьного возраста изготавливают с массовой долей жира от 3,2% до 4,0%. **Продукт из нормализованного молока в зависимости от возраста детей и массовой доли жира изготавливают:** для детей раннего возраста (с 8 мес) с массовой долей жира 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; для детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%. **Рекомендуемые сроки и условия хранения:** для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34254-2017 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ МОЛОКО СГУЩЕННОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ

Дата введения в действие – 01.09. 2018 г. Дата актуализации текста – 22.03.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство стерилизованного сгущенного молока (далее продукт), получаемые частичным удалением воды из коровьего молока и/или молочных продуктов с его последующей стерилизацией в потребительской упаковке или в потоке с дальнейшим асептическим розливом в потребительскую упаковку и предназначенный для непосредственного использования в пищу.

Продукты в зависимости от массовой доли жира подразделяют на: обезжиренный; частично обезжиренный; цельный. **Продукт по органолептическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Однородная, в меру вязкая жидкость. Допускается незначительный осадок на внутренней стороне упаковки
Цвет	Белый или белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе
Вкус и запах	Чистый с характерным сладковато-солоноватым привкусом, свойственным сгущенному молоку, подвергшемуся высокотемпературной пастеризации, или топленому молоку без посторонних привкусов и запахов

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для продукта		
	обезжиренного	частично обезжиренного	цельного
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	20,0	20,0	25,0
Массовая доля жира, %	Не более 1,5	Более 1,5 и менее 7,5	Не менее 7,5
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0		
Титруемая кислотность, °Т (% молочной кислоты), не более	60 (0,54)		50 (0,45)
Группа чистоты, не ниже	I		

Термины и определения «Концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко» концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не более 1,5 процента; **«Концентрированное или сгущенное цельное молоко»** концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 25 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не менее 7,5 процента; **«Концентрированное или сгущенное частично обезжиренное молоко»** концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира более 1,5, но менее 7,5 процента. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления, при относительной влажности воздуха не выше 85 %: при температуре (0-22) °С не более 360 дней После вскрытия упаковки рекомендуется хранить при температуре (2±2) °С Допускается хранение продукции на предприятиях-изготовителях при температуре не ниже 0°С и не выше плюс 22°С и относительной влажности воздуха не выше 85 % не более месяца со дня выработки. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

18 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34357-2017 СЫРЫ СЫВОРОТОЧНО-АЛЬБУМИННЫЕ

Дата введения в действие – 01.09.2018 г. Дата актуализации текста – 23.06.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется процесс изготовления сыров сывороточно-альбуминных (далее сыры), производимых из молочной сыворотки с добавлением или без добавления молока и/или продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Сыры в зависимости от отсутствия/наличия процесса созревания подразделяют: на сыры без созревания; сыры созревающие. **Сыры в зависимости от используемого сырья подразделяют:** на сыры из молочной сыворотки; сыры из смеси молочной сыворотки и молока (не более 30% от массы смеси). **Сыры в зависимости от используемых вкусовых компонентов и/или ароматизаторов подразделяют**: на сыры без вкусовых компонентов и ароматизаторов; сыры с вкусовыми компонентами и/или ароматизаторами. Температура сыров при реализации с предприятий и условия их транспортирования должны соответствовать требованиям 8.2. Транспортирование и хранение сыров, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно, приведены в таблице

Наименование продукта	Рекомендуемый срок годности
Сыры без созревания	10
Сыры созревающие	30

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31667-2012 ВАРЕНЕЦ

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 08.09.2025 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство варенца - кисломолочного продукта - (далее - продукт или продукция) из молока и/или молочных продуктов, предварительно стерилизованных или подвергнутых иной термической обработке при температуре (97±2) °С с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков до достижения характерных органолептических свойств. Продукт готов к употреблению, выпускается в охлажденном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: варенец из цельного молока с м.д.ж. от 2,8% до 6,0%; варенец с м.д.ж.: 0,5%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 2,0%, 2,5%, 2,7%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 5,5%, 6,0%, 6,5%, 7,0%, 7,5%, 8,0%, 8,5%, 8,9%. Продукт хранят при температуре от 2°С до 6°С.

Рекомендуемые сроки годности продукта со дня изготовления, при температуре от 2°С до 6 °С не более 10 суток.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34356-2017 СЫРЫ С ЧЕДДЕРИЗАЦИЕЙ И ТЕРМОМЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКОЙ СЫРНОЙ МАССЫ

Дата введения в действие – 01.07.2012 г. Дата актуализации текста – 05.02.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется процесс изготовления сыров с чеддеризацией и термомеханической обработкой сырной массы (далее – продукт), изготавливаемых из коровьего, овечьего, козьего молока и продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Сулугуни; Слоистый; Моцарелла; Чечил; Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 30,0%; Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 40,0%; Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 45,0%; Сыр Фермерский массовой долей жира в пересчете на сухое вещество 50,0%. **Сыры в зависимости от используемого молока подразделяют:** на сыры из коровьего молока; сыры из овечьего молока; сыры из козьего молока; сыры из смеси овечьего и коровьего молока; сыры из смеси козьего и коровьего молока. **Сыры в зависимости от используемых вкусовых компонентов подразделяют:** на сыры без вкусовых компонентов; сыры с вкусовыми компонентами.

Сыры в зависимости от дополнительной технологической обработки подразделяют: на сыры без копчения; сыры копченые.

Рекомендуемые сроки годности сыров при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно приведены в таблице.

Наименование сыра	Рекомендуемые сроки годности сыра		
	упакованного в полимерные материалы	упакованного в многослойные пакеты под вакуумом	реализуемого в жидкости
Сулугуни	25 суток	45 суток	25 суток
Слоистый	25 суток	45 суток	25 суток
Фермерский	20 суток	-	-
Чечил	25 суток	45 суток	25 суток
Моцарелла	-	-	10 суток
Копченые сыры	30 суток	45 суток	-

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31981-2013 ЙОГУРТ

Дата введения в действие – 01.05.2014 г. Дата актуализации текста – 14.06.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на технологию производства кисломолочного продукта йогурта (далее по тексту йогурт, продукт или продукция), предназначенного для употребления в пищу, реализации в оптовой и розничной торговой сети, а также в предприятиях общественного питания. Йогурт производится сквашиванием пастеризованного, гомогенизированного молока с использованием смеси заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки и с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока.

В соответствии с ГОСТ 31981 йогурты выпускают в следующем ассортименте: **йогурт обезжиренный** с мдж не более 0,5%; **йогурт обезжиренный** с мдж не более 0,5% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов,

HACCP EXPERT

овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна; **йогурт обезжиренный** с мдж не более 0,5% со вкусом и/или ароматом фруктов и/или ягод: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго; и/или мандарина; и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок; **йогурт** с массовой долей жира: 1,0%;1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; 4,8%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%;7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%;9,5%; 10,0%; **йогурт** с массовой долей жира: 1,0%;1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; 4,8%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%;7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%;9,5%; 10,0% **с добавлением**: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна; **йогур**т с массовой долей жира: 1,0%;1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; 4,8%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%;7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%;9,5%; 10,0% **со вкусом и/или ароматом** фруктов и/или ягод: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груши, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго; и/или мандарина; и/или малины, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок; **йогурт обогащенный** обезжиренный с мдж не более 0,5%; **йогурт обогащенный** с массовой долей жира: 1,0%;1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; 4,8%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%;7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%;9,5%; 10,0%; **йогурт обогащенный** обезжиренный с мдж не более 0,5%**с добавлением**: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси

из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна;; **биойогурт** обезжиренный с мдж не более 0,5%; **биойогурт** с массовой долей жира: 1,0%;1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; 4,8%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%;7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%;9,5%; 10,0%; **биойогурт** с массовой долей жира: 1,0%;1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; 4,8%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%;7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%;9,5%; 10,0% **с добавлением**: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семян льна.

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

Термины и определения **«йогурт»:** Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, концентрация которых должна составлять не менее чем 10^7 КОЕ в 1 г. продукта, с добавлением или без добавления различных немолочных компонентов. **«биойогурт»:** Кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием смеси заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки, концентрация которых должна составлять не менее чем 10^7 КОЕ в 1 г. продукта, с добавлением бифидобактерий или молочнокислой ацидофильной палочки, или других пробиотических микроорганизмов, концентрация которых должна составлять не менее 10^6 КОЕ в 1 г. продукта, или/и пребиотиков, с добавлением или без добавления различных немолочных компонентов. **«обогащенный йогурт»:** Йогурт, в который добавлены пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы (одно или более), не присутствующие в нем изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утерянные в процессе изготовления; при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня употребления в 100 мл или 100 г, или разовой порции продукта не менее 5% уровня суточного потребления, а максимальное содержание пищевых и (или) биологически активных веществ в продукте не превышает верхний безопасный уровень потребления таких веществ (при наличии таких уровней).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый», «ореховый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемый срок годности йогуртов при температуре (4±2) °С в герметичной упаковке не более 21 суток. ***Транспортирование и хранение*** Транспортирование готового продукта должно производиться в авторефрежираторах или машинах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование и хранение йогуртов, отправляемых в районы

Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Срок годности продукта устанавливает и подтверждает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. Срок годности йогуртов при температуре (4±2) °С в герметичной упаковке не более 21 суток.

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 31534-2012 ТВОРОГ ЗЕРНЕНЫЙ**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 22.05.2024 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 процесс изготовления кисломолочного продукта – **творога зерненого** (далее – продукт), из творожного зерна с добавлением сливок и поваренной соли, требования к которому установлены в ГОСТ 31534. Продукт выпускается упакованным в потребительскую тару и предназначен для непосредственного использования в пищу.

Продукт должен храниться при температуре (4±2) °С. Срок годности продукта устанавливает и подтверждает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34178-2017 СПРЕДЫ И СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ**

Дата введения в действие — 01.02.2019 год. Дата актуализации текста— 13.05.2024 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство жировых продуктов: спреды, представляющие собой продукт массовой долей общего жира от 39% до 95% включительно, и топленые смеси массовой долей общего жира не менее 99%, вырабатываемые из молочного жира и/или немодифицированных, и (или) модифицированных растительных масел и жиров, и (или) заменителей молочного жира в различных сочетаниях и соотношениях. Спреды и топленые смеси предназначаются для непосредственного употребления в пищу, для диетического и профилактического питания, использования в кулинарии, в общественном питании и других отраслях пищевой промышленности.

В зависимости от состава сырья спреды и топленые смеси подразделяют на следующие подгруппы: - спред (топленая смесь) растительно-сливочный(ая); - спред (топленая смесь) растительно-жировой(ая); - спред (топленая смесь) сливочно-растительный(ая). **В зависимости от состава сырья спреды и топленые смеси подразделяют на следующие подгруппы:** - спред (топленая смесь) растительно-сливочный(ая); - спред (топленая смесь) растительно-жировой(ая); - спред (топленая смесь) сливочно-растительный(ая).

Термины и определения - спред: Эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39%, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36°С, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов, содержащий не более 8% массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат). - **топленые смеси:** Продукты с массовой долей жира не менее 99%, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и натуральных и (или) модифицированных растительных масел, или только из натуральных и (или) модифицированных растительных масел либо путем применения других технологических приемов, содержащие не более 8% массовой доли трансизомеров олеиновой кислоты в жире, выделенном из продукта (в пересчете на метилэлаидат). - **сливочно-растительный спред:** Продукт переработки молока на эмульсионной жировой основе, массовая доля общего жира в котором составляет от 39% до 95% и массовая доля молочного жира в жировой фазе от 50% до 95%. - **сливочно-растительная топленая**

смесь: Продукт переработки молока, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 99% и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов. **- растительно-сливочный спред (топленая смесь):** Спред (топленая смесь) с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15% до 50%. **- растительно-жировой спред (топленая смесь):** Спред (топленая смесь), жировая фаза которого состоит из натуральных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (не более 15%). **Рекомендуемые сроки годности** спредов в транспортной упаковке (монолит) в зависимости от температуры хранения приведены в таблице.

Таблица

Продукция	**Срок годности (не более, суток)**		
	Режим 1 (3 ±2) °С	**Режим 2 минус (6 ± 3) °С**	**Режим 3 минус (16 ±2) °С**
массовой долей жира не более 80,0 %: несоленого	90	270	360
соленого	60	180	270
массовой долей жира не более 72,5 %: несоленого	90	270	360
соленого	60	180	270
массовой долей жира не более 55,0; 50,0 %: несоленого	60	180	

Рекомендуемые сроки годности спредов в потребительской упаковке в зависимости от температуры хранения и упаковочных материалов приведены в таблице

Таблица

Режим хранения	**Срок годности спреда (не более, суток)**				
	80,0 %		**72,5 %**		**55,0, 50,0% несоленого**
	несоленого	**соленого**	**несоленого**	**соленого**	
Жесткая тара (стаканчики, коробочки, банки) из полимерных материалов					
Режим 1 - (3±2) °С: - без консерванта	60	50	60	50	45
- с консервантом	-	-	-	-	60
Режим 2 - минус (6±3) °С: - без консерванта	90	70	90	70	60
- с консервантом	120	80	120	80	75
Режим 3 - минус (16±2) °С: - без консерванта	150	120	150	120	-
Брикеты с упаковкой в алюминиевую кашированную фольгу и пергамент					
Режим 1 - (3±2) °С: - без консерванта;	60 (20)	40 (20)	60 (20)	40(20)	45 (20)
- с консервантом	-	-	-	-	60 (30)
Режим 2 - минус (6±3) °С: - без консерванта;	90 (30)	60 (25)	80 (30)	60	60 (30)
- с консервантом	-	-	-	-	75 (40)
Режим 3 - минус (16±2) °С:- без консерванта	150 (50)	120 (40)	150 (50)	120 (40)	-
Примечания 1 В скобках указаны сроки годности спредов, упакованных в пергамент. 2 Сроки годности спредов, упакованных в пергамент марки В - не более 15 сут, независимо от режимов хранения.					

HACCP EXPERT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HACCP EXPERT

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

Таблица .2

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

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

Таблица 3

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

14 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32261-2013 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Дата актуализации текста – 02.03.2024 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 сливочное масло (далее - масло), изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в других отраслях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Традиционное; сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Любительское; - сладко-сливочное и кисло-сливочное, несоленое и соленое - Крестьянское.

Классификация: Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления **подразделяют:** на сладко-сливочное; кисло-сливочное. Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло **подразделяют:** на несоленое; - соленое.

Рекомендуемые условия хранения масла: - режим I: температура воздуха - (3±2)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%; режим II: температура воздуха - минус (6±3)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%; режим III: температура воздуха - минус (16±2)°С, относительная влажность воздуха - не более 90%.

Срок годности масла, упакованного монолитами в транспортную упаковку: в месяцах

Наименование масла	Упаковка	Срок годности	
		Режим II	Режим III
Традиционное и Любительское	Ящики из картона		
сладко-сливочное:			
несоленое;		9	15 (24)*
соленое		6	8
кисло-сливочное:			
несоленое;		9	9
соленое		6	7
Крестьянское	Ящики из картона		
сладко-сливочное:			
несоленое;		9	15 (24)*
соленое		6	7
кисло-сливочное:			
несоленое;		9	9
соленое		4	6

* Срок годности для масла при температуре хранения не выше минус 25°С. Примечания 1 Срок годности масла, реализуемого монолитами, при температуре (3±2)°С - не более 10 сут с момента отпуска с предприятия. 2 Предприятия, осуществляющие длительное хранение масла, должны проводить периодический контроль его качества: - ежемесячно для масла со сроком годности до 6 мес; - не реже одного раза в квартал для масла со сроком годности более 6 мес. 3 По результатам оценки периодического контроля качества масла решается вопрос о возможности его дальнейшего хранения в пределах срока годности или о направлении его на реализацию или промпереработку, о чем составляется соответствующий акт. 4 В случае хранения масла при температуре не выше минус 18°С микробиологические показатели допускается определять непосредственно перед его реализацией без промежуточного контроля в процессе хранения.

Срок годности масла в потребительской упаковке:

Срок годности сливочного масла, сут, не более		
Традиционного	**Любительского**	**Крестьянского**
Упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочная и сувенирная упаковка, массой нетто от 50 до 1000 г		
Температура (3±2)°С (режим I)		
35 (20)	35 (20)	35 (20)
Температура минус (6±3)°С (режим II)		
60 (25)	60 (25)	60 (25)
Температура минус (16±2)°С (режим III)		
120 (30)	120 (30)	120 (30)
Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов		
Температура (3±2)°С (режим I)		
45	45	45
Температура минус (6±3)°С (режим II)		
75	75	75
Температура минус (16±2)°С (режим III)		
120	120	120
Порционная упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г		
Температура (3±2)°С (режим I)		
15	15	15
Температура минус (6±3)°С (режим II)		
30	30	30
Температура минус (16±2)°С (режим III)		
60	60	60

НАССР EXPERT

Примечание - В скобках указан срок годности масла, упакованного в пергамент по ГОСТ 1341 и пергамент "Троицкий".

Срок годности сладко-сливочного масла Традиционного, Любительского и Крестьянского, изготовленного в пастбищный период года, упакованного непосредственно в процессе производства брикетами в алюминиевую кашированную фольгу и имеющего следующие микробиологические и органолептические показатели: КМА-ФАнМ - 1·10 КОЕ/в 1 г продукта, БГКП - отсутствие в 0,1 г продукта, вкус и запах - не менее девяти баллов, консистенция - не менее пяти баллов, составляет 270 сут при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха от 70% до 90%. **Срок годности** масла в потребительской упаковке, расфасованного из монолитов после хранения, рекомендуется устанавливать не более сроков, указанных в таблице Д.2, и его окончание не позднее даты окончания срока годности масла в монолитах, направленных на фасование.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32927-2014 ТВОРОГ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

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

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

Продукция в зависимости от способа производства (способа отделения сыворотки) подразделяют: - на получаемый путем прессования и/или самопрессования; - получаемый путем сепарирования; - получаемый путем ультрафильтрации.

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

Термины и определения «Творог для детского питания» - кисломолочный продукт, произведенный из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов – лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и метода кислотной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и (или) прессования, сепарирования (центрифугирования) или ультрафильтрации, предназначенный для детского питания. «**Творог для питания детей раннего возраста»** - творог для детского питания, предназначенный для детей с 6 мес в качестве прикорма и питания детей до трех лет. **«Творог для питания детей дошкольного и школьного возраста»** - творог для детского питания, предназначенный для детей дошкольного возраста – с трех до шести лет и школьного возраста – с семи до 14 лет.

Транспортирование и хранение готовой продукции. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные район по ГОСТ 15846. **Рекомендуемые сроки и условия хранения** при температуре (4±2) °С. - в герметичной потребительской упаковке не более 14 суток; - в негерметичной потребительской упаковке не более 7 суток. После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) ºС и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33927-2016 СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие — 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 на упакованные в потребительскую упаковку творожные глазированные сырки (далее продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Классификация: Продукт в зависимости от способа внесения пищевых продуктов и пищевых добавок изготовляют: с пищевыми продуктами и/или пищевыми добавками в смеси с творожной массой; со слоями из творожной массы с пищевыми продуктами и/или пищевыми добавками; с пищевыми продуктами и/или пищевыми добавками внутри творожной массы. Продукт изготовляют на поверхности мучных кондитерских изделий (печенье, вафли, пряники, бисквиты).

Продукт в зависимости от используемых пищевых продуктов и пищевых добавок изготовляют с: ванилью (ванильный); какао; корицей; орехами (фундуком, арахисом, кокосом, миндалем, грецким и др.); стружкой кокосовой, шоколадной; маком; цукатами; мармеладом; изюмом; курагой; черносливом; мягкой карамелью; сгущенным вареным молоком; медом; фруктовыми (ягодными) добавками: джемами, конфитюрами, вареньем, наполнителями (или с указанием фруктовой (ягодной) добавки конкретного вида); шоколадной пастой; сгущенным молоком; сиропом крем-брюле; кофе; пралине; крошкой шоколадной, цветной и др.; кунжутом; семечками; халвой; печеньем; вафлями; злаками; ароматом (с указанием конкретного вида ароматизатора); смесью указанных пищевых продуктов и/или пищевых добавок; другими пищевыми продуктами и/или пищевыми добавками. **Продукт изготовляют покрытым:** шоколадом (в т.ч. темным, молочным, белым); воздушным шоколадом (в т.ч. темным, молочным, белым); шоколадной (молочно-шоколадной) глазурью; фруктовой глазурью; ароматизированной цветной глазурью (в т.ч. белой); глазурью с добавлениями (мака, кунжута, орехов, кокосовой стружки, вафельной крошки, воздушной крупы и т.п.); йогуртовой глазурью; другой глазурью для творожных сырков (темной, молочной и т.д.); смесью различных пищевых глазурей.

Продукт изготовляют: охлажденным; замороженным. **Охлажденный продукт изготовляют:** с витаминами; без витаминов. **Продукт изготовляют различной формы:** цилиндрической; прямоугольной; шарообразной; других фигурных форм.

Термины и определения: **творожный глазированный сырок**: Формованная творожная масса, полученная из подпрессованного творога, покрытая глазурью из пищевых продуктов, массой не более 75 г. Производство творожной массы должно осуществляться без термической обработки и добавления стабилизаторов консистенции и консервантов. **подпрессованный творог**: Творог, подвергнутый подпрессовке до массовой доли влаги, регламентируемой документом, в соответствии с которым изготовляют продукт. Транспортирование замороженного продукта производят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры продукта не выше минус 18°С. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Продукт охлажденный хранят при температуре (4±2)°С. Продукт замороженный хранят при температуре не выше минус 18°С. Для реализации замороженного продукта используют низкотемпературные прилавки и витрины. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

HACCP EXPERT

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54339-2011 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СКВАШЕННЫЕ

Дата введения в действие 01.07.2012 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 сквашенные молокосодержащие продукты (далее продукты), упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Классификация Продукты в зависимости от вида применяемых заквасочных микроорганизмов подразделяют: на ацидофильные; йогуртные; кефирные; простоквашные; сметанные; сквашенные молокосодержащие прочие. ***Транспортирование и хранение*** Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукты транспортируют и хранят при температуре (4±2) °С.

Срок годности продуктов с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель.

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 53502-2009 ПРОДУКТЫ СЫРНЫЕ ПЛАВЛЕНЫЕ

Дата введения в действие 01.01.2011 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 плавленые сырные продукты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании. ***Классификация Плавленые сырные продукты в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяют:*** на ломтевые; пастообразные. ***Ломтевые и пастообразные плавленые сырные продукты в зависимости от дополнительной обработки подразделяют:*** на плавленые сырные продукты, подвергнутые дополнительной обработке; плавленые сырные продукты, не подвергнутые дополнительной обработке. ***Плавленые сырные продукты, подвергнутые дополнительной обработке, подразделяют:*** на стерилизованные; пастеризованные; сухие; копченые. ***Плавленые сырные продукты в зависимости от используемых вкусовых немолочных компонентов и/или ароматизаторов подразделяют на плавленые сырные продукты:*** с вкусовыми компонентами, в том числе сладкие плавленые сырные продукты, и/или с ароматизаторами; без вкусовых компонентов и ароматизаторов.

Термины и определения **плавленые сырные продукты, подвергнутые дополнительной обработке:** Плавленые сырныепродукты, технология которых предусматривает обязательную пастеризацию или стерилизацию, или копчение, или сушку и т.д. *Примечание* Температура дополнительной обработки для плавленых сырных продуктов конкретного наименования определяется разработчиком и приводится в документах, в соответствии с которыми они изготавливаются. **колбасные копченые плавленые сырные продукты:** Плавленые сырные продукты в форме батона или батончика, подвергнутые копчению. **колбасные с ароматом копчения плавленые сырные продукты:** Плавленые сырные продукты в форме батона или батончика, произведенные с использованием ароматизатора копчения. **сладкие плавленые сырные продукты:** Плавленые сырные продукты, произведенные с использованием пищевых сахаров и/или подсластителей. Плавленые сырные продукты хранят при температуре (2±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Сухие плавленые сырные продукты хранят в сухом, хорошо вентилируемом помещении, при температуре не ниже минус 4 °С и не выше плюс 20 °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Сроки годности плавленых сырных продуктов устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33959-2016 СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ

Дата введения в действие 01.09.2017 год Дата актуализации 06.06.2025 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 сыров рассольных из коровьего, овечьего, козьего молока, молочных продуктов и/или продуктов переработки молока и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Рассольные сыры в зависимости от используемого молока подразделяют: на рассольные сыры из коровьего молока; рассольные сыры из овечьего молока; рассольные сыры из козьего молока; рассольные сыры из смеси овечьего и коровьего молока; рассольные сыры из смеси козьего и коровьего молока. **Рассольные сыры в зависимости от условий реализации подразделяют:** на рассольные сыры, реализуемые в рассоле; рассольные сыры, реализуемые в маринаде; рассольные сыры, реализуемые в полимерных материалах. **Рассольные сыры в зависимости от наличия и продолжительности созревания подразделяют:** на рассольные сыры без созревания, реализуемые в возрасте 1-4 сут включительно; рассольные сыры с коротким сроком созревания (от 5 до 15 сут); рассольные сыры зрелые (более 15 сут). **Рассольные сыры в зависимости от использования вкусовых компонентов подразделяют:** на рассольные сыры без вкусовых компонентов; рассольные сыры с вкусовыми компонентами. **Продукт различается сырьем, технологией производства и выпускается в следующем ассортименте:** сыр Кобийский; сыр Осетинский; сыр Осетинский зрелый; сыр Грузинский; сыр Столовый; сыр Столовый зрелый; сыр Имеретинский; сыр Карачаевский; сыр Брынза; сыр Чанах; сыр Лори; **По органолептическим и физико-химическим показателям, продукция должна соответствовать требованиям ГОСТ 33959 раздел 5.1, приведенным в таблицах (таблицах 1, 2 и 3).**

Таблица 1 Форма, размер и масса рассольных сыров

Наименование сыра	Форма сыра	Размеры, см				Масса, кг
		длина	ширина	высота	диаметр	
Кобийский	Два усеченных конуса, соединенные вместе широкими основаниями	-	-	17-19	Широкая часть 21-25, узкая 13-16	4,0-6,0
Осетинский	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми и горизонтальными поверхностями и округленными гранями	-	-	10-14	24-28	4,5-8,0
Грузинский	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	-	-	10-14	24-28	4,5-8,0
Столовый	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	24-30	12-15	10-14	-	3,0-6,5
Карачаевский	Цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	-	-	5-8	26-28	3,0-4,5
Имеретинский	Брусок прямоугольной формы	10-18	8-10	6-7	-	1,0-1,5
	Цилиндр со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	-	-	3-5	14-17	0,5-1,2
Брынза	Брусок с квадратным основанием	10-11	10-11	7-9	-	1,0-1,5

	Цилиндр со слегка выпуклой боковой поверхностью и округленными гранями	-	-	9-11	7-9	0,5-0,6
Чанах	Брусок с квадратным основанием	10-25	8-25	6-12	-	1,0-5,0
	Два усеченных конуса, соединенные вместе широкими основаниями	-	-	18-20	Широкая часть 22-24, узкая 15-16	4,0-7,0
Лори	Прямоугольный брусок со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями	28-30	14-15	10-12	-	4,0-6,0
Допускается реализация рассольных сыров в фасованном виде в форме ломтиков, брусков, кубиков, секторов и др., массой нетто от 0,1 до 1,0 кг.						

Таблица 2 Органолептические показатели рассольных сыров

Наименование показателя	**Характеристика показателя для рассольного сыра**	
	в полимерных материалах	**в рассоле (маринаде)**
Внешний вид	Сыр упакован в полимерные материалы.	Сыр в упаковке залит рассолом или маринадом с частицами вкусовых компонентов или без них.
	Сыр корки не имеет. Наружный слой уплотненный. Поверхность ровная, со следами серпянки или перфоры. На поверхности сыра с вкусовыми компонентами видны включения внесенного вкусового компонента. Допускается наличие незначительных трещин и небольшая деформация	
Вкус и запах	Умеренно выраженный сырный, в меру соленый, кисловатый.	Умеренно выраженный сырный, соленый, кисловатый. Для сыра в рассоле (маринаде) с привкусом и запахом внесенных в рассол (маринад) вкусовых компонентов в случае их использования.
	Сыр с вкусовыми компонентами имеет привкус и запах внесенного вкусового компонента. Допускается для зрелых сыров легкая горечь. Сыр, изготовленный из овечьего и козьего молока, имеет привкус и запах, свойственный этому молоку	
Консистенция	Однородная, умеренно плотная, слегка нежная.	Однородная, умеренно плотная.
	Для сыров со сроком созревания от 15 до 30 сут более плотная, слегка ломкая*	
Рисунок	Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольших глазков круглой, овальной или угловатой формы	
Цвет	От белого до светло-желтого. В сыре с вкусовыми компонентами видны вкрапления частиц вкусового компонента. Допускается незначительное окрашивание сырного теста в местах контакта с вкусовыми компонентами	
Качество заливки (рассола, маринада)	Полупрозрачная (мутноватая) жидкость, с наличием сырной крошки. При использовании в рассоле или маринаде вкусовых компонентов (специй или пряностей) наличие плавающих частиц вкусовых компонентов	
* Для сыра Грузинский от умеренно плотной, слегка нежной до плотной, ломкой.		

HACCP EXPERT

Таблица 3 Физико-химические показатели рассольных сыров

Наименование сыра	Массовая доля, %		
	жира в пересчете на сухое вещество, не менее	влаги, не более	хлористого натрия (поваренной соли)
Кобийский	45,0	51,0	4,0-7,0
Осетинский и	45,0	54,0	2,0-4,0
Осетинский зрелый	45,0	51,0	4,0-7,0
Грузинский	40,0	52,0	4,0-7,0
	50,0	48,0	
Столовый и	40,0	53,0	2,0-4,0
Столовый зрелый		50,0	2,5-6,0
Имеретинский	45,0	52,0	2,0-4,0
Карачаевский	45,0	54,0	2,0-5,0
Брынза	40,0 45,0	55,0	2,0-4,0
Чанах	40,0	50,0	4,0-7,0
	50,0	49,0	4,0-7,0
Лори	50,0	44,0	3,5-7,0

Рассольные сыры хранят и транспортируют при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно.

Рассольные сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в транспортную упаковку в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Срок годности рассольных сыров при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно указан в таблице.

Таблица

	В сутках	
Наименование сыра	**Срок годности рассольного сыра,**	
	реализуемого в полимерных материалах	**реализуемого в рассоле (маринаде)**
Кобийский	60	120
Осетинский	10	10
Осетинский зрелый	60	120
Грузинский	60	120
Столовый	9	-
Столовый зрелый	15	-
Имеретинский	-	15
Карачаевский	10	15
Брынза	30	75
Чанах	60	120
Лори	60	120

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 52253-2004 МАСЛО И ПАСТА МАСЛЯНАЯ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА

Дата введения в действие - 01.07.2005 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 масло из коровьего молока (далее - масло) массовой долей молочного жира не менее 50,0% и масляную пасту из коровьего молока (далее - масляная паста) массовой долей молочного жира от 39,0% до 49,0%* включительно, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в смежных отраслях промышленности. Молочные продукты массовой долей жира менее 50,0% нельзя называть сливочным маслом.

Классификация **Продукты, включенные в стандарт:** - масло из коровьего молока; - масляная паста из коровьего молока. ***Масло из коровьего молока в зависимости от технологии изготовления подразделяют на:*** - топленое; - сливочное. ***Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на:*** - сладко-сливочное, включая стерилизованное; - кисло-сливочное; - подсырное. ***Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:*** - классическое; - пониженной жирности. ***Сладко-сливочное и кисло-сливочное классическое и пониженной жирности масло подразделяют на:*** - несоленое; - соленое. ***Масляную пасту из коровьего молока в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на:*** - сладко-сливочную; - кисло-сливочную. ***Сладко-сливочную и кисло-сливочную масляную пасту подразделяют на:*** - несоленую; - соленую.

Рекомендуемые режимы хранения и сроки годности масла и масляной пасты в транспортной и потребительской таре Рекомендуемые режимы хранения масла и масляной пасты из коровьего молока при относительной влажности воздуха не более 90%: режим I - температура (3±2) °С; режим II - температура минус (6±3) °С; режим III - температура минус (16±2) °С. (Измененная редакция, Изм. N 1).

Рекомендуемые сроки годности сливочного масла, упакованного монолитами в транспортную тару, и топленого масла, упакованного в транспортную тару, приведены в таблице Таблица В месяцах

Наименование масла	**Упаковка**	**Сроки годности**		
		Режим I	**Режим II**	**Режим III**
Топленое масло	**Картонные ящики**	**9**	**12**	**-**
	Бочки	**9**	**12**	**-**
	Фляги	**1**	**2**	**-**
Сливочное масло				
Классическое массовой долей жира от 80,0% до 85,0% включ.	Картонные ящики			
сладко-сливочное:				
несоленое		-	9	15(24*)
соленое		-	6	8
кисло-сливочное:				
несоленое		-	9	9
соленое		-	6	7
Пониженной жирности				
массовой долей жира от 70,0% до 79,0% включ.	Картонные ящики			
сладко-сливочное:				
несоленое		-	9	15(24*)
соленое		-	6	7
кисло-сливочное:				
несоленое		-	9	9
соленое		-	4	6
массовой долей жира от 60,0% до 69,0% включ.	Картонные ящики			
сладко-сливочное несоленое		-	6	9
кисло-сливочное несоленое		-	6	6
массовой долей жира от 50,0% до 59,0% включ.	Картонные ящики			
сладко-сливочное несоленое		-	4	-
кисло-сливочное несоленое		-	4	-

_____ * Сроки годности для масла при температуре хранения не выше минус 25 °С.
Примечания
1 Предприятия, осуществляющие длительное хранение масла, должны проводить периодический контроль его качества:
- ежемесячно для масла со сроком годности до 6 мес.;
- не реже одного раза в квартал для масла со сроком годности свыше 6 мес.
2 По результатам оценки периодического контроля качества масла решается вопрос о возможности его дальнейшего хранения в пределах срока годности или направлении его на реализацию или промышленную переработку, о чем составляется соответствующий акт.
3 В случае хранения масла при температуре не выше минус 18 °С микробиологические показатели допускается определять непосредственно перед его реализацией без промежуточного контроля в процессе хранения.

Рекомендуемые сроки годности масла и масляной пасты в потребительской таре приведены в таблице

Таблица

Сроки годности, сут, не более					
топленого масла	**сливочного масла**				**масляной пасты**
	классического	**пониженной жирности**			
	массовой долей жира, %				
	от 80,0 до 85,0	**от 70,0 до 79,0**	**от 60,0 до 69,0**	**от 50,0 до 59,0**	**от 39,0 до 49,0**
В стаканчиках и коробочках со съемной крышкой из полимерных материалов, подарочной и сувенирной таре массой нетто от 100 до 1000 г, в полимерных материалах, в алюминиевой кашированной фольге или ее заменителях и пергаменте массой нетто от 100 до 500 г					
Температура (3±2) °С (режим I)					
30	35 (20)	35 (20)	30 (20)	25 (20)	15
60*	-	-	-	40* (25)*	25*
Температура минус (6±3) °С (режим II)					
60	60 (25)	60 (25)	50 (25)	50 (25)	30
90*	-	-	-	60* (40)*	45*
Температура минус (16±2) °С (режим III)					
90	120 (30)	120(30)	75 (30)		-
В герметично укупоренных стаканчиках и коробочках из полимерных материалов и в алюминиевой кашированной фольге или ее заменителях массой нетто от 10 до 100 г					
Температура (3±2) °С (режим I)					
-	15	15	15	15	7
-	-	-	-	20*	15*
Температура минус (6±3) °С (режим II)					
-	30	30	25	20	15
-	-	-	-	25*	20*
Температура минус (16±2) °С (режим III)					
-	60	60	60	-	-
В герметично укупоренных стаканчиках и коробочках из полимерных материалов массой нетто от 100 до 1000 г, а также стеклянных банках с металлическими крышками массой нетто от 200 до 1000 г					
Температура (3±2) °С (режим I)					
60	45	45	35	30	20
90*	-	-	-	45*	30*
Температура минус (6±3) °С (режим II)					
90	75	75	60	55	40
120*	-	-	-	60*	50*
Температура минус (16±2) °С (режим III)					
120	120	120	90	-	-
_____ * Сроки годности топленого масла с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола, сливочного масла массовой долей жира от 50,0% до 60,0% и масляной пасты с использованием консерванта.					
Примечание - В скобках указаны сроки годности сливочного масла, упакованного в пергамент марок Н, Н-Био и НЖ; срок годности сливочного масла, упакованного в пергамент марок Б и В по ГОСТ 1341, составляет 15 сут независимо от режимов хранения.					

НАССР EXPERT

Срок годности сладко-сливочного масла массовой долей жира от 70,0% до 85,0%, изготовленного в пастбищный период года, фасованного непосредственно в процессе производства брикетами с упаковкой в алюминиевую кашированную фольгу, имеющего следующие микробиологические показатели - КМАФАнМ - 1·10 КОЕ/в 1 г продукта, БГКП - отсутствуют в 0,1 г продукта и органолептические показатели - оценка за вкус и запах - не менее 9 баллов, за консистенцию - не менее 5 баллов, составляет 270 сут при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 90%.

17 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33956-2016 АЛЬБУМИН МОЛОЧНЫЙ И ПАСТЫ АЛЬБУМИННЫЕ**

Дата введения в действие 01.09.2017 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 молочный альбумин, получаемый из молочной сыворотки и предназначенный для промышленной переработки, и пасты альбуминные без добавления или с добавлением вкусовых компонентов, подвергнутые тепловой обработке и предназначенные для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей (далее альбумин и альбуминные пасты).

Термины и определения **вкусовые компоненты:** Пищевые продукты, специи и пряности, определяющие органолептические показатели альбуминных паст, которые являются их составной частью в соответствии с рецептурой и используются при их изготовлении.

Классификация Молочный альбумин, предназначенный для промышленной переработки, в зависимости от массовой доли сухих веществ подразделяют: на альбумин молочный массовой долей сухих веществ 15,0%; альбумин молочный массовой долей сухих веществ 20,0%; альбумин молочный массовой долей сухих веществ 30,0%. ***Альбуминные пасты в зависимости от вносимых вкусовых компонентов и ароматизаторов подразделяют:*** без вкусовых компонентов и ароматизаторов; с вкусовыми компонентами; с вкусовыми компонентами и ароматизаторами; с ароматизаторами. ***В зависимости от массовой доли жира альбуминные пасты без вкусовых компонентов подразделяют:*** на обезжиренную; массовой долей жира 9,0%. ***Альбуминные пасты с вкусовыми компонентами подразделяют:*** на сладкие; соленые. ***Сладкие альбуминные пасты с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте:*** альбуминные пасты с какао и ванилином; альбуминные пасты с фруктовыми, в том числе ягодными, или другими вкусовыми компонентами, без ароматизаторов или с ароматизаторами; альбуминные пасты с ароматизаторами. ***Соленые альбуминные пасты с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте:*** альбуминные пасты с овощами; альбуминные пасты с зеленью; альбуминные пасты со специями; альбуминные пасты с пряными овощами и/или травами, без ароматизаторов или с ароматизаторами; альбуминные пасты с ароматизаторами.

Транспортирование и хранение Альбумин и альбуминные пасты перевозят в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование и хранение альбумина массовой долей сухих веществ 15,0% и 20,0%, альбуминныхпаст осуществляют при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Допускается хранение альбумина массовой долей сухих веществ 20,0% осуществлять при температуре не выше минус 10°С и относительной влажности воздуха не более 90%. Транспортирование и хранение альбумина массовой долей сухих веществ 30,0% осуществляют при температуре не выше минус 10°С и относительной влажности воздуха не более 90%. Альбумин хранят упакованным в транспортную упаковку. Альбуминные пасты хранят упакованными в потребительскую упаковку, уложенную в транспортную упаковку. Транспортную упаковку с альбумином и альбуминными пастами располагают для хранения на рейках, решетках, поддонах, в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях, в торговой сети в холодильных шкафах и охлаждаемых прилавках. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной 0,5 м, причем торцы транспортной упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу.

Хранение альбумина и альбуминных паст совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается.

HACCP EXPERT

Срок годности альбумина массовой долей сухих веществ 15,0% и 20,0% при режимах, указанных в 8.2, не более 5 сут. **Срок годности альбумина** массовой долей сухих веществ 20,0% и 30,0% при режимах, указанных в 8.3, не более 90 сут. **Срок годности альбуминных** паст при режимах, указанных в 8.2, не более 7 сут.

12 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33567-2015 САХАР МОЛОЧНЫЙ**

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 молочный сахар, производимый из молочной сыворотки путем ее концентрирования и последующей кристаллизации лактозы из пересыщенных сывороточных сиропов или растворов лактозы, предназначенный для производства продуктов питания, в том числе детских, медицинских препаратов и промышленной переработки.

Классификация Молочный сахар в зависимости от органолептических и физико-химических показателей подразделяют: на фармакопейный; рафинированный; пищевой; технический (сырец). **Рафинированный и пищевой молочный сахар в зависимости от размера кристаллов подразделяют:** на обычный; мелкокристаллический.

Транспортирование и хранение Молочный сахар перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование и хранение молочного сахара осуществляют при температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 80%. Молочный сахар хранят упакованным в транспортную упаковку, уложенную на рейках, решетках, поддонах, в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях. Хранение молочного сахара совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается.

Срок годности молочного сахара (кроме мелкокристаллического) не более 12 мес. Срок годности мелкокристаллического молочного сахара не более 6 мес.

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.

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33921-2016 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ВАРЕНОЕ**

Дата введения в действие - 01.09.2017 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 молоко сгущенное с сахаром вареное (далее - продукт), предназначенное для непосредственного использования в пищу и для промышленной переработки.

Термины и определения **вареное сгущенное молоко с сахаром:** Сгущенное молоко с сахаром, подвергнутое выдержке при высокотемпературной пастеризации или стерилизации в целях достижения им характерных органолептических свойств.

Классификация Продукт выпускают с массовой долей жира: 5,0%, 8,5%, 10,0% и 15,0%.

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.

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33958-2016 СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ СУХАЯ**

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 сухую молочную сыворотку (далее сухая сыворотка), получаемую удалением воды из подсырной, творожной и казеиновой молочнокислотной молочной сыворотки и предназначенную для использования в производстве пищевых продуктов, заменителей цельного молока и других кормов для сельскохозяйственных животных.

Классификация Сухую сыворотку в зависимости от используемого сырья изготавливают в следующем ассортименте: сухая подсырная молочная сыворотка; сухая творожная молочная сыворотка; сухая казеиновая молочнокислотная молочная сыворотка.

Транспортирование и хранение Сухую сыворотку перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование и хранение сухой сыворотки осуществляют при положительной температуре не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 80%. Сухую сыворотку хранят упакованной в транспортную упаковку, уложенную на рейках, решетках, поддонах, в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях. Хранение сухой сыворотки совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается. Срок годности сухой сыворотки устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения.

Срок годности сухой сыворотки при режиме, указанном в 8.2, не более 12 мес.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 53914-2010 НАПИТОК МОЛОЧНЫЙ**

Дата введения в действие — 01.01.2012 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 упакованный в потребительскую тару, термически обработанный до или после упаковки, молочный напиток (далее продукт), предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Классификация Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют: на обезжиренный; с массовой долей жира от 0,5% до 6,0%. **Продукт в зависимости от режима термической обработки подразделяют:** на пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный.

Термины и определения «Молочный напиток» молочный или молочный составной продукт, произведенный из молока и (или) составных частей молоко, и (или) молочных продуктов, в том числе из концентрированных и (или) сгущенных, и (или) сухих молочных продуктов и воды, с добавлением или без добавления других молочных продуктов или немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока, с массовой долей молочного белка не менее 2,6 процента и с массовой долей сухих обезжиренных веществ молока не менее 7, процента (для молочного продукта).

Транспортирование и хранение Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2) °С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2 °С до 25 °С. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

16 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54649-2011 КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СУХИЕ

Дата введения в действие — 01.01. 2013 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сухие молокосодержащие консервы (далее - продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки.

По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям таблицы 1. Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные пастеризованному молоку, без посторонних привкусов и запахов. Допускаются привкус и запах топленого молока
Внешний вид и консистенция	Мелкий порошок или порошок, состоящий из единичных и/или агломерированных сухих частиц. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	Белый, белый со светло-кремовым оттенком

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

Наименование показателя	Значение
Массовая доля влаги, %, не более	4,0
Массовая доля жира, %	20,0±1,0
Массовая доля молочного жира в жировой фазе, %, не менее	50,0
Массовая доля сухого молочного остатка, %, не менее	85,5
Индекс растворимости, см**Ошибка! Не указано имя файла.** сырого осадка, не более	0,2
Кислотность, °Т (% молочной кислоты)	От 14 до 21 включ. (от 0,126 до 0,189 включ.)
Группа чистоты, не ниже	I
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0

Транспортирование и хранение Продукт транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортных организаций по перевозке грузов. Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31690-2013 СЫРЫ ПЛАВЛЕНЫЕ

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 плавленые сыры, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании. Жировая фаза плавленого сыра должна содержать только молочный жир.

Продукт в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяют: на ломтевые; пастообразные. **Ломтевые и пастообразные плавленые сыры в зависимости от дополнительной обработки подразделяют:** на подвергнутые дополнительной обработке; не подвергнутые дополнительной обработке. **Плавленые сыры, подвергнутые дополнительной обработке, подразделяют:** на стерилизованные; пастеризованные; сухие; копченые (для ломтевых). **Плавленые сыры в зависимости от используемых немолочных компонентов и/или ароматизаторов подразделяют на сыры:** с компонентами, в том числе сладкие, и/или с ароматизаторами; без компонентов и ароматизаторов.

HACCP EXPERT

АССОРТИМЕНТ: Сыры плавленые ломтевые: «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **Сыры плавленые пастообразные:** «Янтарь» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; «Дружба» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; **Сыры плавленые пастообразные сладкие:** «Шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0; 50,0%.

Термины и определения Плавленый сыр, подвергнутый дополнительной обработке: Плавленый сыр, технология которого предусматривает последующую пастеризацию, или стерилизацию, или копчение, или сушку. ***Примечание*** *Температуру дополнительной обработки для плавленого сыра конкретного наименования определяет изготовитель.* **Колбасный копченый плавленый сыр:** Плавленый сыр в форме батона или батончика, подвергнутый копчению. **Колбасный плавленый сыр с коптильным ароматизатором:** Плавленый сыр в форме батона или батончика, изготовленный с использованием коптильного ароматизатора. **Сладкий плавленый сыр:** Плавленый сыр, изготовленный с использованием сахарозы и/или подсластителей. **Транспортирование и хранение** Плавленые сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование плавленых сыров в пакетированном виде по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами. Транспортирование и хранение плавленого сыра, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Плавленые сыры хранят при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха не более 90% или при температуре от 0°С до плюс 4°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Сухой плавленый сыр хранят в сухом, хорошо вентилируемом помещении при температуре не ниже минус 4°С и не выше 20°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Плавленые сыры хранят упакованными в ящики, уложенные штабелями высотой не более 2м (для картонных ящиков не более 1,3м). Укладку ящиков в штабеля проводят с отступлением от стен и охлаждаемых батарей на 0,4м. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8м до 1,0м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Нижние ящики укладывают на деревянные поддоны или решетки. Не допускается хранение плавленых сыров в одной камере совместно с пищевыми продуктами со специфическим запахом. Сроки годности продукта устанавливает изготовитель в технических документах на конкретные наименования плавленого сыра

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32262-2013 МАСЛО ТОПЛЕНОЕ И ЖИР МОЛОЧНЫЙ**

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 производство топленого масла, изготовляемого из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы, и молочного жира, изготовляемого из молока и/или молочных продуктов удалением молочной плазмы, предназначенных для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей, при производстве рекомбинированных молочных продуктов и использования в других отраслях пищевой промышленности.

Термины и определения В соответствии с ТР ТС 033/2013: **молочный жир** - молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы; **топленое масло** - масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет не менее 99 процентов, которое произведено из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы и имеет специфические органолептические свойства. **Транспортирование и хранение** Топленое масло и молочный жир перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование в пакетированном виде - в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Транспортирование и хранение топленого масла и молочного жира совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается. **Рекомендуемые условия хранения топленого масла и молочного жира:**

- относительная влажность воздуха - не более 90%; - температура воздуха: (3±2)°С-режим I; минус (6±3)°С - режим II; минус (16±2)°С - режим III.

Сроки годности топленого масла и молочного жира в транспортной и потребительской. Таблица

Наименование продукта	Упаковка	Срок годности (мес) при температуре, не более		
		3±2ºС	минус 6±3ºС	минус 16±2ºС
Топленое масло	Ящики из картона	9	12	3
	Бочки	9	12	3
	Фляги	1	2	2
Молочный жир	Ящики	12	24	24
	Бочки	12	24	24

Примечание - При хранении проводят периодический контроль качества: ежемесячно для продукта со сроком годности до 6 мес; не реже одного раза в квартал для продукта со сроком годности более 6 мес.

Сроки годности топленого масла и молочного жира в потребительской упаковке приведены в таблице Таблица

Наименование продукта	Срок годности (сут) при температуре, не более		
	3±2ºС	минус 6±3ºС	минус 16±2ºС
В стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов со съемной крышкой; подарочной и сувенирной упаковке; в полимерных материалах			
Топленое масло	30	60	90
	60[1]	90[1]	-
Молочный жир	60	90	120
В герметично укупоренных стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов; жестяных банках			
Топленое масло	60	90	120
	90[1]	120[1]	-
Молочный жир	90	120	270

[1] - Срок годности топленого масла с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола. Срок годности топленого масла и молочного жира, отличающиеся от указанных ГОСТ 32262, может устанавливать изготовитель в установленном порядке с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. Транспортирование и хранение топленого масла и молочного жира, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

16 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31703-2012 КОНСЕРВЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 11.05.2024 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 производство консервов молокосодержащих сгущенных с сахаром (далее – продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки.

Консервы молокосодержащие сгущенные выпускают следующих видов: с сахаром; с сахаром вареные; с сахаром и пищевкусовыми компонентами.

Органолептические и физико-химические показатели молока-сырья приведены в таблицах Таблица

Наименование показателя	Норма для молока сорта		
	высшего	первого	второго
Консистенция	Однородная жидкость без осадка и хлопьев. Замораживание не допускается		
Вкус и запах	Чистый, без посторонних запахов и привкусов, не свойственных свежему натуральному молоку		
	-		Допускается слабовыраженный кормовой привкус и запах
Цвет	От белого до светло-кремового		

HACCP EXPERT

Таблица

Наименование показателя	Норма для молока сорта		
	высшего	первого	второго
Массовая доля белка, %	Не менее 2,8		
Кислотность, °Т	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 18,0	Не ниже 16,0 и не выше 21,0
Группа чистоты, не ниже	I	I	II
Плотность, кг/м , не менее	1028,0	1027,0	1027,0
Температура замерзания, °С	Не выше минус 0,520		

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение готовой продукции осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 31703 (п.8). Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. **Срок годности продукта** с момента окончания технологического процесса устанавливает и подтверждает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. Транспортирование и хранение сухих молочных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846.

22 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33480-2015 ТВОРОЖНЫЙ СЫР**

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 процесс изготовления творожного сыра из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевкусовых продуктов и немолочных компонентов (за исключением консервантов, а также жиров и белков немолочного происхождения) (далее продукт), предназначенного для непосредственного употребления в пищу и использования в кулинарии, требования к которому установлены в ГОСТ 33480.

Продукт в зависимости от дополнительной обработки производится в виде: сыра творожного; сыра творожного, подвергнутого термической обработке; сыра творожного взбитого; сыра творожного аэрированного; сыра творожного взбитого и аэрированного. **В зависимости от вносимых немолочных компонентов продукт производится в виде:** сыра творожного; сыра творожного с пищевкусовыми продуктами; сыра творожного сладкого; сыра творожного сладкого с пищевкусовыми продуктами.

Транспортирование и хранение готовой продукции. Транспортирование и хранение готовой продукции осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 33480 (п.8). Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает и подтверждает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. **Рекомендуемый срок годности** продукта при температуре 4±2°С и относительной влажности 80-85% 15 суток, термически обработанного (пастеризованного)с 30 суток Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32899-2014 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

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 производство сливочного масла с вкусовыми компонентами (далее – масло), изготовляемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока с добавлением вкусовых компонентов и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей.

В зависимости от особенностей технологии изготовления сливочное масло с вкусовыми компонентами подразделяют на: сладкое; соленое.

Сладкое сливочное масло с вкусовыми компонентами и указанными придуманными наименованиями изготавливают в следующем ассортименте: шоколадное массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ какао-порошка 2,5 %; медовое массовой долей жира 62,0 % и массовой долей сухих веществ меда 15,0 % и 20,0%; десертное массовой долей жира 52,0 % и 57 %: массовой долей сухих веществ какао-порошка 2,5 %; массовой долей сухих веществ кофе 0,4 %; массовой долей сухих веществ цикория 0,7 %; массовой долей сухих веществ фруктов (груши, персика, апельсина и др.) или их смеси 2,0 %; массовой долей сухих веществ ягод (облепихи, малины, шиповника, клюквы, брусники и др.) или их смеси 2,0 %; массовой долей сухих веществ фруктов и ягод (персика и малины, груши и земляники, малины и яблока и др.) или их смеси 2,0 %. **Соленое сливочное масло с вкусовыми компонентами и указанными придуманными наименованиями изготавливают в следующем ассортименте:** закусочное массовой долей жира 55,0 % и 62,0 %: массовой долей сухих веществ овощей (перца, томата, чеснока и др.) или ихи смеси от 0,5 % до 8,0 %; массовой долей сухих веществ зелени (укропа, петрушки, лука и др.) или их смеси от 0,5 % до 8,0 %; массовой долей сухих веществ смеси овощей и смеси зелени (томата, чеснока и укропа; перца, укропа и петрушки; чеснока, укропа и петрушки и др.) от 0,5 % до 8,0 %. деликатесное массовой долей жира 55,0 % и 62,0 %: массовой долей сухих веществ мореи рыбопродуктов (икры, печени, лосося, кальмаров, крабов, креветок или их паштетами и др.) от 0,5 % до 8,0 %; массовой долей сухих веществ мясопродуктов (ветчиной, копченостями, паштетами мясными, печеночными и другими готовыми к употреблению) от 0,5 % до 8,0 %; массовой долей сухих веществ сыра от 0,5 % до 8,0 %; массовой долей сухих веществ грибов от 0,5 % до 8,0 %; массовой долей сухих веществ смеси сыра и грибов от 0,5 % до 8,0 %. **Сливочное масло с вкусовыми компонентами подразделяют:** на обогащенное витаминами; не обогащенное витаминами. **Термины и определения «вкусовые компоненты»** пищевые продукты, пищевые добавки, ароматизаторы, определяющие органолептические показатели масла, которые являются его составной частью в соответствии с рецептурой и используются при его изготовлении; **«сливочное масло»** масло из коровьего молока, в котором массовая доля жира составляет не менее 50 процентов.

Транспортирование и хранение Масло перевозят в крытых транспортных средствах, включая изотермические виды транспорта, в соответствии с правилами перевозок пищевых продуктов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование масла в пакетированном виде в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Ящики с продукцией необходимо укладывать в пакетах так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы транспортной упаковки с каждой боковой стороны транспортного пакета. Способы укладки транспортного пакета должны обеспечивать сохранность единиц транспортной упаковки без деформации.

HACCP EXPERT

Сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице.

Таблица

Вид упаковки масла	Срок годности, при температуре		
	(3±2) °С	минус (6±3) °С	минус (16±2) °С
Потребительская упаковка из полимерных материалов (стаканчики, коробочки, банки, батончики и др.)	15 суток	40 суток	60 суток
Подарочная и сувенирная упаковка из керамики, стекла, дерева, полимерных материалов	15 суток	40 суток	60 суток
Брикеты, упакованные в растительный пергамент или его заменители	10 суток	30 суток	30 суток
Брикеты, упакованные в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители	15 суток	40 суток	60 суток

Сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °С 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °С 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °С 120 сут. ***Примечание**** Установленные сроки годности согласованы с Роспотребнадзором и не нуждаются на территории России в подтверждении.

14 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32259-2013 МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ПИТЬЕВОЕ КОЗЬЕ

Дата введения в действие – 01.07.2015 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 производство цельного питьевого козьего молока (далее – продукт, продукция) с помощью термообработки сырого цельного козьего молока, упакованного в потребительскую тару и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, в том числе для дошкольного и школьного питания.

В зависимости от режима термической обработки цельное молоко подразделяется на: молоко цельное козье питьевое пастеризованное с массовой долей жира от 2,8% до 5,6%; молоко цельное козье питьевое стерилизованное с массовой долей жира от 2,8% до 5,6%; молоко цельное козье питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира от 2,8% до 5,6%.

Примечание: молоко козье цельное питьевое, предназначенное для дошкольного и школьного питания, содержит жира не более 4.0% **Продукт в зависимости от режима термической обработки подразделяют:** на пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный. **Продукт по органолептическим характеристикам должен соответствовать требованиям**, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Непрозрачная жидкость, без осадка. Допускается незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании
Консистенция	Однородная, нетягучая, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира
Вкус и запах	Чистые, допускается слабый специфический привкус козьего молока, с легким привкусом кипячения, для стерилизованного выраженный привкус кипячения
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе, для стерилизованного со светло-кремовым оттенком

По **физико-химическим показателям продукт должен соответствовать нормам,** указанным в таблице 2.
Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Плотность, кг/м , не менее	1027
Массовая доля жира, %	От 2,8 до 5,6 (4,0*)
Массовая доля белка, %, не менее	3,0
Кислотность, °Т, не более	20
Группа чистоты, не ниже	I
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С:	
для пастеризованного, ультрапастеризованного (без асептического розлива)	4±2
для ультрапастеризованного (с асептическим розливом) и стерилизованного	от 2 до 25
* Для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания.	

Термины и определения: **«питьевое молоко»** молоко цельное, обезжиренное, нормализованное, обогащенное – молочный продукт с массовой долей жира не менее 10 %, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребительскую тару; **«цельное молоко»** сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования; **«нормализованное молоко»** сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока; **«обезжиренное молоко»** сырье для производства продуктов переработки молока с массовой долей молочного жира менее 0,5 %, полученное в результате отделения молочного жира от молока; **«пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное, ультравысокотемпературно обработанное молоко»** молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований технического регламента к микробиологическим показателям безопасности;

Технические требования Для изготовления продукта применяют следующее сырье: сырое козье молоко по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт, без посторонних привкусов и запахов (допускается слабый специфический привкус козьего молока), плотностью не менее 1027 кг/м, с содержанием сухих обезжиренных веществ молока (СОМО) не менее 8,2%, группой чистоты по эталону не ниже II (I для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания), кислотностью 14-20 °Т, с содержанием соматических клеток не более 7,5·10 в см (5·10 в см для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания, ультрапастеризованного и стерилизованного молока), с общей бактериальной обсемененностью, КМАФАнМ не более 5·10 КОЕ/см (3·10 в см для продукта, предназначенного для дошкольного и школьного питания), не содержащее ингибирующих и нейтрализующих веществ.

Транспортирование и хранение: Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2)°С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2°С до 25°С. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

НАССР EXPERT

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31450-2013 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 12.02.2024 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 упакованное в потребительскую тару после термической обработки или термообработанное в потребительской таре питьевое молоко (далее продукт), изготавливаемое из коровьего сырого молока и/или молочных продуктов, и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку.

В зависимости от молочного сырья продукт изготавливают: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока. **В зависимости от режима термической обработки цельное, нормализованное и обезжиренное молоко подразделяется на:** пастеризованное; топленое; стерилизованное; ультрапастеризованное. **Транспортирование и хранение готовой продукции.** Транспортирование и хранение готовой продукции осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 31450 (п.8). Продукцию транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. Условия хранения и сроки годности устанавливает и подтверждает изготовитель. Продукт пастеризованный, топленый и ультрапастеризованный хранят при температуре 4±2°С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2°С до 25 °С Транспортирование и хранение сухих молочных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846.

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31449-2013 МОЛОКО КОРОВЬЕ СЫРОЕ

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.

Настоящий стандарт распространяется на коровье сырое молоко (далее - молоко), подвергнутое первичной обработке (очистке от механических примесей и охлаждению до температуры (4±2) °С) после дойки и предназначенное для промышленной переработки.

Термины и определения: В настоящем стандарте применены термины с соответствующими определениями: **молоко:** Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез коровы, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном или более доении, без каких-либо добавлений или извлечений из него каких-либо веществ. **сырое молоко:** Молоко, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40 °С или обработке, в результате которой изменяются его составные части.

Транспортирование и хранение Молоко транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Замораживание молока не допускается. Транспортирование молока осуществляют в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с молоком. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим стандартом. Молоко транспортируют в опломбированных цистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлических флягах по ГОСТ 5037 и других видах тары с плотно закрывающимися крышками. Хранение и транспортирование молока, предназначенного для производства продуктов детского питания, осуществляют в отдельных емкостях с соблюдением требований нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт. Хранение молока до переработки осуществляют при температуре (4±2) °С не более 36 ч с учетом времени транспортирования. Хранение молока, предназначенного для изготовления продуктов дет-

ского питания для детей раннего возраста, при температуре (4±2) °С не более 24 ч с учетом времени транспортирования. Во время транспортирования молока к месту переработки вплоть до начала его переработки температура не должна превышать 10 °С. Молоко, не соответствующее установленным требованиям к его температуре, подлежит немедленной переработке.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 52975-2008 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ. МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СУХОЕ**

Дата введения в действие — 01.01.2010 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 кобылье сухое молоко (далее - продукт), изготовленное путем частичного удаления воды из кобыльего сырого молока до достижения массовой доли сухих веществ в нем не менее 95%. **По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям таблицы 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика продукта**
Внешний вид	Однородный порошок
Вкус и запах	Чистый сладковатый вкус, свойственный кобыльему молоку, без каких-либо посторонних привкусов и запахов
Консистенция	Мелкий сухой порошок
Цвет	Белый

По физико-химическим показателям продукт должен соответствовать требованиям таблицы 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма для продукта**
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
Массовая доля жира, %, не менее	1,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0
Массовая доля лактозы, %, не менее	58,0
Индекс растворимости, см**Ошибка! Не указано имя файла.** сырого осадка, не более	0,2
Кислотность, °Т, не более	6

Транспортирование и хранение Продукт транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32940-2014 МОЛОКО КОЗЬЕ СЫРОЕ**

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 козье сырое молоко (далее - молоко), подвергнутое первичной обработке [очистке от механических примесей и охлаждению до температуры (4±2)°С] после дойки и предназначенное для промышленной переработки.

Термины и определения **козье молоко:** Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез козы, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном или более доениях, без добавлений или извлечений из него каких-либо веществ. **сырое козье молоко:** Молоко козье, не подвергавшееся термической обработке при температуре более 40°С или обработке, в результате которой изменяются его составные части.

Транспортирование и хранение Молоко перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида. Перевозку молока осуществляют в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с молоком. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим стандартом. Молоко транспортируют в опломбированных цистернах для пищевых жидкостей по ГОСТ 9218, металлических флягах по ГОСТ 5037 и других видах тары и упаковки с плотно закрывающимися крышками. Хранение и транспортирование молока, предназначенного для производства продуктов детского питания, осуществляют в отдельных емкостях с соблюдением требований нормативных правовых актов [4]. Хранение молока до переработки осуществляют при температуре (4±2)°С не более 36 ч с учетом времени перевозки. Хранение молока, предназначенного для изготовления продуктов детского питания для детей раннего возраста, при температуре (4±2)°С не более 24 ч с учетом времени перевозки. Во время перевозки молока к месту переработки вплоть до начала его переработки температура не должна превышать 10°С. Молоко, не соответствующее установленным требованиям по температуре, подлежит немедленной переработке. Хранение и транспортирование молока сопровождается документами, подтверждающими его безопасность, и информацией, предусмотренной нормативными правовыми актами, действующими на территории государств, принявших стандарт.

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

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

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

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

Таблица

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

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

Таблица

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

Примечания

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

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

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

17 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32926-2014 АЦИДОФИЛИН ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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

Область применения

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

Термины и определения «ацидофилин» кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов (ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибках); Продукция различается массовой долей жира и выпускается в следующем ассортименте: Ацидофилин из цельного молока для детей раннего возраста (с 8 мес), с массовой долей жира от 3,2% до 4,0%; Ацидофилин из цельного молока для детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира от 3,2% до 4,0%; Ацидофилин для детей раннего возраста (с 8 мес) – с массовой долей жира 2,0%, 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%; Ацидофилин для детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 1,5%, 2,0%, 2,5%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%; **Транспортирование и хранение** Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Транспортирование продукта в пакетированном виде по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним

местности, по ГОСТ 15846. Продукт транспортируют и хранят при температуре (4±2)°С. и относительной влажности воздуха не более 85 %: Рекомендуемые сроки годности продуктов при указанных условиях хранения: для продукции, произведенной термостатным способом – не более 14 суток; для продукции, произведенной резервуарным способом – не более 7 суток. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

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

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на питьевые сливки для детского питания (далее продукт), термически обработанные и герметично упакованные в потребительскую упаковку или термообработанные в потребительской упаковке, предназначенные для использования в питании детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста.

Классификация: **Продукт выпускают с массовой долей жира:** 10% для питания детей раннего возраста; 10%; 12%; 15% и 20% для питания детей дошкольного и школьного возраста. **Продукт в зависимости от режима термической обработки подразделяют:** на стерилизованный; ультрапастеризованный.

Термины и определения: **сливки питьевые для детского питания:** Сливки с массовой долей жира от 10% до 20%, подвергнутые стерилизации или ультрапастеризации, расфасованные в потребительскую упаковку и предназначенные для детского питания. **сливки питьевые для питания детей раннего возраста:** Сливки питьевые для детского питания, предназначенные для питания детей старше 8 мес и для приготовления блюд прикорма для детей старше 6 мес. **сливки питьевые для питания детей дошкольного и школьного возраста:** Сливки питьевые для детского питания, предназначенные для детей дошкольного возраста с трех до шести лет и школьного возраста с семи до 14 лет.

Продукт по органолептическим характеристикам должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

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

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

Таблица

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

Срок годности: Стерилизованный и ультрапастеризованный с асептическим розливом продукт хранят при температуре от 2°С до 25°С. Ультрапастеризованный продукт без асептического розлива хранят при температуре (4±2)°С. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель в технологической инструкции.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 52974-2008 «КУМЫС»**

Дата введения в действие – 01.01.2010 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 кумыс, изготовленный из кобыльего молока, содержащий живые заквасочные микроорганизмы (в соответствии с требованием приложения А) и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. **кумыс:** Кисломолочный продукт, изготовленный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения и сквашивания кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов - болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей.

По органолептическим характеристикам кумыс должен соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика кумыса
Внешний вид	Непрозрачная жидкость
Вкус и запах	Чистый кисломолочный, слегка острый вкус, специфический для кумыса, без посторонних привкусов и запахов. Допускается дрожжевой привкус
Консистенция	Жидкая, однородная, газированная слегка пенящаяся, без хлопьев и сбившихся комочков жира
Цвет	Молочно-белый, равномерный по всей массе

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для кумыса
Кислотность, °Т, не более	80
Массовая доля жира, %, не менее	1,0
Массовая доля белка, %, не менее	2,0
Температура при выпуске с предприятия, °С	4±2

Кумыс транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта. Срок годности кумыса составляет не более 5 сут (120 ч). Хранение кумыса осуществляется при температуре (4±2) °С.

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 52973-2008 «МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СЫРОЕ»

Дата введения в действие – 01.01.2010 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 кобылье сырое молоко (далее - продукт), предназначенное для дальнейшей переработки в молочные продукты, в том числе для детского и лечебного питания. **По органолептическим характеристикам продукт должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика продукта
Консистенция	Однородная жидкость, без осадка и хлопьев
Вкус и запах	Чистый, сладковатый, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему натуральному молоку
Цвет	Белый, с голубоватым оттенком

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма**	
	для изготовления продуктов детского и лечебного питания	**для изготовления кумыса, кобыльего сухого молока**
Кислотность, °Т, не более	5	6
Плотность, кг/м, не менее	1032,0	
Массовая доля жира, %, не менее	1,0	
Массовая доля белка, %, не менее	2,0	
Массовая доля лактозы, %	От 5,8 до 6,4 включ.	
Массовая доля сухих обезжиренных веществ (СОМО), %	От 8,5 до 10,7	
Группа чистоты, не ниже	1	
Температура, °С, не более	4±2	
Количество соматических клеток в 1 см., не более	2·10	

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

15 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32256-2013 «МОРОЖЕНОЕ ШЕРБЕТ И ДЕСЕРТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»

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 мороженое шербет (далее шербет) и замороженные десерты с добавлением молока и молочных продуктов (далее десерты), вырабатываемые на предприятиях по производству мороженого, предназначенные для непосредственного использования в пищу. **мороженое шербет (молокосодержащий продукт):** Взбитый замороженный и потребляемый в замороженном виде кисло-сладкий пищевой продукт, произведенный из сахаров, фруктов и/или продуктов их переработки, смеси мороженого (молочного или молочного составного продукта) и молока и/или молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, без использования жиров немолочного происхождения, в том числе заменителей молочного жира, с использованием или без использования стабилизаторов, эмульгаторов, пищевых и пищевкусовых продуктов, в

НАССР EXPERT

т.ч. ароматизаторов, красителей и других пищевых добавок. **Шербет в зависимости от применения/неприменения ароматизаторов подразделяют на:** неароматизированный; ароматизированный. **Десерты в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяют на:** неароматизированные без пищевкусовых продуктов; с пищевкусовыми продуктами; ароматизированные; ароматизированные с пищевкусовыми продуктами. **Шербет и десерты в зависимости от оформления поверхности продукта подразделяют на:** без оформления поверхности; декорированные; глазированные, в том числе эскимо; глазированные декорированные, в том числе эскимо; в вафельных изделиях, в том числе глазированные и/или декорированные в вафельных изделиях; в печенье, в том числе глазированные и/или декорированные в печенье.

Транспортирование и хранение проводят в условиях, обеспечивающих непрерывное поддержание температуры в продукте не выше минус 18 °С.

Рекомендуемый срок годности при температуре не выше минус 18 °С не более 12 мес с даты изготовления в потребительской упаковке.

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

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

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

Продукт в зависимости от массовой доли жира изготовляют: 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%. ***Продукт по 4.1 в зависимости от режима термической обработки подразделяют:*** на пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный. ***Продукт по 4.1 и 4.2 в зависимости от применения обогащающих компонентов подразделяют:*** на обогащенный витамином(ами); обогащенный витамином(ами) и йодом. ***Термины и определения:*** **питьевое молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста:** Питьевое молоко, упакованное в потребительскую упаковку номинальной вместимостью не более 200 см, предназначенное для непосредственного (индивидуального) использования в пищу детьми старше трех лет. **питьевое молоко обогащенное для питания детей дошкольного и школьного возраста:** Питьевое молоко, обогащенное йодом и/или витамином (витаминами), упакованное в потребительскую упаковку номинальной вместимостью не более 200 см, предназначенное для непосредственного (индивидуального) использования в пищу детьми старше трех лет.

14 000 РУБ.	**ГОСТ 31702-2013 «АЙРАН»**

Дата введения в действие – 01.07. 2014 г. Дата актуализации текста – 02.07.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется процесс изготовления кисломолочного продукта айрана (далее –продукт), произведенного путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков, болгарской палочки и дрожжей с последующим добавлением воды и соли или без их добавления. Продукт упакован в потребительскую тару и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

Транспортирование и хранение Айран транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта Условия хранения и сроки годности устанавливает и подтверждает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения 4 ±2 ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %: 10 суток для продукта без соли 90 суток для айрана с солью. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 31689-2012 «КАЗЕИН»**

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 на пищевой и технический казеин, получаемый из коровьего обезжиренного молока путем коагуляции содержащегося в нем белка с последующей обработкой. **казеин:** Продукт переработки молока, произведенный из обезжиренного молока и представляющий собой основную фракцию белков молока.

В зависимости от назначения казеин подразделяют: на пищевой; технический. **В зависимости от способа производства казеин подразделяют:** на кислотный пищевой; кислотный технический; сычужный пищевой; сычужный технический. **Казеин в зависимости от степени измельчения подразделяют:** на пищевой (кислотный и сычужный) молотый; технический кислотный в зерне и молотый; технический сычужный в зерне.

Казеин в таре следует хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре не более 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Ящики и мешки с казеином следует хранить уложенными в штабеля на стеллажах с проходом между ними для циркуляции воздуха. Сроки годности и условия хранения казеина устанавливает производитель.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 31668-2012 «АЦИДОФИЛИН»**

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс производства упакованного в потребительскую тару ацидофилина (далее – продукт), изготовляемого из коровьего молока и (или) молочных продуктов и предназначенного для непосредственного употребления в пищу. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды изложены в ГОСТ 31668-2012, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 029/2012.

Термины и определения «Ацидофилин» кисломолочный продукт, произведенный с использованием в равных соотношениях заквасочных микроорганизмов (ацидофильной молочнокислой палочки, лактококков и закваски, приготовленной на кефирных грибках).

Транспортирование и хранение Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Продукт хранят при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: Рекомендуемые сроки годности продуктов при указанных условиях хранения: для продукции, произведенной термостатным способом – не более 30 суток; для продукции, произведенной резервуарным способом – не более 7 суток. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31658-2012 «МОЛОКО ОБЕЗЖИРЕННОЕ-СЫРЬЕ»

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 молоко обезжиренное сырье, получаемое в результате отделения жира от коровьего молока и предназначенное для промышленной переработки.

Термины и определения **молоко обезжиренное сырье:** Молоко обезжиренное, полученное в результате отделения жира от коровьего молока и предназначенное для промышленной переработки. **сырое молоко обезжиренное сырье:** Молоко обезжиренное сырье, не подвергавшееся термической обработке при температуре более чем 45 °С. **пастеризованное молоко обезжиренное сырье:** Молоко обезжиренное сырье, подвергнутое пастеризации. ***Классификация*** **Молоко обезжиренное сырье подразделяют:** на сырое; пастеризованное. ***Транспортирование и хранение*** Молоко обезжиренное сырье транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Замораживание молока обезжиренного сырья не допускается. Перевозку молока обезжиренного сырья осуществляют в опломбированных емкостях с плотно закрывающимися крышками, изготовленных из материалов, разрешенных в установленном порядке для контакта с молоком. Транспортные средства должны обеспечивать поддержание температуры, предусмотренной настоящим стандартом. Молоко обезжиренное сырье транспортируют в опломбированных цистернах для пищевых жидкостей поГОСТ 9218, металлических флягах по ГОСТ 5037 и других видах тары с плотно закрывающимися крышками.

Хранение обезжиренного молока сырья у изготовителя и продолжительность транспортирования до переработчика осуществляют при температуре (4±2) °С не более 36 часов с учетом времени перевозки. Во время перевозки охлажденного молока обезжиренного сырья к месту переработки вплоть до начала его переработки температура не должна превышать 10 °С. Молоко обезжиренное сырье, не соответствующее установленным требованиям к его температуре, подлежит немедленной переработке. Хранение обезжиренного пастеризованного молока сырья изготовителем продуктов переработкимолока до начала переработки осуществляют в отдельных маркированных емкостях при температуре (4±2) °С. Хранение обезжиренного сырого молока должно соответствовать требованиям технических регламентов или нормативно-правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель.

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31456-2013 «ПРОСТОКВАША»

Дата введения в действие – 01.07.2014 год Дата актуализации текста – 01.03.2024 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство упакованной в потребительскую тару простоквашу (далее продукт), изготовляемой из коровьего молока и/или молочных продуктов, предназначенной для непосредственного использования в пищу. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на продукт, обогащенный молочным белком, витаминами, микрои макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками.

Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока; из нормализованного молока; из обезжиренного молока; из восстановленного молока; их смесей. **Термины и определения «простокваша»**: Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков и (или) термофильных молочнокислых стрептококков.

Транспортирование и хранение Транспортирование готового продукта осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Допускается перевозка

продукта обычным автотранспортом в черте города (района) на расстояние не более 50 км от расположения предприятия-изготовителя. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Рекомендуемый срок годности при температуре 4±2ºС – не более 10 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 31451-2013 «СЛИВКИ ПИТЬЕВЫЕ»**

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 10.09.2024 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 упакованных в потребительскую тару после термической обработки или термообработанных в потребительской таре питьевые сливки (далее продукт), предназначенных для непосредственного использования в пищу. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на производство продукта, обогащенного молочным белком, витаминами, микрои макроэлементами, пищевыми волокнами, полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пробиотиками и пребиотиками.

Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют из: нормализованных сливок; восстановленных сливок; их смесей. **Продукт по 1.3 в зависимости от режима термической обработки подразделяют на:** пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный.

Термины и определения В настоящей инструкции применен следующий термин с соответствующим определением: **питьевые сливки:** Сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару. **Транспортирование и хранение** Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Пастеризованный и ультрапастеризованный продукт (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2)°С. Стерилизованный и ультрапастеризованный продукт (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2°С до 25°С. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32263-2013 «СЫРЫ МЯГКИЕ»**

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 мягкие сыры изготовляемые из молока и/или молочных продуктов, без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Русский камамбер; Любительский; Адыгейский; Адыгейский копченый; Моале; Останкинский; Клинковый. **Мягкие сыры выпускают в реализацию:** без созревания: после посолки, обсушки и упаковывания Любительский, Адыгейский, Адыгейский копченый, Моале, Клинковый соленый; после обсушки и упаковывания – Клинковый несоленый; в возрасте не менее 3 сут. Останкинский; в возрасте не менее 7 сут. Русский камамбер.

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования

специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«нормализованное молоко»** сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока; **«закваски для производства продуктов переработки молока»** -специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых); **«генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы» (далее ГМО)** – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; **«дата выработки»** дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра; **«дата изготовления пищевой продукции»** дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции. **Транспортирование и хранение** Транспортирование сыров должно производится в авторефрежираторах или машинах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Мягкие сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно (в соответствии с ГОСТ 32263). Мягкие сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в транспортную упаковку, в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу (в соответствии с ГОСТ 32263). Хранение мягких сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Транспортирование и хранение мягких сыров, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Рекомендуемый срок годности мягких сыров указаны в таблице

Таблица

		В сутках
Наименование сыра	**Срок годности сыра**	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно
Русский камамбер	-	7
Любительский	-	7
Адыгейский	33	10
Адыгейский копченый	50	30
Моале	-	2
Останкинский	-	5
Клинковый	-	1,5

Срок годности мягкого сыра конкретного наименования с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. Срок годности мягкого сыра конкретного наименования с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32260-2013 «СЫРЫ ПОЛУТВЕРДЫЕ»

Дата введения в действие 01.07.2015 г. Дата актуализации текста 14.11.2024 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 полутвердых сыров с массовой долей влаги в обезжиренном веществе* от 54,0% до 69,0% (далее сыры), изготовляемые из коровьего молока и продуктов, полученных из коровьего молока: обезжиренного молока и сливок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

В зависимости от температуры второго нагревания сыры подразделяются на: **сыры с низкой температурой второго нагревания:** Российский; Голландский; Костромской; Ярославский; Эстонский; Степной; Угличский; Латвийский; **сыры с высокой температурой второго нагревания:** Советский; Швейцарский; Алтайский. **Термины и определения «сыр»** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«нормализованное молоко»** сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока; **«закваски для производства продуктов переработки молока»** -специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых); **«генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы» (далее ГМО)** – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; **«дата изготовления пищевой продукции»** дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции. **«дата выработки»** дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра. **«возраст сыра»** промежуток времени, определяемый от даты выработки сыра до момента его реализации или переработки. **«сыр с низкой температурой второго нагревания» с**ыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 35°С до 43°С; **сыр с высокой температурой второго нагревания:** сыр, изготовляемый при температуре второго нагревания от 48°С до 58°С. **Транспортирование и хранение** Сыры перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование сыров в пакетированном виде в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

Сыры хранят при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сыры, уложенные в транспортную упаковку, в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы упаковки с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допус-

кается. Транспортирование и хранение сыров, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Рекомендуемый срок годности сыра 30 сут. Срок годности сыра конкретного наименования с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

25 000 РУБ.	**ГОСТ Р 53512-2009 «ПРОДУКТЫ СЫРНЫЕ»**

Дата введения в действие 01.01.2011 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 сырные продукты, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

Сырные продукты в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют: на зрелые; без созревания. **Сырные продукты в зависимости от массовой доли влаги в обезжиренном веществе подразделяют:** на мягкие; полутвердые; твердые; сверхтвердые; сухие. **По органолептическим показателям сырные продукты должны соответствовать требованиям, изложенным в таблице 2.**

Таблица 1 В процентах

Наименование показателя	**Значение показателя для сырных продуктов**				
	мягких	**полутвердых**	**твердых**	**сверхтвердых**	**сухих**
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество	От 31,0 до 60,0 и более	От 21,0 до 60,0 и более	От 41,0 до 60,0 и более	От 41,0 до 60,0 и более	От 4,0 до 40,0 включ.
Массовая доля молочного жира в жировой фазе	Не менее 50%				
Массовая доля влаги	От 30,0 до 80,0 включ.	От 36,0 до 55,0 включ.	От 40,0 до 42,0 включ.	От 30,0 до 35,0 включ.	От 2,0 до 10,0 включ.
Массовая доля влаги в обезжиренном веществе сырного продукта	Не менее 67,0	От 54,0 до 69,0 включ.	От 49,0 до 56,0 включ.	Не более 51,0	Не более 15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли)	От 0,4 до 5,0 включ.	От 0,5 до 4,0 включ.	От 0,5 до 2,5 включ.	От 1,0 до 3,0 включ.	От 2,0 до 6,0 включ.
Активная кислотность, ед. pH	От 4,6 до 5,2 включ.	От 5,15 до 5,5 включ.	От 5,4 до 5,7 включ.	От 5,4 до 5,7 включ.	-

Примечания

1 При производстве рассольных сырных продуктов массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) составляет от 2,0% до 7,0% включительно.

2 Сырным продуктам с показателями массовой доли влаги в обезжиренном веществе: от 67,0% до 69,0%; от 54,0% до 56,0%; от 49,0% до 51,0% дают наименования по 4.2 в зависимости от совокупности органолептических, физико-химических и технологических характеристик.

НАССР EXPERT

Таблица 2

Наименование характеристики	Содержание характеристики для сырных продуктов				
	мягких	полутвердых	твердых	сверхтвердых	сухих
Вкус и запах	Кисломолочный, в меру соленый. Допускается кисловатый, характерный для конкретного наименования сырного продукта	От умеренно-выраженного до выраженного сырного, слегка кисловатый или кисловатый. Допускается наличие остроты или легкой пряности, характерный для конкретного наименования сырного продукта	Сырный, сладковатый, слегка пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сырного продукта	Сырный, сладковато-пряный, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сырного продукта	Сырный, с запахом и привкусом, характерными для конкретного наименования сырного продукта
	При использовании вкусовых компонентов и/или ароматизаторов привкус, свойственный внесенным вкусовым компонентам и/или ароматизаторам или смеси вкусовых компонентов и ароматизаторов. Допускается привкус и запах растительного жира и сухого молока. Для сырного продукта в маринаде с привкусом и запахом внесенных в маринад вкусовых компонентов в случае их использования				
Консистенция	От мягкой пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся	Однородная, эластичная, пластичная. Допускается слегка ломкая	Однородная, плотная, слегка ломкая или другая	Ломкая, зернистая или другая	Порошкообразная
	Равномерная по всей массе. При использовании вкусовых компонентов с наличием частиц внесенных компонентов				
Рисунок	Отсутствует. Допускается наличие небольшого количества мелких глазков и пустот неправильной формы	Глазки средние или мелкие, различной формы и расположения или отсутствуют	Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют	Отсутствует. Допускаются глазки различной формы и расположения	Отсутствует
Цвет теста	От белого до светло-желтого	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой	От светло-желтого до желтого, равномерный	От светло-желтого до желтого	От белого до желтого
	При использовании вкусовых компонентов и/или ароматизаторов, и/или красителей цвет теста обусловлен цветом внесенных вкусовых компонентов и/или ароматизаторов, и/или красителей				

Транспортирование и хранение Сырные продукты перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Сырные продукты хранят при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Сырные продукты хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах, сырные продукты, уложенные в тару, в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к

ХАССР EXPERT

проходу. Хранение сырных продуктов совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Срок годности сырных продуктов конкретного наименования устанавливает изготовитель в соответствии с [23] и согласовывает в установленном порядке. Транспортирование и хранение сырных продуктов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

17 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 54663-2011 ПРОДУКТЫ СЫРОДЕЛИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ**

Дата введения в действие – 01 января 2013 г Дата актуализации текста – 11 июля 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 продуктов сыроделия: сыры и сырные массы (далее –продукт, продукция), изготовляемые из нормализованного или обезжиренного коровьего молока или пахты, или их смеси, предназначенные для использования в производстве плавленых сыров и плавленых сырных продуктов.

Продукты сыроделия, предназначенные для производства плавленых сыров и плавленых сырных продуктов, в зависимости от способа формования и внешнего вида, подразделяют: на сыры; сырные массы. **Сыры и сырные массы в зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество подразделяют:** на сыры и сырные массы полужирные; сыры, в том числе сыр рассольный, и сырные массы нежирные. **Сыры и сырные массы в зависимости от срока созревания подразделяют:** на сыры и сырные массы полужирные и нежирные зрелые; сыры и сырные массы полужирные и нежирные с коротким сроком созревания; сырные массы полужирные и нежирные без созревания. Допускается направлять на реализацию несоленые полужирные и нежирные сыры без созревания.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным фантазийным наименованием.

Термины и определения: «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **масса сырная:** Продукт молочный, изготавливаемый по технологии сыра, не имеющий конкретной геометрической формы. **«нормализованное молоко»** сырье для производства продуктов переработки молока, в котором массовые доли молочного жира и молочного белка и (или) сухих обезжиренных веществ молока либо их соотношения приведены в соответствие с показателями стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока; **«закваски для производства продуктов переработки молока» -**специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых); **«генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы» (далее ГМО)** – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; **«дата выработки»** дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра; **«дата изготовления пищевой продукции»** дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции. **Транспортирование и хранение** Сыры и сырные массы перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование мягких сыров в пакетированном виде в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ

23285, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Хранение и транспортирование сыров и сырных масс осуществляют при температуре от минус 4 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 90% включительно. Сроки годности приведены в таблице.

Наименование продукта	**Срок годности**	
	при температуре хранения от минус 4 °С до 0 °С, относительной влажности воздуха от 85% до 90% включ.	**при температуре хранения от 0 °С до 6 °С, относительной влажности воздуха от 80% до 85% включ.**
Сыры полужирные и нежирные зрелые	120	90
Сыры полужирные и нежирные с коротким сроком созревания	90	70
Сыр нежирный рассольный	90	70
Сырные массы полужирные и нежирные зрелые	60	45
Сырные массы полужирные и нежирные с коротким сроком созревания и без созревания:		
в бочках;	45	30
в двойных мешках или пакетах из полимерных материалов	5	5

Головки сыров на предприятии-изготовителе хранят на стеллажах, а упакованные в тару в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Сырные массы в двойных мешках или пакетах из полимерных материалов хранят на стеллажах, а уложенные в ящики или бумажные мешки на стеллажах или в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или мешков, или на поддонах. Сыры в бочках хранят на полу или на поддонах в один ряд. Во время хранения рассольного нежирного сыра в случае необходимости рассол в бочке заменяют. В случае утечки рассола из бочки его сразу доливают. Хранение сыров и сырных масс совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Транспортирование и хранение мягких сыров, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Рекомендуемый срок годности указан в ГОСТ 32263 п.7.6. Срок годности мягкого сыра конкретного наименования с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

14 900 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31688-2012 «КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ. МОЛОКО И СЛИВКИ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ»**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 15.04.2024 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 производство сгущенного молока и сливок с сахаром (далее продукты), получаемые частичным удалением воды из обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока, или сливок, консервированием сахаром, предназначенные для непосредственного использования в пищу и для промышленной переработки.

Продукты в зависимости от массовой доли жира подразделяют на: Обезжиренное сгущенное молоко с сахаром; Цельное сгущенное молоко с сахаром; Сгущенные сливки с сахаром **Термины и определения Сгущенное с сахаром цельное молоко:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 28,5%, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее чем 34% и массовая доля жира не менее чем 8,5%; **Сгущенное с сахаром обезжиренное молоко:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля веществ молока в котором

составляет не менее чем 26%, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее чем 34% и массовая доля жира не более чем 1%; **Сгущенные с сахаром сливки:** Концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, массовая доля сухих веществ молока в котором составляет не менее чем 37%, массовая доля белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее чем 34% и массовая доля жира не менее чем 19%.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Вкус и запах	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом и запахом пастеризованных молока (для молока цельного сгущенного с сахаром, молока частично обезжиренного сгущенного с сахаром и молока обезжиренного сгущенного с сахаром) или сливок (для сливок сгущенных с сахаром) без посторонних привкусов и запахов. Допускается для молока обезжиренного сгущенного с сахаром недостаточно выраженный вкус молока. Допускается наличие легкого кормового привкуса
Внешний вид и консистенция	Однородная, вязкая по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара (лактозы). Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне упаковки при хранении
Цвет	Равномерный по всей массе. Для молока цельного сгущенного с сахаром, молока частично обезжиренного сгущенного с сахаром и сливок сгущенных с сахаром белый с кремовым оттенком. Для молока обезжиренного сгущенного с сахаром от белого до белого со слегка синеватым оттенком

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма для**			
	молока обезжиренного сгущенного с сахаром	молока частично обезжиренного сгущенного с сахаром	молока цельного сгущенного с сахаром	сливок сгущенных с сахаром
Массовая доля влаги, %, не более	30,0	28,5	26,5	26,0
Массовая доля сахарозы, %	От 44,0 до 46,0 включ.	От 43,5 до 46,0 включ.	От 43,5 до 45,5 включ.	От 37,0 до 39,0 включ.
Массовая доля сухого молочного остатка, %, не менее	26,0	26,0	28,5	37,0
Массовая доля жира, %	Не более 1,0	От более 1 до менее 8,5	Не менее 8,5	Не менее 19,0
Массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке, %, не менее	34,0			
Кислотность, °Т (% молочной кислоты), не более	60 (0,540)	55 (0,495)	48 (0,432)	40 (0,360)
Вязкость, Па·с	-	-	От 3 до 15 включ.	-
Группа чистоты, не ниже	I			
Допускаемые размеры кристаллов молочного сахара, мкм, не более	15			
Примечание Конкретные значения массовой доли жира для молока частично обезжиренного сгущенного с сахаром в указанных пределах устанавливает производитель в технологической инструкции изготовителя, при этом фактическое содержание массовой доли жира должно быть не менее установленной.				

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий транспортированию и хранению готового продукта. Продукты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Сроки годности и условия хранения продуктов устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при температуре не выше 20°С и относительной влажности не выше 85%: в герметичной таре – не более 12 месяцев; в негерметичной таре – не более 8 месяцев.

14 900 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31680-2012 «МАССА ТВОРОЖНАЯ «ОСОБАЯ»**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста -15.05.2024 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 производство творожной массы «Особой» из творога с добавлением сливочного масла, сливок, сахара, сухофруктов и (или) ванили или без их добавления, и предназначенная для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей.

АССОРТИМЕНТ: творожная масса «Особая» с изюмом; творожная масса «Особая» с курагой; творожная масса «Особая» с абрикосами; творожная масса «Особая» с алычой; творожная масса «Особая» с персиками; творожная масса «Особая» со сливой; творожная масса «Особая» с кизилом; творожная масса «Особая» с вишней; творожная масса «Особая» с черешней; творожная масса «Особая» с черносливом; творожная масса «Особая» с ванилью; творожная масса «Особая» с изюмом и курагой; творожная масса «Особая» с изюмом и черносливом; творожная масса «Особая» с курагой и черносливом; творожная масса «Особая» с вишней и курагой; творожная масса «Особая» со сливой и изюмом; творожная масса «Особая» с черешней и ванилью; творожная масса «Особая» с курагой и кизилом; творожная масса «Особая» с изюмом и вишней; творожная масса «Особая» с алычой и черносливом; творожная масса «Особая» с персиками и ванилью; творожная масса «Особая» с абрикосами и ванилью; творожная масса «Особая» с курагой и черешней; творожная масса «Особая» с кизилом и алычой; творожная масса «Особая» с черешней и кизилом; творожная масса «Особая» с абрикосами и черносливом; творожная масса «Особая» с изюмом, курагой и черносливом; творожная масса «Особая» с вишней, курагой и изюмом; творожная масса «Особая» с изюмом, курагой и ванилью; творожная масса «Особая» со сливой, курагой и ванилью.

Температура продукта при реализации с предприятий 4±2ºС.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: при температуре не выше 4±2ºС – 7 суток с момента окончания технологического процесса; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31661-2012 «ПРОСТОКВАША МЕЧНИКОВСКАЯ»**

Дата введения в действие – 01.07.2013 год. Дата актуализации текста – 30.04.2024 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на упакованную в потребительскую тару мечниковскую простоквашу (далее - продукт), изготовляемую из коровьего молока и (или) молочных продуктов и предназначенную для непосредственного употребления в пищу. Настоящая техническая инструкция не распространяется на продукт обогащенный. Продукт вырабатывается из пастеризованного, стерилизованного и топленого молока с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочных стрептококков и болгарской молочнокислой палочки).

Термины и определения «мечниковская простокваша»: Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки.

Транспортирование и хранение Транспортирование готового продукта должно производиться в авторефрижераторах или машинах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Продукт должен храниться при температуре (4±2)ºС. Рекомендуемая продолжительность хранения продукта составляет не более 36 часов при температуре не выше 8ºС, в том числе на предприятии-изготовителе не более 18 часов. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.

14 000 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31457-2012 МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ, СЛИВОЧНОЕ И ПЛОМБИР**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 12.05.2024 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 производство закаленного мороженого молочного, сливочного и пломбира (далее мороженое), изготовляемого в соответствии с требованиями ГОСТ 31457, предназначенного для непосредственного использования в пищу.

Мороженное в зависимости от массовой доли молочного жира подразделяют на: молочное; сливочное; пломбир. Мороженое в зависимости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяют на следующие подвиды: без пищевкусовых продуктов и ароматизаторов; с пищевкусовыми продуктами (с кофе, цикорием, крем-брюле, шоколадное, чайное, яичное, орехами, арахисом, медом, фруктами, овощами, цукатами, изюмом, курагой, мармеладом, воздушным рисом, воздушной кукурузой, бисквитом, печеньем, шоколадно-вафельной крошкой, шоколадом, шоколадной крошкой, шоколадной стружкой, кокосовой стружкой, джемом, мягкой карамелью, вареным сгущенным молоком, сиропом крем-брюле, топингом, фруктовым наполнителем, повидлом, вареньем); с ароматом; с пищевкусовыми продуктами и ароматом. **Мороженое по в зависимости от оформления поверхности подразделяют:** без оформления поверхности; на декорированное; глазированное, в том числе эскимо; глазированное декорированное, в том числе эскимо; в вафельных изделиях, в том числе глазированное и/или декорированное в вафельных изделиях; в печенье, в том числе глазированное и/или декорированное в печенье. Требования к качеству и безопасности мороженного изложены в 5.2, требования в части маркировки в 5.4. **Термины и определения «закаленное мороженое»**: Мороженое, подвергнутое после фризерования замораживанию до температуры не выше минус 18 °С и сохраняющее указанную температуру при хранении, транспортировании и реализации. **«пищевкусовые продукты»** (для мороженого): Пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе какао-порошок, кофе, чай, орехи, фрукты, мед, мягкая карамель, вареное сгущенное молоко и другие, специально вводимые в мороженое в процессе его изготовления для придания ему специфического вкуса. **«мороженое с цукатами [с изюмом, с курагой, с мармеладом, с воздушным рисом, с воздушной кукурузой, с бисквитом, с печеньем, с шоколадно-вафельной крошкой, с шоколадной крошкой, с шоколадной стружкой, с шоколадом, с кокосовой стружкой, с черносливом]»**: Мороженое, изготовляемое с добавлением в массу мороженого в целом виде или кусочками цукатов [изюма, кураги, мармелада, воздушного риса, воздушной кукурузы, бисквита, печенья, шоколадно-вафельной крошки, шоколадной крошки, шоколадной стружки, шоколада, кокосовой стружки, чернослива]. **«мороженое с джемом [с мягкой карамелью, с вареным сгущенным молоком, с топингом, с фруктовым наполнителем, с повидлом, с вареньем, с сиропом крем-брюле, с медом]»**: Мороженое, изготовляемое с добавлением в массу мороженого в виде "прослоек", "прожилок", "стержня", "спиралевидного рисунка" или в другом виде джема [мягкой карамели, вареного сгущенного молока, топинга, фруктового наполнителя, повидла, варенья, сиропа крем-брюле, меда]. **«сироп крем-брюле»:** Молочный составной продукт, изготовляемый из смеси сгущенного молока и сахара или смеси для мороженого (молочного

продукта) и сахара, подвергнутой термообработке при температуре от 100 °С до 125 °С с выдержкой в течение времени, необходимого для приобретения коричневого цвета и характерного вкуса.

Примечание Допускается полная или частичная замена сахара глюкозой и/или фруктозой. **«мороженое крем-брюле [с кофе, с цикорием]»**: Мороженое, изготовляемое из смеси для мороженого, содержащей сироп крем-брюле [растворимый кофе или водную вытяжку из кофе, экстракт цикория или водную вытяжку из цикория]. **«шоколадное [яичное, овощное, чайное] мороженое»**: Мороженое, изготовляемое из смеси для мороженого, содержащей какао-порошок [куриные яйца или сухой яичный меланж, продукты переработки овощей, водную вытяжку из чая]. **«мороженое с фруктами [с орехами, с арахисом, с ароматом]»:** Мороженое, изготовляемое с использованием фруктов и/или продуктов переработки фруктов [орехов, арахиса, пищевых ароматизаторов]. **«ванильное мороженое»:** Мороженое, изготовляемое с использованием ароматизатора натуральной ванили или пищевых ароматизаторов, идентичных натуральной ванили, в том числе ванилина. **«мороженое эскимо»:** Глазированное мороженое на палочке. **«мороженое в шоколаде [в глазури]»:** Мороженое, имеющее твердое покрытие из шоколада [глазури]. **«мороженое в вафельных изделиях [в печенье]»:** Мороженое в вафельных стаканчиках, трубочках, рожках, конусах, факелах, корзиночках или других вафельных изделиях или в виде брикетов, покрытых вафельными дольками [печеньем]. **«декорированное мороженое»:** Фасованное или формованное мороженое, поверхность которого оформлена декоративными пищевыми продуктами. *Примечание В качестве декоративных пищевых продуктов используют орехи, цукаты, мармелад, джем, шоколад, фрукты, кокосовую стружку, глазурь и другие пищевые продукты.* **«глазурь»** (для мороженого): Полуфабрикат для глазирования мороженого, изготовляемый из кокосового масла или растительных жиров и масел с соответствующими кокосовому маслу физико-химическими показателями, или сливочного масла, или их смеси, или фруктов, или овощей, или продуктов переработки фруктов или овощей, или воды с добавлением сахара и других ингредиентов. *Примечание Допускается изготовление глазури с добавлением эмульгаторов, стабилизаторов, регуляторов кислотности, пищевых ароматизаторов и красителей.* **«взбитая глазурь»** (для мороженого): Глазурь, подвергнутая в процессе изготовления глазированного мороженого одновременному охлаждению и насыщению воздухом. **«шоколадная [молочно-шоколадная, с ароматом, ореховая, арахисовая] глазурь с растительным жиром»** (для мороженого): Глазурь, изготовляемая из кокосового масла или растительных жиров и масел с соответствующими кокосовому маслу физико-химическими показателями, или их смеси со сливочным маслом с добавлением какао-порошка и/или какао тертого [сухих молочных продуктов и какао-порошка и/или какао тертого; сухих молочных продуктов, пищевых ароматизаторов, красителей и лимонной кислоты или сухих молочных продуктов и пищевых ароматизаторов; протертых с сахаром ядер орехов или ореховой пасты; протертых с сахаром ядер арахиса или арахисовой пасты]. **«шоколадная [молочно-шоколадная, кремовая, с ароматом, крем-брюле, ореховая, арахисовая, фруктовая, овощная] сливочная глазурь»** (для мороженого): Глазурь, изготовляемая из сливочного масла с добавлением какао-порошка и/или какао тертого [сухих молочных продуктов и какао-порошка и/или какао тертого; сухого цельного молока; пищевых ароматизаторов, красителей и лимонной кислоты; сухого цельного молока и сиропа крем-брюле; протертых с сахаром ядер орехов или ореховой пасты; протертых с сахаром ядер арахиса или арахисовой пасты; фруктовых соков; овощных соков]. *Примечание Допускается добавление какао-масла.* **«фруктовая [овощная] глазурь»** (для мороженого): Глазурь, изготовляемая из фруктов [овощей] или продуктов их переработки с добавлением сахара, воды и стабилизаторов. *Примечание Допускается добавление пищевой лимонной кислоты.* **«ароматизированная глазурь»** (для мороженого): Глазурь, изготовляемая из воды и сахара с добавлением пищевых ароматизаторов, красителей и стабилизаторов. *Примечание Допускается добавление пищевой лимонной кислоты.* **«взбитость мороженого»:** Выраженное в процентах отношение разности масс смеси и мороженого одного и того же объема к массе мороженого.

Транспортирование и хранение Мороженое транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование мороженого проводят в условиях, обеспечивающих поддержание температуры мороженого не выше минус 18 °С. Сроки годности и условия хранения мороженого устанавливает изготовитель в соответствии с температурным режимом транспортирования и хранения и порядком, установленным в странах, принявших стандарт.

HACCP EXPERT

Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18 °С не более 7 месяцев с даты изготовления. Таблица Рекомендуемые сроки длительного хранения мороженого

Мороженное	Срок хранения, месяцы, при температуре, °С		
	Не выше -30	-24±2	-20±2
Молочное весовое: без наполнителя с наполнителем Молочное фасованное: без наполнителя с наполнителем в глазури Сливочное весовое: без наполнителя с наполнителем Сливочное фасованное: без наполнителя с наполнителем в глазури Пломбир весовой: без наполнителя с наполнителем Пломбир фасованный: без наполнителя с наполнителем в глазури	2,0 1,5 3,0 2,5 2,5 3,5 3,5 4,0 3,5 3,0 4,0 4,0 4,5 4,5 3,0	1,5 1,0 2,5 2,0 2,0 3,0 3,0 3,5 3,0 2,5 3,5 3,5 4,0 4,0 2,5	1,0 1,0 1,5 1,0 1,0 2,0 1,5 2,0 1,5 2,0 3,0 2,0 2,0 2,0 2,0

14 000 РУБ.

ТИ К ГОСТ 31455-2012 РЯЖЕНКА

Дата введения в действие – 01. 07. 2013 г. Дата актуализации текста – 10.10.2024 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 технологию производства кисломолочного продукта - ряженки (далее по тексту ряженка, продукт или продукция), предназначенного для употребления в пищу, реализации в оптовой и розничной торговой сети, а также в предприятиях общественного питания. Продукция вырабатывается из цельного молока, нормализованного молока, обезжиренного молока, восстановленного молока, их смесей. Продукт вырабатывается путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов – термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочной палочки или без ее добавления.

Транспортировка и хранение Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукт хранят при температуре $(4\pm2)^0$С в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности продукта с момента изготовления в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1324 – 72 часа. Допускается перевозка продукта обычным автотранспортом в черте города (района) на расстояние не более 50 км от расположения предприятия-изготовителя. **Сроки годности продукта** со дня изготовления, не более: при температуре от плюс 2°С до плюс 4 °С не более 7 суток. 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.

14 000 РУБ.	ТИ К ГОСТ 31454-2012 КЕФИР

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 10.10.2024 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 производство кефира кисломолочного продукта (далее продукт или продукция) из молока путем смешанного молочнокислого и спиртового брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых организмов и дрожжей. Продукт готов к употреблению, выпускается в охлажденном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

В зависимости от молочного сырья продукт вырабатывается: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей.

АССОРТИМЕНТ: кефир обезжиренный с массовой долей жира менее 0,5%; кефир с массовой долей жира 0,5%; кефир с массовой долей жира 1,0%; кефир с массовой долей жира 1,2%; кефир с массовой долей жира 1,5%; кефир с массовой долей жира 2,0%; кефир с массовой долей жира 2,5%; кефир с массовой долей жира 2,7%; кефир с массовой долей жира 3,0%; кефир с массовой долей жира 3,2%; кефир с массовой долей жира 3,5%; кефир с массовой долей жира 4,0%; кефир с массовой долей жира 4,5%; кефир с массовой долей жира 4,7%; кефир с массовой долей жира 5,0%; кефир с массовой долей жира 5,5%; кефир с массовой долей жира 6,0%; кефир с массовой долей жира 6,5%; кефир с массовой долей жира 7,0%; кефир с массовой долей жира 7,2%; кефир с массовой долей жира 7,5%; кефир с массовой долей жира 8,0%; кефир с массовой долей жира 8,5%; кефир с массовой долей жира 8,9%.

Транспортировка и хранение Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. **Рекомендуемые сроки годности** продукта со дня изготовления, не более при температуре от 2°С до 4 °С не более 14 суток. 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.

14 000 РУБ.	ТИ К ГОСТ 31452-2012 СМЕТАНА

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Дата актуализации текста – 13.03.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется процесс изготовления сметаны (далее –продукт), которая произведена путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 10%, требования к которому установлены в ГОСТ 31452. Продукт упакован в потребительскую тару и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

В зависимости от молочного сырья продукт изготавливают: из нормализованных сливок; из восстановленных сливок; из смеси нормализованных и восстановленных сливок.

Транспортирование и хранение готовой продукции. Транспортирование и хранение готовой продукции осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 31452 (п.8). Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает

и подтверждает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции. Транспортирование и хранение сухих молочных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846.

Реквизиты:

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

Наименование организации:

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ИНН организации: 6827033733

Номер счёта: 40702810761000008841

Дата открытия счёта: 07.04.2022

Наименование банка: Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

Корреспондентский счёт: 30101810800000000649

БИК: 046850649

Реквизиты компании:

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

HACCP EXPERT