**«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 ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ



*Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза*

**Мичуринск-наукоград РФ**
**2026**

ОГЛАВЛЕНИЕ

# ТИ к ГОСТ НА ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

ТИ к ГОСТ 33933-2025 ПРОДУКТЫ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ. СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ ..... 3

ТИ к ГОСТ 34974-2023 РЕЗИНКА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ ..... 4

ТИ к ГОСТ Р 57901-2017 ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА ..... 5

ТИ к ГОСТ 28888-2017 МОЛОЧКО МАТОЧНОЕ ПЧЕЛИНОЕ ..... 6

ТИ к ГОСТ 33337-2015 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ..... 7

ТИ к ГОСТ Р 56575-2015 ЛАПША ДОМАШНЯЯ ..... 9

ТИ к ГОСТ Р 57494-2017 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА КУР И ИНДЕЕК ..... 11

ТИ к ГОСТ 33476-2015 БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ..... 11

ГОСТ 31655-2012 ЯЙЦА ПИЩЕВЫЕ ..... 13

ТИ к ГОСТ 31654-2012 ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ..... 13

ТИ к ГОСТ 32909-2014 КОНСЕРВЫ СУПЫ ..... 14

HACCP EXPERT

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

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

**Область применения**

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

**Сухие белковые композитные смеси; СБКС:** Специализированные пищевые продукты с содержанием белка от 40 % до 75 %, состоящие из белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина, или изолята соевого белка, или смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина и изолята соевого белка, с добавлением одного или нескольких нижеперечисленных ингредиентов: мальтодекстрина, лецитина, полиненасыщенных жирных кислот,ГОСТ 33933—20256 пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, аминокислот, ароматизаторов, антислеживающих агентов, эмульгаторов, пробиотиков и пребиотиков, и представляющие собой порошкообразные смеси, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц. **Классификация** СБКС в зависимости от применяемого белкового сырья подразделяют на произведенные на основе: белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока); яичного альбумина; изолята соевых белков; смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), и (или) яичного альбумина, и (или) изолята соевых белков. СБКС в зависимости от вносимых пищевых ингредиентов подразделяют на произведенные с добавлением одного или нескольких следующих пищевых ингредиентов: полиненасыщенных жирных кислот; лецитина (Е322); мальтодекстрина; пищевых волокон; витаминов; минеральных веществ; аминокислот; пробиотиков; пребиотиков; ароматизаторов.

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

HACCP EXPERT

| 11 900 РУБ. | ТИ к ГОСТ 34974-2023<br>РЕЗИНКА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ |
|---|---|

***Дата введения в действие – 01.09.2024 г. с правом досрочного применения.***

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жевательную резинку, представляющую собой сахаристое кондитерское изделие (далее жевательная резинка), предназначенную для реализации и (или) промышленной переработки.

**Классификация. В зависимости от технологии производства и способа формования жевательную резинку подразделяют следующим образом:** с начинкой; без начинки; дражированная; недражированная. Жевательная резинка может быть изготовлена любой формы и в любой комбинации, указанной в 4.1, в том числе надувной, в порошке, гранулированной, жидкой, пастообразной, желеобразной, гелеобразной, сладкой ватой и т.д. **В зависимости от назначения жевательную резинку изготавливают:** для всех категорий населения, включая жевательную резинку с отличительными признаками и (или) обогащенную [витаминами и (или) витаминоподобными веществами, и (или) минеральными веществами, и (или) пребиотиками, и (или) пробиотиками, и (или) другими биологически активными веществами]; для диетического профилактического питания, для питания спортсменов (далее специализированная жевательная резинка).

**Термины и определения Жевательная резинка:** Сахаристое кондитерское изделие, предназначенное для жевания, изготовленное с применением резиновой основы, которая не подлежит проглатыванию, с добавлением или без добавления других компонентов (пищевых ингредиентов). **Резиновая основа:** Нерастворимые в воде исходные вещества, используемые для производства жевательной резинки, в том числе на основе полимеров. По органолептическим показателям жевательная резинка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Вкус и запах | Свойственные конкретному наименованию жевательной резинки, с учетом используемых компонентов (пищевых ингредиентов), без постороннего привкуса и запаха |
| Цвет | Различный, в соответствии с рецептурой жевательной резинки и (или) другими документами изготовителя, с учетом используемых компонентов (пищевых ингредиентов) |
| Форма | Различная, в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя |
| Консистенция (текстура) | После жевания растягивающаяся, пластичная, не прилипающая к зубам |
| Поверхность | Разнообразная, в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя. Следы начинки на поверхности жевательной резинки с учетом допускаемых отклонений, установленных документами изготовителя |

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

Таблица 2

| Наименование показателя | Значение показателя |
|---|---|
| Массовая доля влаги, в соответствии с рецептурой без учета начинки, %, не более | В соответствии с конкретными значениями, установленными в рецептуре и (или) других документах изготовителя |
| Массовая доля резиновой основы, %, не менее | 10 |
| Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, %, не более | 15,0 |

**Рекомендуемый срок годности и условия хранения жевательной резинки.** Рекомендуемые условия хранения и срок годности жевательной резинки, считая от даты изготовления: для жевательной резинки без сахара: 24 месяца при температуре от 0°С до 25°С; для жевательной резинки с сахаром: 24 месяца при температуре (18±3)°С

HACCP EXPERT

| 11 900 РУБ. | ТИ к ГОСТ Р 57901-2017<br>ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА |
|---|---|

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на куриные пищевые яйца повышенного качества (далее - пищевые яйца), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

**Пищевые яйца в зависимости от сроков хранения подразделяют на следующие виды:** диетические экстра; столовые экстра. Пищевые яйца по качественным характеристикам (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвета белка) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Вид яиц | Характеристика | | |
|---|---|---|---|
| | состояния воздушной камеры и ее высоты | состояния и положения желтка | плотности и цвета белка |
| Диетические экстра | Неподвижная, высота - не более 3 мм | Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается | Плотный, светлый, прозрачный |
| Столовые экстра | Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 6 мм | Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения | То же |

Пищевые яйца по показателям пищевой ценности содержимого яиц (количеству витаминов и каротиноидов) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Значение показателя для яиц | |
|---|---|---|
| | диетические экстра | столовые экстра |
| Содержание витамина А в желтке, мкг/г, не менее | 7,5 | 7,0 |
| Содержание витамина В2 в желтке, мкг/г, не менее | 4,0 | 3,0 |
| Содержание витамина В2 в белке, мкг/г, не менее | 3,5 | 3,0 |
| Содержание витамина Е в желтке, мкг/г, не менее | 30,0 | 25,0 |
| Содержание каротиноидов в желтке, мкг/г, не менее | 20,0 | 15,0 |

Срок годности устанавливает производитель с указанием условий хранения. При температуре от 0°С до 15°С и относительной влажности воздуха 60%-88%, рекомендуемые сроки хранения: диетических экстра яиц - не более 7 сут; столовых экстра яиц - не более 21 сут.

HACCP EXPERT

| 11 900 РУБ. | ТИ к ГОСТ 28888-2017<br>МОЛОЧКО МАТОЧНОЕ ПЧЕЛИНОЕ |
|---|---|

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на молочко маточное пчелиное (далее - маточное молочко) предназначенное для использования в пищевой и фармацевтической промышленности.

**Маточное молочко по органолептическим и физико-химическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и нормы |
|---|---|
| Внешний вид | Однородная, непрозрачная масса |
| Цвет | Белый с желтоватым оттенком или слабо-кремовый |
| Консистенция | Сметанообразная |
| Механические примеси (личинки, ульевой сор) | Не допускаются |
| Запах | Приятный, с медовым оттенком |
| Массовая доля сухих веществ, % | 30,0-37,0 |
| Вкус | Вяжущий, жгучий |
| Показатель окисляемости (подлинности), с, не более | 10,0 |
| Водородный показатель (pH) водного раствора маточного молочка массовой долей 1%, ед. pH | 3,5-4,5 |
| Массовая доля деценовых кислот, %, не менее* | 5,0 |
| Массовая доля: | |
| - восстанавливающих сахаров (до инверсии), % не менее | 20,0 |
| - сахарозы, %, не более | 10,5 |
| Флюоресценция | Светло-голубая |
| Массовая доля сырого протеина, %,* | 31,0-47,0 |
| Массовая доля воска, %, не более* | 2,0 |
| Признаки брожения | Не допускаются |
| * К безводному веществу маточного молочка. | |

**Хранение.** Хранение молочка маточного осуществляют в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту маточного молочка от загрязняющих веществ. Не допускается хранение вместе с ядовитыми, пылящими продуктами и продуктами, которые могут придать продукту не свойственный ему запах.

Срок годности маточного молочка устанавливает изготовитель.

**Рекомендуемый срок хранения** маточного молочка, фасованного в плотно укупоренной упаковке из темного стекла или другого материала, не пропускающего свет вместимостью не более 0,1 дм, при температуре окружающего воздуха - не более 2 ч; при температуре хранения от минус 8°С до минус 4°С - 6 мес; при температуре не выше минус 18°С - два года, со дня изготовления при соблюдении условий транспортировки и хранения. Потребительская упаковка из темного стекла может быть заменена упаковкой из бесцветного стекла, имеющей светозащитное покрытие или обернутой светонепроницаемой бумагой.

HACCP EXPERT

| 22 900 РУБ. | ТИ к ГОСТ 33337-2015<br>ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ |
|---|---|

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кулинарные изделия [запеченные, вареные, тушеные и паровые] из мяса птицы для детского питания [далее - кулинарные изделия], предназначенные для детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле. В зависимости от термического состояния кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания подразделяют: на охлажденные с температурой в толще от 0°С до 6°С; замороженные с температурой в толще не выше минус 12°С.

**АССОРТИМЕНТ:** Кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания выпускают **следующих видов и наименований: Запеченные* кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания:** Окорочок цыпленка бескостный; Окорочок цыпленка бескостный с начинкой; Бедро цыпленка бескостное; Бедро цыпленка бескостное с начинкой; Филе грудной части цыпленка (индейки); Рулет из мяса цыпленка (индейки); Мясо цыпленка и/или индейки формованное. **Вареные кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания:** Мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное; Бедро цыпленка (индейки); Голень цыпленка; Паштет ** из: мяса цыпленка; мяса и печени цыпленка; мяса индейки; мяса и печени индейки; печени цыпленка и/или индейки. **Тушеные кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания:** Мясо цыпленка (индейки) в соусе; Мясное ассорти в соусе; Печень куриная в молочном соусе; Мясо цыпленка (индейки) с сердцем; Мясо цыпленка (индейки) обеденное; Филе куриное с языком; Мясо цыпленка (индейки) с овощами; Мясо цыпленка (индейки) с рисом. **Паровые кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания:** Котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые Биточки из мяса цыпленка (индейки)

**Примечания:** * Запеченные изделия предназначены для питания детей старше 3 лет. ** Вареное изделие - паштет предназначен для питания детей старше 3 лет. **Термины и определения кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Пищевой продукт из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания с добавлением или без добавления ингредиентов (овощей, специй или крупы) и/или соуса в соответствии с рецептурой, подвергнутый тепловой обработке до кулинарной готовности. **запеченное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности. **вареное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой кулинарной обработке во влажной среде до кулинарной готовности. **тушеное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости или соуса до кулинарной готовности. **паровое кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой обработке до кулинарной готовности в атмосфере водяного пара.

HACCP EXPERT

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

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

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

HACCP EXPERT

| 12 900 РУБ. | ТИ к ГОСТ Р 56575-2015<br>ЛАПША ДОМАШНЯЯ |
|---|---|

***Дата введения в действие — 01.07.2016 год. Дата актуализации текста — 23.05.2025 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.***

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс производства лапши домашней (далее – продукт или продукция), изготовленной из пшеничной муки и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

***Лапша домашняя подразделяется на:*** группу А макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий. Высшего сорта; Первого сорта; Второго сорта. группы Б и В макаронные изделия, изготовленные из пшеничной хлебопекарной муки и муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Высшего сорта; Первого сорта. Для домашней лапши, изготовленной с дополнительным сырьем, обозначение группы и сорта макаронных изделий дополняют одноименным с дополнительным сырьем наименованием. Домашнюю лапшу в зависимости от размера подразделяют на длинную и короткую. Длинная домашняя лапша может быть одинарная или двойная гнутая, а также сформованная в мотки, бантики и гнезда.

**Термины и определения** по ГОСТ Р 52000, ГОСТ 31743. **Домашняя лапша:** Макаронные изделия, отформованные путем раскатки теста и резания полученной ленты теста на заданную ширину. **Группа макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьем, используемым для их изготовления. **Макаронные изделия группы А:** Макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий. **Макаронные изделия группы Б:** Макаронные изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий. **Макаронные изделия группы В:** Макаронные изделия, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной или общего назначения. **Макаронные изделия группы А высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,9%, изготовленные из муки твердой пшеницы.

*Примечание* Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы А первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 1,2%, изготовленные из муки твердой пшеницы. *Примечание* Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы А второго сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 1,9%, изготовленные из муки твердой пшеницы. *Примечание* Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы второго сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы Б высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,6%, изготовленные из муки мягкой пшеницы. *Примечание* Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы Б первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,75%, изготовленные из муки мягкой пшеницы. *Примечание* Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной пшеницы первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы В высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,56%, изготовленные из пшеничной муки. *Примечание* Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы В первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,75%, изготовленные из пшеничной муки. *Примечание* Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Ассортимент продукции: Группа А:** лапша домашняя высшего сорта; лапша домашняя первого сорта; лапша домашняя второго сорта; лапша домашняя высшего сорта «Яичная»; лапша домашняя первого сорта «Яичная»; лапша домашняя второго сорта «Яичная»; лапша домашняя высшего сорта с петрушкой; лапша домашняя высшего сорта со свеклой; лапша домашняя высшего сорта с морковью; лапша домашняя высшего сорта с сельдереем; лапша домашняя первого сорта с петрушкой; лапша домашняя первого сорта со свеклой; лапша домашняя первого сорта с морковью; лапша

HACCP EXPERT

домашняя первого сорта с сельдереем; лапша домашняя второго сорта с петрушкой; лапша домашняя второго сорта со свеклой; лапша домашняя второго сорта с морковью; лапша домашняя второго сорта с морковью. **Группа Б:** лапша домашняя высшего сорта; лапша домашняя первого сорта; лапша домашняя высшего сорта «Яичные»; лапша домашняя первого сорта «Яичные»; лапша домашняя высшего сорта с петрушкой; лапша домашняя высшего сорта со свеклой; лапша домашняя высшего сорта с морковью; лапша домашняя высшего сорта с сельдереем; лапша домашняя первого сорта с петрушкой; лапша домашняя первого сорта со свеклой; лапша домашняя первого сорта с морковью; лапша домашняя первого сорта с сельдереем. **Группа В:** лапша домашняя высшего сорта; лапша домашняя первого сорта; лапша домашняя высшего сорта «Яичные»; лапша домашняя первого сорта «Яичные»; лапша домашняя высшего сорта с петрушкой; лапша домашняя высшего сорта со свеклой; лапша домашняя высшего сорта с морковью; лапша домашняя высшего сорта с сельдереем; лапша домашняя первого сорта с петрушкой; лапша домашняя первого сорта со свеклой; лапша домашняя первого сорта с морковью; лапша домашняя первого сорта с сельдереем.

**По органолептическими показателям, продукция должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 56575 п. 5.2.2, приведенным в таблице 1.** Таблица 1

| **Наименование показателя** | **Характеристика** |
|---|---|
| Внешний вид | Соответствующий используемому сырью |
| Консистенция | Свойственный изделию данного вида, без постороннего вкуса |
| Вкус и запах | Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха |
| Цвет | Соответствующая типу изделий |

**По физико-химическим показателям, продукция должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 56575 п. 5.2.3, приведенным в таблице 2.** Таблица 2

| **Наименование показателя** | **Норма** |
|---|---|
| Влажность изделий, %, не более* | 13,0 |
| Кислотность изделий, град, не более | 5,0 |
| Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе HCI, не более | 0,2 |
| Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более | 3 При размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |
| Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов | Не допускается |
| * Для лапши домашней, отправляемой в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, не более 11%. | |

**Транспортирование и хранение** Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов и СП 2.3.6.3668. Пакетирование грузов по ГОСТ 23285. При перевозке домашней лапши транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Домашнюю лапшу хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 30°С, исключающих попадание прямых солнечных лучей на упаковку. Помещения для хранения домашней лапши должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Срок годности лапши домашней устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** со дня изготовления при указанных условиях хранения: лапши яичной – 12 месяцев; лапши овощной и без дополнительного сырья – 24 месяца. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями ПНСТ 826, МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

HACCP EXPERT

| 16 000 РУБ. | ТИ к ГОСТ Р 57494-2017<br>ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА КУР И ИНДЕЕК |
|---|---|

***Дата введения в действие - 01.07.2018 год Без ограничения срока действия***

Настоящий технологическая инструкция распространяется на вареные, запеченные и жареные кулинарные изделия из мясакур и индеек (далее - кулинарные изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд. Кулинарные изделия в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов подразделяют на изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур и индеек.

***Примечание*** - При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух видов птицы кулинарные изделия называют "из мяса птицы". В зависимости от технологии изготовления кулинарные изделия подразделяют на вареные, запеченные и жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле, во фритюре. В зависимости от количества используемого сырья [кускового мяса, мяса птицы механической обвалки (МПМО) и пищевых субпродуктов] кулинарные изделия подразделяют на следующие сорта: экстра, высший, первый, второй и третий.

**Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75% - не более 6 сут, вырабатываемых в барьерной оболочке - не более 60 сут.

**Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°С до 6°С: целыми изделиями - не более 20 сут; при порционной нарезке - не более 12 сут; при сервировочной нарезке - не более 10 сут. **Рекомендуемые сроки годности** кулинарных изделий при температуре хранения минус 12 °С - не более 30 сут, при температуре минус 18°С - не более 90 сут.

| 11 900 РУБ. | ТИ к ГОСТ 33476-2015<br>БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ |
|---|---|

***Дата введения в действие 01.01.2017 год***

Настоящая технологическая инструкция распространяется на замороженные вторые обеденные блюда на овощной основе, готовые к употреблению после тепловой обработки.

***Классификация В зависимости от используемого сырья и технологии производства замороженные вторые обеденные блюда изготавливают следующих видов:*** котлеты из одного или нескольких видов овощей; зразы картофельные; зразы картофельные с грибами; голубцы с овощами или мясом и рисом в томатном соусе; перец, фаршированный овощами или мясом и рисом в томатном соусе.

**АССОРТИМЕНТ:** Котлеты капустные жареные; Котлеты картофельные жареные; Котлеты морковные жареные; Котлеты свекольные жареные; Котлеты из овощей жареные; Зразы картофельные жареные; Зразы картофельные с грибами жареные; Голубцы с овощами и рисом в томатном соусе; Голубцы с мясом и рисом в томатном соусе; Перец, фаршированный овощами и рисом, с томатным соусом; Перец, фаршированный мясом и рисом, с томатным соусом.

HACCP EXPERT

**По органолептическим показателям замороженные вторые обеденные блюда должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика |
|---|---|
| Внешний вид | Овощные котлеты, картофельные зразы овально-приплюснутой формы или в форме "кирпичика", круга или другой формы, обжаренные с двух сторон до готовности. Голубцы примерно одинаковые по форме в виде конверта или цилиндрической формы, в соусе. Плоды перца целые, без разрывов в местах для фарширования, заполненные фаршем без комков, в соусе. Допускаются разрывы на перце в местах для фарширования, не превышающие 1/3 длины плода, при условии сохранения формы плода |
| Вкус, запах, цвет | Свойственный одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом. Посторонние привкус и запах не допускаются |
| Консистенция | Для котлет и зраз сочная, достаточно мягкая. Капустные листья и перец мягкие, но не разваренные. Фарш сочный, не упругий. Рис неразваренный, хорошо перемешанный с фаршем |

**По физико-химическим показателям замороженные вторые обеденные блюда должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.**

Таблица 2

| Наименование показателя | Значение показателя |
|---|---|
| Массовая доля жира, %, не менее | 6,0 |
| Массовая доля хлоридов, %, не более | 2,0 |
| Массовая доля мяса в блюдах с мясом, %, не менее | 18,0 |
| Температура продукта, °С | Не выше минус 18 |
| Примеси растительного происхождения (плодоножек, чашелистиков, стеблей и других частей растений) | Не допускаются |
| Минеральные примеси (не предусмотренные рецептурой) | Не допускаются |
| Посторонние примеси (не предусмотренные рецептурой) | Не допускаются |
| Примечание Массовую долю мяса устанавливают в рецептурах и контролируют при закладке в процессе изготовления блюд. | |

***Термины и определения*** **замороженные вторые обеденные блюда:** Пищевые продукты, готовые к непосредственному употреблению в пищу после их тепловой обработки, изготовленные из овощей, растительного и животного жира, соли, с добавлением или без добавления мяса, круп, грибов, панировочных сухарей, муки, пряностей, с соусом или без него, замороженные до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18°С, обеспечивающей микробиологическую стабильность и сохранение качества не менее одного года.

**Условия хранения и срок годности замороженных вторых обеденных блюд** Хранение замороженных вторых обеденных блюд осуществляют при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха не более 95%.

Рекомендуемый срок годности замороженных вторых обеденных блюд не более одного года со дня выработки.

HACCP EXPERT

| 11 900 РУБ. | ГОСТ 31655-2012<br>ЯЙЦА ПИЩЕВЫЕ |
|---|---|

***Дата введения в действие 01.01.2014 год.***

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые яйца индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные (далее яйца), предназначенные для пищевых целей.

***Термины и определения*****пищевые яйца (сельскохозяйственной птицы):** Яйца в скорлупе, произведенные сельскохозяйственной птицей, пригодные для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания. **мытые яйца:** Яйца, обработанные специальными моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению на территории государства, принявшего стандарт. **недостаточно плотный белок:** Белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается. **незначительно перемещающийся от центра желток:** Видимый, слегка распластанный, подвижный желток.

***Классификация Яйца в зависимости от вида птицы классифицируются по следующим видам***: индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные.

В зависимости от сроков хранения яйца подразделяют по классам на диетические и столовые.

***К диетическим яйцам относятся:*** яйца индюшиные, срок хранения которых не превышает 7 сут; яйца цесариные, срок хранения которых не превышает 30 сут; яйца перепелиные, срок хранения которых не превышает 11 сут; яйца страусиные, срок хранения которых не превышает 10 сут. ***К столовым яйцам относятся:*** яйца индюшиные, срок хранения которых не превышает 25 сут; яйца цесариные, срок хранения которых не превышает 90 сут; яйца перепелиные, срок хранения которых не превышает 30 сут; яйца страусиные, срок хранения которых не превышает 30 сут. ***Транспортирование*** Яйца транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований. Транспортирование яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

**Хранение** Индюшиные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85%: диетические яйца не более 7 сут; столовые яйца не более 25 сут. Цесариные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85%: диетические яйца не более 30 сут; столовые яйца не более 90 сут. Перепелиные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: диетические яйца не более 11 сут; столовые яйца не более 30 сут. Страусиные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 65% до 70%: диетические яйца не более 10 сут; столовые яйца не более 30 сут.

Хранение мытых яиц при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 65% до 95% не более 12 сут.

| 11 900 РУБ. | ТИ к ГОСТ 31654-2012<br>ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ |
|---|---|

***Дата введения в действие – 01.01.2014 год Дата актуализации текста – 15.08.2025 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.***

**Область применения**

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые куриные яйца - диетические и столовые (далее по тексту – продукт, продукция, яйца), предназначенные для реализации. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

**Термины и определения Диетические яйца:** Яйца, срок хранения которых не превышает 7 сут. **Столовые яйца:** Яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С - не более 25 сут, и яйца, которые хранились при температуре от минус 2 °С до 0 °С - не более 90 сут. **Мытые яйца:** Яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению на территории государства, принявшего стандарт. **Недостаточно**

**плотный белок:** Белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается. **Незначительно перемещающийся от центра желток:** Видимый, слегка распластанный, подвижный желток.
**Классификация Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются последующим видам:** диетические; столовые. **Термины и определения диетические яйца:** Яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток. **столовые яйца:** Яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С - не более 25 суток, и яйца, которые хранились при температуре от минус 2 °С до 0 °С - не более 90 суток. **мытые яйца:** Яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению на территории государства, принявшего стандарт. **недостаточно плотный белок:** Белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается. **незначительно перемещающийся от центра желток:** Видимый, слегка распластанный, подвижный желток.
**Транспортирование** Яйца транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований. Транспортирование яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.
**Хранение** При температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 85% - 88% хранение: диетических яиц - **не более 7 сут;** столовых яиц - **не более 25 сут;** мытых яиц - **не более 12 сут.**
При температуре от минус 2 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85% до 88% яйца хранят не более 90 сут. Хранение яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Срок годности устанавливает производитель с указанием условий хранения.

| **14 000 РУБ.** | **ТИ к ГОСТ 32909-2014<br>Консервы СУПЫ** |
|---|---|

***Дата введения в действие — 01.01.2016 год***

Настоящая технологическая инструкция распространяется на консервированные супы, изготовленные из свежих или заготовленных впрок овощей, жиров, соли, пряностей, с добавлением или без добавления мяса, круп, томатопродуктов, муки, пищевых кислот, сахара и предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания (далее консервы).
**Классификация Консервы подразделяют:** на готовые к употреблению; в виде полуфабриката, требующего разбавления водой. В зависимости от технологии консервы изготавливают гомогенными (супы-пюре) и/или с кусочками овощей, и/или грибов, и/или мяса.
**По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице**
Таблица

| **Наименование показателя** | **Характеристика** |
|---|---|
| Внешний вид | В зависимости от рецептуры смесь овощей, целых и/или различной формы нарезки с добавлением или без добавления мяса, круп. Мясо, нарезанное кубиками или кусочками разнообразной формы. Крупа и макаронные изделия без комков. Для супов-пюре однородная протертая масса с включениями кусочков грибов и/или мяса или без них |
| Вкус, запах, цвет | Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние привкус и запах не допускаются. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки |
| Консистенция | Овощи, крупы, макаронные изделия мягкие, но не разваренные; мясо сочное, мягкое; грибы плотные, неразваренные. Допускается незначительная разваренность картофеля |

**Требования к физико-химическим показателям консервов (полуфабрикатов) приведены в таблице** Таблица

| Наименование показателя | Значение показателя |
|---|---|
| Массовая доля жира, %, не менее | 5,0 |
| Массовая доля хлоридов, % | 1,5-2,5 |
| Массовая доля мяса (для супов с мясом), %, не менее | 10,0 |
| Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой) | Не допускаются |
| Массовая доля минеральных примесей, %, не более: | |
| для консервов с добавлением грибов | 0,03 |
| для остальных консервов | Не допускаются |
| Примечания 1 Значения физико-химических показателей установлены для консервов без их разведения. 2 Массовую долю мяса устанавливают по рецептуре и контролируют при закладке сырья. | |

**Требования к физико-химическим показателям консервов (готовых к употреблению) приведены в таблице** Таблица

| Наименование показателя | Значение показателя |
|---|---|
| Массовая доля жира, %, не менее | 2,0 |
| Массовая доля хлоридов, % | 0,7-1,5 |
| Массовая доля мяса (для супов с мясом), %, не менее | 5,0 |
| Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой) | Не допускаются |
| Минеральные примеси | Не допускаются |
| Примечание Массовую долю мяса устанавливают по рецептуре и контролируют при закладке сырья. | |

**Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов** Условия и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% со дня изготовления: в стеклянной упаковке три года; металлической упаковке с эмалевым покрытием три года; металлической упаковке с лаковым покрытием два года; упаковке из полимерных материалов один год; упаковке из комбинированных материалов два года.

HACCP EXPERT

**Реквизиты:**

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

**Наименование организации:**

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

**ИНН организации:** 6827033733

**Номер счёта:** 40702810761000008841

**Дата открытия счёта:** 07.04.2022

**Наименование банка:** Тамбовское отделение № 8594 ПАО Сбербанк

**Корреспондентский счёт:** 30101810800000000649

**БИК:** 046850649

**Реквизиты компании:**

ИНН: 6827033733

КПП: 682701001

ОКПО: 55533829

ОГРН: 1226800001339

ОКОПФ: 12300 - Общества с ограниченной ответственностью

ОКАТО: 68 - Тамбовская область

НАССР EXPERT