«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

393760, Тамбовская область, г Мичуринск, ул. Советская, д. 307
Телефоны: +7 (980) 353-35-35 / +7 (980) 674-75-55
+7 (475-45) 5-31-48
эл. почта: nicpb@haccpexpert.ru

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ К ГОСТ НА ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОНЦЕНТРАТЫ И ПРЯНОСТИ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОНЦЕНТРАТЫ И ПРЯНОСТИ

ТИ к ГОСТ 35283-2025 ОТРУБИ ПШЕНИЧНЫЕ И РЖАНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ.....8
ТИ к ГОСТ 33933-2025 ПРОДУКТЫ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ. СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ 9
ТИ к ГОСТ Р 71909-2024 МУКА ПШЕНИЧНАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА 10
ТИ к ГОСТ Р 58109-2018 ЖИДКОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРОННЫХ СИСТЕМ ДОСТАВКИ НИКОТИНА.....10
ТИ к ГОСТ Р 71878-2024 ТАБАК ДЛЯ КАЛЬЯНА.....11
ТИ к ГОСТ Р 57475-2017 БЕЛОК ЯИЧНЫЙ СУХОЙ ПОСЛЕ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ЛИЗОЦИМА 11
ТИ к ГОСТ Р 70954-2023 ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО НЕТЕМПЕРИРУЕМЫЕ СМЕШАННОГО ТИПА.....12
ТИ к ГОСТ 34990-2023 НАТРИЯ ИЗОАСКОРБАТ Е316 13
ТИ к ГОСТ 34979-2023 КОНЦЕНТРАТ ПИВНОГО СУСЛА 14
ТИ к ГОСТ Р 57106-2023 ПРОДУКТЫ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ. КОМПЛЕКСЫ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫЕ В ЛЕЧЕБНОМ ПИТАНИИ. 15
ТИ к ГОСТ 34972-2023 ХЛОПЬЯ ПШЕНИЧНЫЕ ЗАРОДЫШЕВЫЕ 16
ТИ к ГОСТ Р 70853-2023 КРАХМАЛ ГОРОХОВЫЙ 17
ТИ к ГОСТ Р 50364-92 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ 17
ТИ к ГОСТ 32775-2014 КОФЕ ЖАРЕНЫЙ.....18
ТИ к ГОСТ 32615-2014 КАКАО-БОБЫ 19
ТИ к ГОСТ Р 57476-2017 БЕЛОК ПТИЧИЙ ПИЩЕВОЙ.....19
ТИ к ГОСТ Р 53456-2022 КОНЦЕНТРАТЫ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ СУХИЕ.....20
ТИ к ГОСТ 34549-2019 КОНЦЕНТРАТ ЧАЙНЫЙ ЖИДКИЙ 21
ТИ к ГОСТ 11293-2017 ЖЕЛАТИН 21
ТИ к ГОСТ Р 58859-2020 СМЕСИ НИТРИТНО-ПОСОЛОЧНЫЕ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ 23
ТИ к ГОСТ 34144-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ 24
ТИ к ГОСТ ISO 2254-2016 ГВОЗДИКА ЦЕЛАЯ И МОЛОТАЯ (ПОРОШКООБРАЗНАЯ)25
ТИ к ГОСТ ISO 973-2016 ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ [*PIMENTA DIOICA* (L.) Merr.] В ЗЕРНАХ ИЛИ МОЛОТЫЙ.....26

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 33773-2016 КАЛИЯ ПОЛИФОСФАТ Е452 (ii)....27
ТИ к ГОСТ 32802-2014 НАТРИЯ КАРБОНАТЫ Е500....28
ТИ к ГОСТ 31726-2012 КИСЛОТА ЛИМОННАЯ БЕЗВОДНАЯ Е330....29
ТИ к ГОСТ 31638-2012 НАТРИЯ И КАЛИЯ ТРИФОСФАТЫ Е451....30
ТИ к ГОСТ 32053-2013 КАЛИЯ АЦЕТАТ Е261(i)....31
ТИ к ГОСТ 31905-2012 КАЛЬЦИЯ ЛАКТАТ Е327....32
ТИ к ГОСТ 33333-2015 КАМЕДЬ КСАНТАНОВАЯ Е415....33
ТИ к ГОСТ 31686-2012 НАТРИЯ ПОЛИФОСФАТ Е452(i)....34
ТИ к ГОСТ 31642-2012 НАТРИЙ МОЛОЧНОКИСЛЫЙ (ЛАКТАТ НАТРИЯ) Е325....35
ТИ к ГОСТ 31656-2012 КАЛИЙ МОЛОЧНОКИСЛЫЙ (ЛАКТАТ КАЛИЯ) Е326....36
ТИ к ГОСТ 34098-2017 НАТРИЯ НИТРАТ Е251....37
ТИ к ГОСТ 33764-2016 НАТРИЯ АСКОРБАТ Е301....38
ТИ к ГОСТ 32745-2014 КРАСИТЕЛИ ТРИАРИЛМЕТАНОВЫЕ....39
ТИ к ГОСТ 34097-2017 ЖЕЛЕЗА ЛАКТАТ Е585....42
ТИ к ГОСТ Р 51172-98 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. КАШИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ....43
ТИ к ГОСТ Р 54538-2011 КАЛЬЦИЯ ЦИТРАТ Е333(iii)....44
ТИ к ГОСТ Р 54537-2011 КАЛЬЦИЯ АЦЕТАТ Е263....45
ТИ к ГОСТ 34147-2017 НАТРИЯ-КАЛЬЦИЯ ПОЛИФОСФАТ Е452(iii)....46
ТИ к ГОСТ 32778-2014 КАЛИЯ БЕНЗОАТ Е212....46
ТИ к ГОСТ Р 55579-2013 АЗОКРАСИТЕЛИ....47
ТИ к ГОСТ ISO 5562-2017 КУРКУМА ЦЕЛАЯ И МОЛОТАЯ (ПОРОШКООБРАЗНАЯ)....50
ТИ к ГОСТ Р 57624-2017 УКСУС СТОЛОВЫЙ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ....51
ТИ к ГОСТ 32747-2014 ГЛЮКОНО-ДЕЛЬТА-ЛАКТОН Е575....52
ТИ к ГОСТ 32748-2014 КИСЛОТА ЯБЛОЧНАЯ Е296....53
ТИ к ГОСТ 32746-2014 КИСЛОТА ПРОПИОНОВАЯ Е280....54
ТИ к ГОСТ Р 55582-2013 КАЛЬЦИЯ ПРОПИОНАТ Е282....54
ТИ к ГОСТ Р 55583-2013 КАЛИЯ СОРБАТ Е202....55
ТИ к ГОСТ 32779-2014 КИСЛОТА СОРБИНОВАЯ Е200....56
ТИ к ГОСТ Р 54981-2012 НАТРИЯ ПРОПИОНАТ Е281....57
ТИ к ГОСТ Р 55581-2013 КАЛИЯ ПРОПИОНАТ Е283....58
ТИ к ГОСТ Р 55973-2014 КАЛЬЦИЯ ХЛОРИД Е509....59
ТИ к ГОСТ 32781-2014 НАТРИЯ НИТРИТ Е250....60
ТИ к ГОСТ Р 51574-2018 СОЛЬ ПИЩЕВАЯ....61
ТИ к ГОСТ 33766-2016 КИСЛОТА АДИПИНОВАЯ Е355....62

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 33765-2016 КАЛИЯ НИТРАТ Е252 63
ТИ к ГОСТ 33269-2015 КИСЛОТА ФУМАРОВАЯ Е297 64
ТИ к ГОСТ 33268-2015 КАЛЬЦИЯ БЕНЗОАТ Е213 65
ТИ к ГОСТ 33504-2015 ДИГИДРОКВЕРЦЕТИН 66
ТИ к ГОСТ 16677-2017 МОЗГ ГОЛОВНОЙ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ 67
ТИ к ГОСТ 32777-2014 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. НАТРИЯ БЕНЗОАТ 68
ТИ к ГОСТ 32049-2013 АРОМАТИЗАТОРЫ ПИЩЕВЫЕ 69
ТИ к ГОСТ 21205-2024 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КИСЛОТА ВИННАЯ L(+) Е334 71
ТИ к ГОСТ Р 55053-2012 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КАЛИЯ КАРБОНАТЫ Е501 72
ТИ к ГОСТ Р 55054-2012 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. ПИРОФОСФАТЫ Е450 73
ТИ к ГОСТ 35048-2023 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КИСЛОТА УКСУСНАЯ ЛЕДЯНАЯ Е260 .. 75
ТИ к ГОСТ Р 71167-2023 МОЛОЗИВО КОРОВЬЕ (СЫРЬЕ) 76
ТИ к ГОСТ 31227-2013 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. НАТРИЯ ЦИТРАТЫ Е331 77
ТИ к ГОСТ Р 55580-2013 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. АММОНИЯ КАРБОНАТЫ Е503 78
ТИ к ГОСТ 32007-2012 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КАЛЬЦИЯ ФОСФАТЫ Е341 79
ТИ к ГОСТ 31934-2012 ГЛЮТЕН ПШЕНИЧНЫЙ 81
ТИ к ГОСТ 31935-2012 КРАХМАЛ ПШЕНИЧНЫЙ 82
ТИ к ГОСТ 31767-2012 МОЛОЧКО МАТОЧНОЕ ПЧЕЛИНОЕ АДСОРБИРОВАННОЕ .. 83
ТИ к ГОСТ Р 52305-2005 САХАР-СЫРЕЦ 84
ТИ к ГОСТ Р 52533-2006 МАК ПИЩЕВОЙ 85
ТИ к ГОСТ 31896-2012 САХАР ЖИДКИЙ 85
ТИ к ГОСТ Р 55285-2012 ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ И СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ 87
ТИ к ГОСТ Р 55489-2013 ГЛЮТЕН КУКУРУЗНЫЙ 88
ТИ к ГОСТ 30363-2013 ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ И СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ 89
ТИ к ГОСТ Р 55512-2013 ЦИКОРИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ 91
ТИ к ГОСТ 32159-2013 КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ 92
ТИ к ГОСТ Р 56095-2014 КРАХМАЛ КАТИОННЫЙ 93
ТИ к ГОСТ 32891-2014 СЫЧУГИ ТЕЛЯТ, ЯГНЯТ, КОЗЛЯТ — МОЛОЧНИКОВ ДЛЯ МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИХ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ 94
ТИ к ГОСТ Р 56382-2015 МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ СУХОЙ С ПОВЫШЕННОЙ РАСТВОРИМОСТЬЮ 96
ТИ к ГОСТ ISO 2253-2015 ПОРОШОК КАРРИ 97
ТИ к ГОСТ ISO 5561-2015 ТМИН ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ НЕМОЛОТЫЙ 97

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 33222-2015 САХАР БЕЛЫЙ 98
ТИ к ГОСТ 33692-2015 БЕЛКИ ЖИВОТНЫЕ СОЕДИНИТЕЛЬНОТКАННЫЕ 100
ТИ к ГОСТ 34274-2017 МАЛЬТОДЕКСТРИНЫ 102
ТИ к ГОСТ ISO 6539-2016 КОРИЦА 103
ТИ к ГОСТ ISO 1003-2016 ИМБИРЬ 104
ТИ к ГОСТ 34353-2017 ПРЕПАРАТЫ ФЕРМЕНТНЫЕ МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЕ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ СУХИЕ 105
ТИ к ГОСТ Р 70295-2022 ГЛЮКОЗА КРИСТАЛЛИЧЕСКАЯ 107
ТИ к ГОСТ ISO 5562-2017 КУРКУМА ЦЕЛАЯ И МОЛОТАЯ (ПОРОШКООБРАЗНАЯ) 108
ТИ к ГОСТ 11285-2017 ЖЕЛЕЗЫ ПОДЖЕЛУДОЧНЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 109
ТИ к ГОСТ 33917-2016 ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ 110
ТИ к ГОСТ 6823-2017 ГЛИЦЕРИН НАТУРАЛЬНЫЙ СЫРОЙ 112
ТИ к ГОСТ Р 72402-2025 ДРОЖЖИ ПИЩЕВЫЕ ИНАКТИВИРОВАННЫЕ. 113
ТИ к ГОСТ Р 71326-2024 ДРОЖЖИ ПИВНЫЕ 114
ТИ к ГОСТ 31687-2012 КАЛИЯ ФОСФАТЫ Е340 115
ТИ к ГОСТ 31725-2012 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. НАТРИЯ ФОСФАТЫ Е339 117
ТИ к ГОСТ 30561-2017 МЕЛАССА СВЕКЛОВИЧНАЯ 119
ТИ к ГОСТ Р 55982-2014 КИСЛОТА УКСУСНАЯ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 120
ТИ к ГОСТ 33270-2015 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. НАТРИЯ МАЛАТЫ Е350 121
ТИ к ГОСТ 32052-2013 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. ЛЕЦИТИНЫ Е322 122
ТИ к ГОСТ 490-2006 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КИСЛОТА МОЛОЧНАЯ Е270. 124
ТИ к ГОСТ 32097-2013 УКСУСЫ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ 125
ТИ к ГОСТ Р 55461-2013 СПИРТ ВИНОГРАДНЫЙ 127
ТИ к ГОСТ 1683-2017 СМЕСИ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД 128
ТИ к ГОСТ Р 56968-2016 УКСУС СТОЛОВЫЙ 129
ТИ к ГОСТ Р 50847-96 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 130
ТИ к ГОСТ 35264-2025 ПЕРМЕАТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ СУХИЕ 132
ТИ к ГОСТ 35265-2025 КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНОГО БЕЛКА СУХИЕ 132
ТИ к ГОСТ Р 54647-2011 КРАХМАЛ ОКИСЛЕННЫЙ ЖЕЛИРУЮЩИЙ 134
ТИ к ГОСТ Р 54573-2011 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. МАГНИЯ ФОСФАТЫ Е343 135
ТИ к ГОСТ Р 54626-2011 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. НАТРИЯ АЦЕТАТЫ Е262 136
ТИ к ГОСТ Р 54572-2011 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КАЛИЯ ЦИТРАТЫ Е332 137

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ Р 54902-2012 МЕЛАССА ТРОСТНИКОВОГО САХАРА-СЫРЦА.....138
ТИ к ГОСТ Р 53494-2009 ПРЕМИКСЫ ВИТАМИННЫЕ И ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЫНЫЕ ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ...138
ТИ к ГОСТ Р ИСО 7540-2008 ПАПРИКА МОЛОТАЯ ПОРОШКООБРАЗНАЯ.....140
ТИ к ГОСТ 16280-2002 АГАР ПИЩЕВОЙ.....141
ТИ к ГОСТ Р 51551-2000 БЕЛКОВО-ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫЕ И АМИДО-ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ.....142
ТИ к ГОСТ Р 55316-2012 ПАТОКА МАЛЬТОЗНАЯ СОЛОДОВАЯ.....145
ТИ к ГОСТ Р 53876-2010 КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ.....146
ТИ к ГОСТ Р 55459-2013 ДИСТИЛЛЯТ ВИНОГРАДНЫЙ.....147
ТИ к ГОСТ Р 55297-2012 КРАХМАЛ ФОСФАТНЫЙ.....148
ТИ к ГОСТ 19327-84 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА.....149
ТИ к ГОСТ 29186-91 ПЕКТИН.....153
ТИ к ГОСТ 17081-97 ПЛОДЫ КОРИАНДРА.....154
ТИ к ГОСТ 2067-93 КЛЕЙ КОСТНЫЙ.....155
ТИ к ГОСТ 32116-2013 ЭКСТРАКТЫ ДУБОВЫЕ.....156
ТИ к ГОСТ 32034-2013 ГИДРОЛИЗАТЫ КРАХМАЛА.....157
ТИ к ГОСТ Р 50366-92 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....158
ТИ к ГОСТ 29048-91 ПРЯНОСТИ. МУСКАТНЫЙ ОРЕХ.....159
ТИ к ГОСТ 29050-91 ПРЯНОСТИ. ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ.....160
ТИ к ГОСТ 29051-91 ПРЯНОСТИ. МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ.....161
ТИ к ГОСТ 29052-91 ПРЯНОСТИ. КАРДАМОН.....162
ТИ к ГОСТ 7580-91 КИСЛОТА ОЛЕИНОВАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ.....163
ТИ к ГОСТ 21946-76 ХМЕЛЬ-СЫРЕЦ.....164
ТИ к ГОСТ 21947-76 ХМЕЛЬ ПРЕССОВАННЫЙ.....165
ТИ к ГОСТ 21722-84 ШАФРАН.....166
ТИ к ГОСТ 12927-77 ЖЕЛЕЗЫ НАДПОЧЕЧНЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....167
ТИ к ГОСТ 13914-78 ЖЕЛЕЗЫ ЩИТОВИДНЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....168
ТИ к ГОСТ 17594-81 ЛИСТ ЛАВРОВЫЙ СУХОЙ.....169
ТИ к ГОСТ 12926-77 ЖЕЛЕЗЫ ПАРАЩИТОВИДНЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....170

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 6207-75 ЛИСТ ЧАЙНЫЙ ГРУБЫЙ 171
ТИ к ГОСТ 11838-75 ГИПОФИЗЫ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА, ОВЕЦ, КОЗ И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 172
ТИ к ГОСТ 11837-75 ГИПОФИЗЫ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА, ОВЕЦ, КОЗ И СВИНЕЙ ВЫСУШЕННЫЕ 173
ТИ к ГОСТ 20410-75 ЖЕЛЕЗЫ ШИШКОВИДНЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ 174
ТИ к ГОСТ 8115-73 АЛЬБУМИН ЧЕРНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ 175
ТИ к ГОСТ 18253-72 СЫРЬЕ РОГО-КОПЫТНОЕ 176
ТИ к ГОСТ Р 72163-2025 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. ДИКРАХМАЛФОСФАТ АЦЕТИЛИРОВАННЫЙ Е1414 177
ТИ к ГОСТ 29053-91 ПРЯНОСТИ. ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ. 179
ТИ к ГОСТ 29054-91 ПРЯНОСТИ. БАДЬЯН 180
ТИ к ГОСТ 29056-91 ПРЯНОСТИ. ТМИН 181
ТИ к ГОСТ 29055-91 ПРЯНОСТИ. КОРИАНДР 182
ТИ к ГОСТ 9159-71 СЕМЕНА ГОРЧИЦЫ (ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ) 183
ТИ к ГОСТ 6206-69 ЛИСТ ЧАЙНЫЙ (СОРТОВОЙ) 183

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ НА ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, КОНЦЕНТРАТЫ И ПРЯНОСТИ	
25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 35283-2025 ОТРУБИ ПШЕНИЧНЫЕ И РЖАНЫЕ ДИЕТИЧЕСКИЕ**

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

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую специализированную продукцию диетического профилактического питания диетические пшеничные и ржаные отруби (далее — диетические отруби), вырабатываемые только при сортовых помолах пшеницы и ржи, без внесения дополнительных пищевых ингредиентов, и предназначенные для профилактического питания в качестве источника пищевых волокон, в том числе нерастворимых. **диетические отруби:** Специализированная пищевая продукция диетического профилактического питания, представляющая собой побочные продукты сортовых помолов пшеницы и ржи, прошедшие двукратную обработку и очистку с целью уменьшения остаточного содержания эндосперма, частиц муки, мелких фракций отрубей, термическую обработку, состоящие из оболочек зерна и представляющие сыпучий хлопьевидный продукт.
Классификация ***Диетические отруби в зависимости от зерновой культуры подразделяют:*** на пшеничные диетические отруби; ржаные диетические отруби.

Транспортирование и хранениеТранспортирование и хранение диетических отрубей — по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение диетических отрубей, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Диетические отруби перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке диетических отрубей транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Диетические отруби хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Помещения для хранения диетических отрубей должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение диетических отрубей вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается. Сроки годности и условия хранения диетических отрубей устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

HACCP EXPERT

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

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 71909-2024 МУКА ПШЕНИЧНАЯ ДЛЯ ЭКСПОРТА

Дата введения в действие – 01.04.2025 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 муку пшеничную и муку пшеничную, обогащенную витаминами и/или минеральными веществами, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с содержанием твердой пшеницы не более 5%, предназначенную для экспорта (далее - мука для экспорта).

Транспортирование и хранение Муку для экспорта перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. Муку для экспорта хранят в крытых складских помещениях, а также в емкостях бестарного хранения муки на открытых площадках, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, при температуре окружающей среды не выше 25°С Хранение муки для экспорта вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности муки для экспорта устанавливает изготовитель продукции при условии значения кислотного числа жира не более 80 мг КОН на 1 г жира.

32 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 58109-2018 ЖИДКОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРОННЫХ СИСТЕМ ДОСТАВКИ НИКОТИНА

Дата введения в действие – 01.06.2018 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 жидкости для электронных систем доставки никотина (далее - ЭСДН) и устанавливает требования к ним.

Термины и определения Электронная система доставки никотина; ЭСДН: Электронное устройство, используемое для преобразования жидкости для ЭСДН в аэрозоль, который вдыхается потребителем. **жидкость для ЭСДН:** Раствор, предназначенный для использования в ЭСДН (жидкость или гель), который преобразуется в аэрозоль, вдыхаемый потребителем.

Классификация и конструкция ЭСДН По способу использования ЭСДН могут подразделяться: - на ЭСДН одноразового использования: система, готовая к применению, предварительно заполненная изготовителем жидкостью для ЭСДН, не предназначенная для повторной заправки жидкостью для ЭСДН или замены использованной порционной упаковки; - ЭСДН многоразового использования: система, предназначенная для замены порционной упаковки или многократной заправки контейнера жидкостью для ЭСДН пользователем. Отдельные компоненты ЭСДН и жидкость для ЭСДН могут поставляться в комплекте с ЭСДН и/или приобретаться отдельно. Конструкция ЭСДН может иметь в составе следующие компоненты: атомайзер, порционную упаковку с жидкостью для ЭСДН (в виде картриджа, капсулы и др.), контейнер для жидкости для ЭСДН, источник питания, зарядное устройство, мундштук, корпус, переключатель, световой индикатор и другие элементы.

Транспортирование и хранение Продукцию транспортируют всеми видами транспорта по правилам перевозки грузов, действующим на соответствующем виде транспорта. Транспортная упаковка с продукцией в транспортных средствах должна быть уложена способом, не допускающим деформации ящиков нижних ярусов. При хранении штабеля должны быть сформированы таким образом, чтобы не допускать деформации нижних ярусов. Дополнительно изготовителем могут быть установлены требования к хранению и транспортировке продукции.

ХАССП ЭКСПЕРТ

32 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 71878-2024 ТАБАК ДЛЯ КАЛЬЯНА

Дата введения в действие – 01.07.2025 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на табак для кальяна и устанавливает требования к нему.

Табак для кальяна: Вид курительного табачного изделия, предназначенного для курения с использованием кальяна и состоящего из смеси резаного и/или рваного табачного сырья с добавлением ингредиентов. Табак для кальяна должен соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлен по технологическим инструкциям, а также рецептурам изготовителя на каждое конкретное наименование изделия.

Массовая доля никотина в табаке для кальяна — не более 3,5 %

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 57475-2017 БЕЛОК ЯИЧНЫЙ СУХОЙ ПОСЛЕ ИЗВЛЕЧЕНИЯ ЛИЗОЦИМА

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на яичный сухой белок после извлечения лизоцима (далее - яичный сухой белок), изготовленный из куриных яиц методом ионно-обменной хроматографии и предназначенный для реализации в торговле, производстве продуктов питания и использования на предприятиях (цехах) общественного питания.

По органолептическим и физико-химическим показателям яичный сухой белок должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид и консистенция	Однородный продукт без посторонних примесей. Порошкообразная или в виде гранул, допускаются комочки, которые легко разрушаются при надавливании пальцем
Цвет	От белого до желтоватого
Запах и вкус	Свойственные яичному продукту без посторонних запаха и вкуса
Массовая доля, %, не менее:	
сухого вещества	92,0
белковых веществ	80,0
Концентрация водородных ионов, pH, 1%-ного раствора яичного сухого белка	6,0-6,5
Растворимость, %, не менее	90
Посторонние примеси	Не допускаются

Транспортирование и хранение Яичный сухой белок транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при соблюдении гигиенических требований. Транспортирование и хранение яичного сухого белка, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Яичный сухой белок хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.

Рекомендуемые сроки годности яичного сухого белка с даты изготовления при температуре не выше 20°С не более четырех месяцев.

НАССР EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 70954-2023 ЗАМЕНИТЕЛИ МАСЛА КАКАО НЕТЕМПЕРИРУЕМЫЕ СМЕШАННОГО ТИПА

Дата введения в действие — 01.11.2023 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на нетемперируемые заменители масла какао смешанного типа (далее - заменители масла какао смешанного типа), предназначенные для использования при производстве различных видов пищевой продукции и глазури для нее.

По органолептическим показателям заменители масла какао смешанного типа должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Цвет при температуре 18°С	От белого до светло-желтого
Вкус* и запах*	Свойственный обезличенному жиру или внесенной композиции вкусо-ароматических веществ. Не допускаются посторонние запахи
Прозрачность*	Прозрачный в расплавленном состоянии
Консистенция при температуре 18°С	Однородная, твердая
* При температуре на 10°С-15°С выше температуры плавления жира.	

По физико-химическим показателям заменители масла какао смешанного типа должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	99,0
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	1,0
Массовая доля лауриновой кислоты от суммы жирных кислот*, %	1-40
Температура плавления, °С	34-42
Массовая доля твердых триглицеридов (твердого жира) при температуре 20°С, %, не менее	70
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,30
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более	2,0**
Анизидиновое число, у.е., не более	3,0
Трансизомеры жирных кислот от содержания жира в продукте, %, не более	2,0
* По требованию приобретателя конкретный диапазон значений массовой доли лауриновой кислоты от суммы жирных кислот указывают в договоре на поставку. ** На дату изготовления. На конец срока годности - не более 10,0 мэкв активного кислорода/кг.	

Срок годности заменителей масла какао смешанного типа и условия хранения устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34990-2023 НАТРИЯ ИЗОАСКОРБАТ Е316

Дата введения в действие — 01.01.2024 год. Без ограничения срока действия. ТУ содержат требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку изоаскорбат (эриторбат) натрия Е316 (далее - пищевой изоаскорбат натрия), предназначенную для применения в пищевой промышленности как антиокислитель.

По органолептическим показателям пищевой изоаскорбат натрия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и цвет	Белая или почти белая кристаллическая масса
Запах	Почти без запаха
Вкус	Слабый солоноватый, с металлическим привкусом

По физико-химическим показателям пищевой изоаскорбат натрия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма
Тест на натрий-ионы	Выдерживает испытание
Тест на аскорбат-ионы	Выдерживает испытание
Тест на восстанавливающую способность	Выдерживает испытание
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	0,3
pH водного раствора пищевого изоаскорбата натрия с массовой долей 10%, ед. pH	от 5,5 до 8,0
Удельное вращение, (водного раствора пищевого изоаскорбата натрия с массовой долей 10%), град	от 95,5 до 98,0
Тест на отсутствие оксалатов	Выдерживает испытание

Транспортирование и хранение Пищевой изоаскорбат натрия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой изоаскорбат натрия хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях при температуре от 10°С до 30°С на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. Срок годности пищевого изоаскорбата натрия устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

HACCP EXPERT

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34979-2023 КОНЦЕНТРАТ ПИВНОГО СУСЛА

Дата введения в действие – 01.01.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на концентрат пивного сусла (далее - концентрат).

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

Таблица 1

Наименование	Характеристика	
показателя	Концентрат неохмеленный	Концентрат охмеленный
Внешний вид	Непрозрачная вязкая густая жидкость без посторонних включений, не свойственных продукту	
Цвет	От светло-желтого до темно-коричневого разных оттенков	
Аромат	Солодово-хлебно-карамельный, без постороннего аромата	Солодово-хмелевой, без постороннего аромата
Вкус	Сладкий солодово-хлебно-карамельный с горчинкой, без постороннего привкуса, без хмелевой горечи	Сладкий солодово-хлебно-карамельный, без постороннего привкуса, с хмелевой горечью различной интенсивности

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	65
Кислотность (после разведения), к. ед.	16-40
pH (после разведения)	3,5-7,0
Растворимость в воде	Полная. В растворе допускается опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья
Примечания 1 Допускаемые отклонения от значения массовой доли сухих веществ для концентрата конкретного наименования составляют ±2,0%. 2 Допускаемые отклонения от значения кислотности для концентрата конкретного наименования составляют ±0,2 к. ед. 3 Допускается определять один из показателей "Кислотность" или "pH".	

Транспортирование и хранение

Срок годности концентратов конкретных наименований, условия хранения и транспортирования устанавливает изготовитель в технологических инструкциях.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 57106-2023 ПРОДУКТЫ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ. КОМПЛЕКСЫ ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫЕ В ЛЕЧЕБНОМ ПИТАНИИ.**

Дата введения в действие – 01.01.2024 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 витаминно-минеральные комплексы (ВМК) - специализированную пищевую продукцию, предназначенную для диетического лечебного и диетического профилактического питания в качестве компонента готовых блюд в составе диет лечебного питания для взрослых, в том числе для беременных и кормящих женщин, и для детей старше трех лет в медицинских организациях, санаториях, социальных учреждениях.

Термины и определения витаминно-минеральные комплексы в лечебном питании: Специализированная пищевая продукция диетического лечебного и (или) диетического профилактического питания, представляющая собой порошкообразные смеси, с содержанием витаминов и (или) минеральных веществ в суточной порции в количестве от 50% до 100% нормы физиологической потребности, предназначенные для использования в качестве компонента для приготовления готовых блюд рационов диетического лечебного и диетического профилактического питания.

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

Таблица - Органолептические показатели

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид	Порошкообразная масса, состоящая из единичных и/или агломерированных частиц. Допускается наличие незначительного количества комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Цвет	От светло-кремового до кремового с вкраплениями частиц темно-красного цвета (бета-каротин)
Вкус и запах	Свойственный набору компонентов, без других посторонних вкусов и запахов

По составу ВМК должны соответствовать нормам, указанным в таблице.

Таблица - Содержание витаминов и минеральных веществ в одной порции ВМК

Наименование компонента	**Содержание витаминов и минеральных веществ в одной порции ВМК*, %**	
	от нормы физиологических потребностей для взрослых**	от рекомендуемого уровня суточного потребления для взрослых***
Витамин D	50,0-100,0	150,0-300,0
Витамин E	50,0-100,0	75,0-150,0
Витамин B1	50,0-100,0	54,0-107,0
Витамин B2	50,0-100,0	56,0-111,0
Витамин B6	50,0-100,0	50,0-100,0
Витамин B3/PP	50,0-100,0	56,0-111,0
Витамин B12	50,0-100,0	150,0-300,0
Витамин C	50,0-100,0	83,0-167,0
Бета-каротин (провитамин A)	50,0-100,0	50,0-100,0**
Фолиевая кислота	50,0-100,0	100,0-200,0
Йод	50,0-100,0	50,0-100,0
Железо	50,0-100,0	50,0-100,0
* Без учета технологических потерь при внесении ВМК в готовые блюда. ** Указывается в соответствии с. *** В приложении А приведено содержание витаминов и минеральных веществ в одной порции, % от нормы физиологических потребностей для беременных и кормящих женщин, для детей старше трех лет, рассчитанное исходя из данных.		

HACCP EXPERT

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

Таблица - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Допустимые значения
Массовая доля влаги, %, не более	23,0
Объемная насыпная плотность, г/см , не более	1,0
Интенсивность окрашивания, %, не более	2,5

Энергетическая ценность/калорийность ВМК - не более 1600 кДж/400 ккал на 100 г.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение по ТР ТС 021/2011

Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

11 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34972-2023 ХЛОПЬЯ ПШЕНИЧНЫЕ ЗАРОДЫШЕВЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2024 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 пшеничные зародышевые хлопья (далее - хлопья), получаемые в качестве побочного продукта при переработке зерна пшеницы в муку, предназначенные для пищевых целей и промышленной переработки.

Термины и определения чистота зародышевых пшеничных хлопьев: Количество пшеничных зародышевых хлопьев, очищенных от отрубянистых частиц, выраженное в процентах. **По органолептическим показателям хлопья должны соответствовать требованиям,** указанным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	Содержание характеристики	
(характеристика)	для высшего сорта	для первого сорта
Цвет	Золотисто-желтый с наличием отрубянистых частиц, не нарушающих цвет	Золотисто-желтый, желтый с наличием отрубянистых частиц
Запах	Свойственный зародышевым хлопьям, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов	
Вкус	Сладковатый, свойственный пшеничным зародышевым хлопьям без привкуса горечи и посторонних привкусов	
Внешний вид	Плоские, сухие лепестки различной формы из зародышевой части зерна с наличием отрубянистых частиц	
Наличие минеральной примеси	При разжевывании не должно ощущаться хруста	

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

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя	
	для высшего сорта	для первого сорта
Влажность*, %, не более	7,0	
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг хлопьев, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0	
Чистота, %, не менее	85,0	65,0
* Влажность свежевыработанных хлопьев, не подлежащих хранению, допускается не более 14%.		

Транспортирование и хранение Хлопья перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке хлопьев транспортные средства должны быть чистыми, сухими, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Хранение хлопьев вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Срок годности и условия хранения хлопьев устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 70853-2023 КРАХМАЛ ГОРОХОВЫЙ

Дата введения в действие – 01.03.2024 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 гороховый крахмал, получаемый при переработке зерна гороха и предназначенный для применения в различных отраслях пищевой промышленности (кондитерской, хлебопекарной, мясной, молочной и др.), а также для технических целей.

По органолептическим показателям гороховый крахмал должен соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика горохового крахмала
Внешний вид	Однородный порошок
Цвет	Светло-желтый или молочный оттенок
Запах	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха

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

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,2
Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,5
Водородный показатель, pH	5,0-8,0
Присутствие металломагнитных примесей	Не допускается
Примеси других видов крахмала	Не допускаются
Примечание - Дополнительные требования к качеству горохового крахмала могут быть определены договором с потребителем.	

Транспортирование и хранение Срок годности горохового крахмала устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности горохового крахмала - 2 года со дня изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения. По истечении срока годности гороховый крахмал может быть использован для технических целей после предварительной проверки его качества на соответствие требованиям настоящего стандарта.

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 50364-92 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.1994 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 растворимые кофейные напитки, представляющие собой высушенные до порошкообразного состояния экстракты, полученные из обжаренного растительного сырья, предназначенные для быстрого приготовления напитков или в качестве вкусовой добавки при производстве различных пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от вида сырья растворимые кофейные напитки вырабатывают следующих наименований: напитки с натуральным кофе без цикория - "Валгумс", "Летний", "Южный"; напитки с натуральным кофе и с цикорием - "Львовский", "Мария", "Новость", "Черноморский", "Цикорно-яблочный"; напитки с цикорием без натурального кофе - "Бодрость", "Курземе"; напитки из цикория - "Цикорий растворимый".

HACCP EXPERT

Органолептические показатели растворимых кофейных напитков должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид	Порошкообразный, наличие комков не допускается	По п.3.5
Цвет	Коричневый, разной степени интенсивности	По п.3.5
Вкус и аромат	Свойственные данному продукту в зависимости от вида сырья, без посторонних привкуса и запаха	По п.3.5

Транспортирование и хранение

Срок хранения растворимых кофейных напитков - не более 6 мес со дня выработки.

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32775-2014 КОФЕ ЖАРЕНЫЙ**

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 жареный кофе. **жареный кофе в зернах:** Пищевой однокомпонентный продукт, получаемый обжариванием зеленого кофе одного или нескольких ботанических видов. **жареный молотый кофе:** Пищевой продукт, получаемый помолом жареного кофе в зернах.

Классификация По характеру технологической обработки жареный кофе делится: на жареный кофе в зернах; жареный молотый кофе.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	
жареный кофе в зернах	Обжаренные зерна, допускается наличие не более 6% ломаных зерен и обломков зерна
жареный молотый кофе	Порошок, допускается включение оболочки кофейных зерен
Цвет	От светло-коричневого до черно-коричневого
Вкус	Приятный, насыщенный, присущий данному продукту
Аромат	Выраженный, присущий данному продукту

Физико-химические показатели жареного кофе должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, % (мас.), не более	5,5
Кофеин (в пересчете на сухое вещество), % (мас.), не менее	0,7
Кофеин (в пересчете на сухое вещество) для декофеинизированного кофе, % (мас.), не более	0,3
Общее содержание золы (в пересчете на сухое вещество), % (мас.), не более	6,0
Содержание золы, не растворимой в кислоте (в пересчете на сухое вещество), % (мас.), не более	0,2
Содержание экстрактивных веществ, % (мас.)	От 20,0 до 35,0
Степень помола (для жареного молотого кофе) массовая доля продукта, проходящего через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм, % (мас.), не менее	80,0
Содержание металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), % (мас.), не более	5·10

Транспортирование и хранение

Срок годности, условия хранения и правила транспортирования в течение срока годности устанавливает изготовитель.

НАССР EXPERT

11 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32615-2014 КАКАО-БОБЫ

Дата введения в действие – 01.07.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция устанавливает технические требования к какао-бобам.

Термины и определения какао-бобы (cocoa beans): Семена дерева какао (Theobroma cacao Linaeus); в торговле и в настоящем стандарте это определение относится к целым семенам, подвергнутым ферментации и сушке. **сухое какао (dry cocoa):** Термин, используемый в торговле, относящийся к какао-бобам, которые равномерно высушены до содержания влаги, соответствующего требованиям настоящего стандарта.

Хранение Какао-бобы должны храниться в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре воздуха не более 30°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Какао-бобы следует хранить на решетках или настилах, оставляя между ними и полом свободное пространство не менее 7 см для циркуляции воздуха. Необходимо принимать меры, предотвращающие повреждение какао-бобов насекомыми, грызунами и другими вредителями. Мешки с какао-бобами следует укладывать таким образом, чтобы: отдельные сорта, торговые наименования какао-бобов были разделены проходами шириной не менее 0,6 м; расстояние между мешками и стенами склада - не менее 0,6 м; при необходимости обеспечить проведение обеззараживания окуриванием и/или распылением соответствующих инсектицидов; не происходило загрязнения какао-бобов, приводящего к появлению постороннего запаха или привкуса, и в них не попадали мелкие частицы других продуктов.

Во время хранения какао-бобов следует периодически проверять содержание влаги в каждой партии.

11 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 57476-2017 БЕЛОК ПТИЧИЙ ПИЩЕВОЙ

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Технологическая инструкция распространяется на птичий пищевой белок (далее - птичий белок), полученный из сырья для производства птичьего пищевого белка, предназначенный для реализации, производства продуктов питания и использования на предприятиях (в цехах) общественного питания. Настоящий стандарт не распространяется на птичий белок с пищевыми добавками, технологическими вспомогательными средствами (кроме протеолитических ферментов), ароматизаторами, а также с белковыми и другими компонентами, полученными из сырья иного происхождения.

По органолептическим и физико-химическим показателям птичий белок должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Однородная рассыпчатая масса без плотных, не рассыпающихся при надавливании комков, при растворении в воде слегка мутноватая
Цвет	От белого до желтого с сероватым оттенком
Вкус и запах	Без постороннего вкуса и запаха
Массовая доля влаги, %, не более	7,0
Массовая доля жира, %, не более	3,0
Массовая доля белка, %, не менее	75,0
Массовая доля золы, %, не более	8,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,0

Транспортирование и хранение Птичий белок хранят в соответствии с правилами хранения при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 70%. Хранение птичьего белка на складах транспортных предприятий не допускается.

Рекомендуемый срок годности птичьего белка составляет 18 мес

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). 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%.

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34549-2019 КОНЦЕНТРАТ ЧАЙНЫЙ ЖИДКИЙ

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жидкий чайный концентрат.

Термины и определения жидкий чайный концентрат: Жидкий пищевой продукт, растворимый в воде, содержащий не менее 66% сухого экстракта чая и не содержащий других пищевых компонентов. **сухой экстракт чая:** Водорастворимая фракция сухого вещества чайного листа.

По органолептическим показателям жидкий чайный концентрат должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость
Цвет	В соответствии с рецептурами на жидкие чайные концентраты конкретных наименований
Вкус	Выраженный, свойственный данному продукту. Не допускается посторонний привкус

Физико-химические показатели жидкого чайного концентрата должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухого экстракта чая, %, не менее	66

Транспортирование и хранение Жидкий чайный концентрат транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на конкретных видах транспорта. Срок годности, а также правила и условия хранения и транспортирования чайного жидкого концентрата устанавливает изготовитель в технологических инструкциях и/или рецептурах на жидкий чайный концентрат конкретного наименования.

22 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 11293-2017 ЖЕЛАТИН

Дата введения в действие – 01.01.2021 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 производство желатина пищевого и технического (далее по тексту – продукт, продукция, желатин) в потребительскую и транспортную упаковку. Желатин пищевой предназначен для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания и приготовления различных блюд и закусок. Желатин технический предназначен для применения в полиграфической и легкой промышленности. Технологическая инструкция устанавливает технологические режимы, порядок проведения технологических процессов и операций по производству, фасовке, упаковке, маркировке, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающие качество и безопасность продукции.

АССОРТИМЕНТ: Желатин пищевой; Желатин технический.

Классификация желатина по ГОСТ 11293: ***в зависимости от назначения желатин изготавливают:*** пищевой (пищевой желатин применяется в пищевой промышленности, объектах общественного питания, домашних условиях для изготовления мясных и рыбных консервов, желе, вин, мороженого, заливных блюд, муссов, кремов, тор-

НАССР EXPERT

тов, кондитерских изделий и другой пищевой продукции); технический (технический желатин применяется в полиграфической и легкой промышленности для изготовления ценных бумаг, фотобумаги, для обработки тканей и для других нужд народного хозяйства); ***в зависимости от прочности студня желатин подразделяют на марки:*** П-100, П-120, П-140, П-160, П-180, П-200, П-220, П-240, П-260, П-280, П-300; технический: Т-40, Т-60, Т-80, Т-100 и Т-120; ***в зависимости от используемого при изготовлении коллагенсодержащего сырья и способа его обработки желатин подразделяют на:*** тип А - при кислотной обработке мягкого коллагенсодержащего сырья от переработки шкур свиней; тип Б - при щелочной обработке костей крупного рогатого скота и мягкого коллагенсодержащего сырья от переработки шкур крупного рогатого скота. пищевому желатину, предназначенному для изготовления пищевой продукции для детского и диетического питания, присваивают категорию, которую обозначают буквой "Д"; ***в зависимости от продолжительности растворения пищевой желатин может быть изготовлен:*** быстрорастворимым. **Технические требования**

По органолептическим и физико-химическим показателям желатин должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение для марок желатина**															
	пищевого											**технического**				
	П-100	П-120	П-140	П-160	П-180	П-200	П-220	П-240	П-260	П-280	П-300	Т-40	Т-60	Т-80	Т-100	Т-120
Внешний вид	Гранулы, крупинки, пластинки, порошок, хлопья, чешуйки															
Цвет	От светло-желтого до желтого											От светло-желтого до светло-коричневого				
Запах	Без постороннего запаха											Не нормируется				
Вкус	Пресный. Без постороннего привкуса											Не нормируется				
Размер частиц, мм, не более	10															
Массовая доля частиц с размером 0,5 мм и менее, %, не более	30											48				
Продолжительность растворения, мин, не более	25*											Не нормируется				
Показатель активности водородных ионов 6,67%-ного раствора желатина, ед. pH	5-7															
Массовая доля влаги, %, не более	16															
Массовая доля золы, %, не более	2,0													2,5		1,5
Прочность студня по Блюму, единиц, не менее	100	120	140	160	180	200	220	240	260	280	300		60	80	100	120
Динамическая вязкость 6,67%-ного раствора желатина, мПа·с, не менее	3,0											2,5				
Температура плавления студня 10%-ного раствора желатина, °С, не менее	27	30		31	32**							21		29		30
Прозрачность 6,67%-ного раствора желатина, %, не менее	35	40	50	60		65		70				Не нормируется		35		40
Посторонние примеси, %, не более	Не допускаются											0,1				
* Пищевой желатин с продолжительностью растворения не более 10 мин относят к быстрорастворимому. ** Для пищевого желатина типа А допускается значение температуры плавления студня 10%-ного раствора желатина менее 31°С.																
Примечания 1 Размер частиц контролируют только в желатине, изготавливаемом в виде гранул. 2 Массовую долю частиц с размером 0,5 мм и менее контролируют в желатине, изготавливаемом в виде гранул с размером частиц 2 мм																

HACCP EXPERT

и более. 3 Значение массовой доли золы и температуры плавления студня 10%-ного раствора желатина указаны в пересчете на абсолютно сухой желатин. 4 В договоре (контракте) с приобретателем могут быть установлены значения размера частиц, динамической вязкости 6,67%-ного раствора желатина, отличающиеся от вышеуказанных.

Срок годности технического желатина составляет один год с даты изготовления. Срок годности пищевого желатина устанавливает изготовитель в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и должен быть приведен в технологической инструкции.

15 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 58859-2020 СМЕСИ НИТРИТНО-ПОСОЛОЧНЫЕ ДЛЯ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Дата введения в действие – 01.01.2021 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 комплексные пищевые добавки нитритно-посолочные смеси, предназначенные для применения в производстве мясной продукции и продукции из мяса птицы, в т.ч. для питания детей дошкольного и школьного возраста.

АССОРТИМЕНТ: нитритно-посолочная смесь "НИСО-0,15"; нитритно-посолочная смесь "НИСО-0,3"; нитритно-посолочная смесь "НИСО-0,4"; нитритно-посолочная смесь "НИСО-0,5"; нитритно-посолочная смесь "НИСО-0,6"; нитритно-посолочная смесь "НИСО-0,82".

По органолептическим показателям нитритно-посолочные смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика показателя для нитритно-посолочных смесей**
Внешний вид	Кристаллический сыпучий продукт или гранулы*
Цвет	Белый или серый с оттенками в зависимости от происхождения и способа производства пищевой соли
Запах	Нейтральный, без постороннего запаха
* Гранулометрический состав должен соответствовать требованиям ГОСТ Р 51574.	

По физико-химическим показателям нитритно-посолочные смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя для нитритно-посолочных смесей**					
	"НИСО-0,15"	**"НИСО-0,3"**	**"НИСО-0,4"**	**"НИСО-0,5"**	**"НИСО-0,6"**	**"НИСО-0,82"**
Массовая доля хлористого натрия, %, не менее, в пересчете на сухое вещество	97,7					
Массовая доля нитрита натрия, %, в пересчете на сухое вещество	0,15±0,02	0,30±0,03	0,40±0,04	0,50±0,05	0,60±0,06	0,82±0,08
Массовая доля ферроцианида калия, %, не более*	0,002					
Массовая доля влаги, %, не более	1,0					
Массовая доля нерастворимого в воде остатка, %, не более	0,45					
* При использовании ферроцианида калия в качестве антислеживающего агента.						

Транспортирование и хранениеТранспортирование нитритно-посолочных смесей следует проводить в чистых сухих крытых железнодорожных вагонах, контейнерах, трюмах судов и в автомашинах, в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта; в пакетированном виде в соответствии с требованиями ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

НАССР EXPERT

При перевозке транспортом, а также при погрузке и выгрузке нитритно-посолочные смеси должны быть предохранены от увлажнения. Не допускается перевозить нитритно-посолочные смеси совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом, а также использовать транспорт, в котором ранее транспортировались ядовитые или резко пахнущие грузы. Не допускается хранение нитритно-посолочных смесей на складах железнодорожных станций. При хранении ящики, коробки, мешки с нитритно-посолочными смесями укладывают на стеллажи и поддоны штабелями по высоте не более шести единиц упаковки. Расстояние между штабелями и стенами складских помещений должно быть не менее 0,7 м. Не допускается: укладывать нитритно-посолочные смеси вблизи водопроводных и канализационных труб, отопительных приборов; проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя; хранить нитритно-посолочные смеси совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами и материалами. Нитритно-посолочные смеси хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре от 12°С до 18°С и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Рекомендуемый срок годности нитритно-посолочных смесей два года с даты изготовления.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 34144-2017 КОНЦЕНТРАТЫ ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ**

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 концентраты для безалкогольных напитков, кроме сиропов.

По внешнему виду концентраты для безалкогольных напитков подразделяют: на жидкие; пастообразные; порошкообразные.

Физико-химические показатели концентратов для безалкогольных напитков должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Значение показателя**
Кислотность (после разведения водой в соотношении, предусмотренном технологической инструкцией), см раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм на 100 см	не более 10
Массовая доля сухих веществ (влаги), %	в соответствии с рецептурой

Допускаемые отклонения по физико-химическим показателям концентратов для безалкогольных напитков конкретного наименования (в зависимости от используемого сырья и технологии производства) должны соответствовать значениям, указанным в таблице 2

Таблица 2

Наименование показателя	**Допускаемые отклонения, не более**	
	порошкообразные концентраты	жидкие и пастообразные концентраты
Кислотность (после разведения водой в соотношении, предусмотренном технологической инструкцией), см раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм на 100 см	±0,5*	±0,3
Массовая доля сухих веществ, %	-	±0,3
Массовая доля влаги, %:		
для концентратов, содержащих бикарбонат натрия	±0,1	-
для концентратов, не содержащих бикарбонат натрия	±0,5	-
* Значение кислотности концентратов для безалкогольных напитков конкретного наименования не должно превышать значения, указанного в таблице 1.		

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ ISO 2254-2016 ГВОЗДИКА ЦЕЛАЯ И МОЛОТАЯ (ПОРОШКООБРАЗНАЯ)

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.

Настоящая технологическая инструкция устанавливает требования к целой и молотой (порошкообразной) гвоздике [*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. et L.M. Perry].

Классификация целой гвоздики Целая гвоздика должна классифицироваться в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 - Классификация целой гвоздики

Сорт	Гвоздика без головки, %, не более	Веточки, маточная гвоздика, %, не более	Кокер гвоздика, %, не более	Посторонние примеси, %, не более
1 Специальный (собранный вручную)	2	0,5	0,5	0,5
2	5	4	3	1
3	Не нормируется	6	5	1

Требования к физико-химическим показателям Целая гвоздика должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2 - Требования к физико-химическим показателям целой гвоздики

Наименование показателя	Требования	Стандарт на метод испытаний
Массовая доля влаги, %, не более	12	ISO 939
Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество, не менее:		ISO 6571
- 1 и 2 сорт	17	
- 3 сорт	15	

Молотая (порошкообразная) гвоздика Молотая (порошкообразная) гвоздика должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 3.

Таблица 3 - Требования к физико-химическим показателям молотой (порошкообразной) гвоздики

Наименование показателя	Требования			Стандарт на метод испытаний
	Сорт			
	1	2	3	
Массовая доля влаги, %, не более	10	10	10	ISO 939
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	7	7	7	ISO 928
Массовая доля золы, не растворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,5	0,5	0,5	ISO 930
Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество, не менее	16	16	14	ISO 6571
Массовая доля сырой клетчатки, %, не более	13	13	13	ISO 5498

Срок годности устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт, с указанием условий хранения. Упаковки с гвоздикой следует хранить в закрытых помещениях, хорошо защищенных от солнца, дождя и перегрева. Помещение для хранения должно быть сухим, без неприятных запахов, и защищено от проникновения насекомых и вредителей. Вентиляцию следует регулировать таким образом, чтобы можно было хорошо проветривать помещение в любых условиях и надежно защищать его от повышенной влажности. При хранении в крытых складских помещениях следует предусмотреть соответствующие средства для фумигации. Обращаться с упаковками и транспортировать их следует в условиях защиты от дождя, солнца или других источников нагревания, от неприятных запахов и перекрестного заражения паразитами, особенно в трюмах кораблей.

HACCP EXPERT

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ ISO 973-2016 ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ [*PIMENTA DIOICA* (L.) Merr.] В ЗЕРНАХ ИЛИ МОЛОТЫЙ

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.

Настоящая технологическая инструкция устанавливает требования к душистому перцу [*Pimenta dioica* (L.) Merr.], в зернах или молотому. Душистый перец представляет собой высушенные, незрелые, целые плоды растения *Pimenta dioica* (L.) Merr., диаметром от 3,5 до 9,5 мм, имеющие темно-коричневую окраску. Поверхность плодов довольно шероховатая и имеет кольцо, образованное сохранившимися фрагментами четырех чашелистиков чашечки цветка. Душистый перец также может быть в размолотом виде и представляет собой однородный порошок темно-коричневого цвета. Душистый перец в зернах или молотый должен соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к физико-химическим показателям душистого перца (в зернах или молотого)

Наименование показателя	Требования		Стандарт на
	в зернах	молотый	метод испытаний
Массовая доля влаги, %, не более	12	12	ISO 939
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	4,5	4,5	ISO 928
Массовая доля золы, нерастворимой в кислоте, в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,4	0,4	ISO 930
Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество, см/100 г:			
категория А, более	3	2	
категория В, не менее	2	1	ISO 6571
Массовая доля нелетучего эфирного экстракта в пересчете на сухое вещество, %, не более	-	8,5	ISO 1108
Массовая доля сырой клетчатки в пересчете на сухое вещество, %, не более	-	27,5	ISO 5498

Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт. Упаковки с душистым перцем следует хранить в закрытом помещении, хорошо защищенном от солнца, дождя и перегрева. Помещение для хранения должно быть сухим, не иметь посторонних запахов и быть защищено от проникновения насекомых и вредителей. Вентиляция должна быть регулируемой, чтобы можно было хорошо проветривать помещение в сухих условиях, и должна быть полностью закрыта во влажных условиях. На складе длительного хранения должно присутствовать оборудование для фумигации.

Обращаться с упаковками и транспортировать их следует в условиях защиты от дождя, солнца или других источников нагревания, от посторонних запахов и заражения насекомыми, особенно в трюмах кораблей.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33773-2016 КАЛИЯ ПОЛИФОСФАТ Е452 (ii)

Дата введения в действие – 01.07.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку полифосфат калия Е452 (ii) (далее - пищевые полифосфаты калия), предназначенную для использования в пищевой промышленности как влагоудерживающий агент, эмульгатор, стабилизатор пищевых продуктов. Пищевая добавка Е452(ii) представляет собой смесь калиевых солей линейно конденсированных полифосфорных кислот.

Химическое название - калия полифосфат.

По органолептическим показателям пищевые полифосфаты калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Стеклообразные массы, пластинки, кристаллы или порошок
Цвет	Бесцветный или белый
Запах	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевые полифосфаты калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма
Тест на растворимость	Выдерживает испытание
Тест на образование геля	Выдерживает испытание
Тест на калий-ионы	Выдерживает испытание
Тест на фосфат-ионы	Выдерживает испытание
Массовая доля потерь при прокаливании, %, не более	2,0
Массовая доля циклических фосфатов (как P2O5), %, не более	8,0
Массовая доля фторидов, млн-1 (мг/кг), не более	10,0

Транспортирование и хранение Пищевые полифосфаты калия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые полифосфаты калия хранят в упаковке изготовителя в крытых складских помещениях при температуре не более 30°С и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности пищевых полифосфатов калия устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32802-2014 НАТРИЯ КАРБОНАТЫ Е500

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.

Настоящая технологическая распространяется на пищевую добавку - карбонаты натрия Е500, представляющую собой натриевые соли угольной кислоты: безводную и водные формы карбоната натрия Е500(i), гидрокарбонат натрия Е500(ii) и смесь безводного карбоната натрия и гидрокарбоната натрия Е500(iii) (далее - пищевые карбонаты натрия) и предназначенные для использования в пищевой промышленности как регуляторы кислотности, антислеживающие агенты и разрыхлители пищевых продуктов.

Пищевые карбонаты натрия (Е500) подразделяют: на Е500(i) карбонаты натрия безводный, моногидрат и декагидрат; Е500(ii) гидрокарбонат натрия; Е500(iii) смесь солей карбоната натрия и гидрокарбоната натрия.

Обозначения, наименования, химические названия, формулы и молекулярные массы пищевых карбонатов натрия приведены в таблице 1.

Таблица 1

Обозначение и наименование пищевого карбоната натрия	Химическое название	Формула	Молекулярная масса, а.е.м
Е500 (i) Карбонат натрия	Натрий углекислый безводный	Na_2CO_3	106,00
	Натрий углекислый моногидрат	$Na_2CO_3 \cdot H_2O$	124,12
	Натрий углекислый декагидрат	$Na_2CO_3 \cdot 10H_2O$	287,20
Е500(ii) Гидрокарбонат натрия	Натрий углекислый кислый (натрий бикарбонат)	$NaHCO_3$	84,01
Е500(iii) смесь карбоната и гидрокарбоната натрия	Натрий сесквикарбонат (натриевые соли угольной кислоты)	$Na_2CO_3 \cdot NaHCO_3 \cdot 2H_2O$	226,03

По органолептическим показателям пищевые карбонаты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид, цвет	Белый кристаллический порошок или бесцветные кристаллы
Запах	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевые карбонаты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика (значение показателя)
Тест на натрий	Выдерживает испытание
Тест на карбонат	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества в расчете на сухую основу, %	
Е500 (i), не менее	99,0*
Е500 (ii), не менее	99,0*
Е500 (iii):	
Гидрокарбонат натрия $NaHCO_3$	от 35,0 до 38,6 включ.*
Карбонат натрия Na_2CO_3	от 46,4 до 50,0 включ.*
Массовая доля потерь при высушивании, %,	
Е500 (i):	
Карбонаты натрия:	
безводный Na_2CO_3, не более	2

	моногидрат Na2CO3·H2O, не более	15
	декагидрат Na2CO310H2O,	от 55 до 65 включ.
Е500 (ii), не более		0,25
pH водного раствора гидрокарбоната натрия (Е500 (ii)) массовой долей 1%, ед.pH		От 8,0 до 8,6 включ.
Тест на нерастворимые в воде вещества для Е500(ii)		Выдерживает испытание
Тест на соли аммония для Е500 (ii)		Выдерживает испытание
Массовая доля хлористого натрия в Е500 (iii), %, не более		0,5
Массовая доля воды в Е500(iii), %		от 13,8 до 16,7 включ.
Массовая доля (содержание) железа в Е500(iii), млн-1 (мг/кг), не более		20

Транспортирование и хранение Пищевые карбонаты натрия перевозят в закрытых транспортных средствах всеми видами транспорта с правилами транспортирования грузов, действующими на данном виде транспорта. Пищевые карбонаты натрия хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 10°С до 30°С относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается совместное хранение пищевых карбонатов натрия с другими веществами.

Срок годности пищевых карбонатов натрия устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевых карбонатов натрия - два года со дня изготовления.

15 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31726-2012 КИСЛОТА ЛИМОННАЯ БЕЗВОДНАЯ Е330

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку кислоту лимонную безводную Е330, получаемую из углеводсодержащего сырья в результате микробиологического синтеза (ферментации) с использованием нетоксикогенных штаммов гриба Aspergillus niger и предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности и антиокислитель пищевых продуктов.

По органолептическим показателям пищевая безводная лимонная кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Сухой, сыпучий кристаллический порошок без комков, на ощупь не липкий, без посторонних включений
Цвет	Белый
Вкус	Кислый, без постороннего привкуса
Запах	Без запаха

По химическим показателям пищевая безводная лимонная кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Тест на ионы водорода	Выдерживает испытание
Тест на цитрат-ионы	Выдерживает испытание
Массовая доля воды, %, не более	0,5
Массовая доля сульфатной золы, %, не более	0,05
Массовая доля оксалатов, млн (мг/кг), не более	100
Массовая доля сульфатов, млн (мг/кг), не более	150
Тест на легкообугливаемые вещества	Выдерживает испытание
Тест на ферроцианиды	Выдерживает испытание
Тест на железо	Выдерживает испытание

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение

Пищевую безводную лимонную кислоту перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевую безводную лимонную кислоту хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. Срок годности пищевой безводной лимонной кислоты устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

15 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 31638-2012 НАТРИЯ И КАЛИЯ ТРИФОСФАТЫ Е451**

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку Е451: трифосфат натрия 5-замещенный (i) и трифосфат калия 5-замещенный (ii) (далее - пищевые трифосфаты натрия и калия), предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности пищевых продуктов. Пищевая добавка Е451 представляет собой соли термической ортофосфорной кислоты: Е451 (i) трифосфат натрия 5-замещенный: безводный, молекулярная масса 367,86 а.е.м; гексагидрат, молекулярная масса 475,94 а.е.м. Е451 (ii) трифосфат калия 5-замещенный: молекулярная масса 448,42 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевые трифосфаты натрия и калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	**Характеристика показателя**
Внешний вид	Гранулы или порошок
Цвет	Белый
Запах	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевые трифосфаты натрия и калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	**Характеристика показателя**
Тест на натрий-ион	Выдерживает испытание
Тест на калий-ион	Выдерживает испытание
Тест на фосфат-ион	Выдерживает испытание
Массовая доля общей пятиокиси фосфора (P O), %	
Е451 (i) безводный	От 56,0 до 58,0 включ.
гексагидрат	От 43,0 до 45,0 включ.
Е451 (ii)	От 46,5 до 48,0 включ.
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более	
Е451 (i) безводный и гексагидрат	0,1
Е451 (ii)	2,0
pH водного раствора с массовой долей пищевого трифосфата натрия и калия 1%	
Е451 (i) безводный и гексагидрат	От 9,1 до 10,1 включ.
Е451 (ii)	От 9,2 до 10,1 включ.
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	
Е451 (i) безводный	0,7
гексагидрат	23,5
Массовая доля потерь при прокаливании, %, не более	
Е451 (ii)	0,4

Транспортирование и хранение Пищевые трифосфаты натрия и калия транспортируют в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые трифосфаты натрия и калия хранят в упаковке изготовителя при температуре не более 18 °С и влажности не более 40% в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевых трифосфатов натрия и калия устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

15 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32053-2013 КАЛИЯ АЦЕТАТ Е261(i)**

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку Е261(i), представляющую собой калиевую соль уксусной кислоты (далее - пищевой ацетат калия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности. Химическое название - калий уксуснокислый. Молекулярная масса - 98,14.

По органолептическим показателям пищевой ацетат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и цвет	Бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок
Запах	Без запаха или слабый запах уксусной кислоты

По физико-химическим показателям пищевой ацетат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Тест на калий-ион	Выдерживает испытание
Тест на натрий-ион	Выдерживает испытание
Тест на ацетат-ион	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества в высушенном ацетате калия, %, не менее	99,0
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	8,0
pH водного раствора массовой долей ацетата калия 5%, ед. pH	От 7,5 до 9,0 включ.
Тест на щелочность	Выдерживает испытание

Транспортирование и хранение Пищевой ацетат калия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой ацетат калия хранят в упаковке изготовителя при температуре не более 30 °С и относительной влажности воздуха не более 40% в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевых ацетатов натрия устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок хранения пищевого ацетата калия - один год со дня изготовления.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31905-2012 КАЛЬЦИЯ ЛАКТАТ Е327

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку Е327 лактат кальция (далее - пищевой лактат кальция), предназначенную для использования в пищевой промышленности как вещество для обработки муки, регулятор кислотности пищевых продуктов. Пищевая добавка Е327 представляет собой кальциевую соль молочной кислоты. Химическое наименование - дилактат кальция, гидрат дилактата кальция, кальциевая соль 2-гидроксипропионовой кислоты. Молекулярная масса: 218,2 а.е.м. (безводная форма, 0); 308,2 а.е.м. (пентагидрат, 5).

По органолептическим показателям пищевой лактат кальция должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Кристаллический порошок или гранулы
Цвет	От белого до кремового
Запах	Без запаха или со слабым специфическим, характерным для данного продукта

По физико-химическим показателям пищевой лактат кальция должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Тест на кальций-ион	Выдерживает испытание
Тест на лактат-ион	Выдерживает испытание
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	30,0
pH водного раствора лактата кальция с массовой долей 5%	От 6,0 до 8,0 включ.
Тест на кислотность	Выдерживает испытание
Массовая доля магния и щелочных металлов в пересчете на сульфаты, %, не более	1,0

Транспортирование и хранение

Пищевой лактат кальция транспортируют всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующих видах транспорта, в условиях, обеспечивающих их сохранность. Пищевой лактат кальция хранят в упаковке изготовителя в сухом прохладном месте в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевых лактатов кальция устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33333-2015 КАМЕДЬ КСАНТАНОВАЯ Е415

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку ксантановую камедь Е415 (далее - пищевую ксантановую камедь), получаемую контролируемой аэробной ферментацией культур *Xanthomonas campestris* на сахаросодержащих субстратах и предназначенную для использования в пищевой промышленности как загуститель, носитель и стабилизатор консистенции пищевых продуктов.

По органолептическим показателям и растворимости пищевая ксантановая камедь должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели и растворимость

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Белый, кремово-белый или серовато-белый сыпучий порошок
Запах	Отсутствует
Растворимость	Растворима в дистиллированной воде, нерастворима в этиловом спирте

По физико-химическим показателям пищевая ксантановая камедь должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Тест на гелеобразование	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества в высушенной ксантановой камеди, %,	91,0-108,0*
что соответствует массовой доли диоксида углерода (CO), %	4,2-5,0*
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	15,0
Массовая доля потерь при прокаливании, %, не более	16,0
Массовая доля пировиноградной кислоты, %, не менее	1,5
Массовая доля азота, %, не более	1,5
Массовая доля этилового или изопропилового спирта, или суммарно, %, не более	0,05

Транспортирование и хранение

Пищевую ксантановую камедь перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевую ксантановую камедь хранят в упаковке изготовителя при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 80% в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевой ксантановой камеди устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31686-2012 НАТРИЯ ПОЛИФОСФАТ Е452(i)

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку полифосфат натрия Е452(i), представляющую собой конденсированные фосфаты натрия (далее - пищевые полифосфаты натрия), предназначенную для использования в пищевой промышленности как влагоудерживающий агент, эмульгатор и стабилизатор пищевых продуктов.

По физико-химическим показателям пищевые полифосфаты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Тест на натрий-ион	Выдерживает испытание
Тест на фосфат-ион	Выдерживает испытание
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более	0,1
pH водного раствора массовой долей пищевого полифосфата натрия 1%, ед. pH	От 3,0 до 9,0 включ.
Массовая доля потерь при прокаливании, %, не более	1,0

По показателям безопасности пищевые полифосфаты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 - Показатели безопасности

Наименование показателя	Характеристика показателя
Массовая доля (содержание) фторидов, млн (мг/кг), не более	10,0

Транспортирование и хранение

Пищевые полифосфаты натрия транспортируют в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые полифосфаты натрия хранят в упаковке изготовителя при температуре не более 18 °С и влажности не более 40% в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевого полифосфата натрия устанавливает изготовитель.

НАССР EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31642-2012 НАТРИЙ МОЛОЧНОКИСЛЫЙ (ЛАКТАТ НАТРИЯ) Е325

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку Е325 пищевой молочнокислый натрий (лактат натрия) (далее - пищевой лактат натрия), предназначенную для использования в пищевой промышленности как влагоудерживающий агент, наполнитель пищевых продуктов. Пищевая добавка Е325 представляет собой водный раствор натриевой соли молочной кислоты. Формулы: эмпирическая; Молекулярная масса - 112,1 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевой лактат натрия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Прозрачная сиропообразная жидкость
Цвет	Не интенсивнее светло-желтого
Вкус	Солоноватый
Запах	Слабый характерный, с содовым оттенком

По физико-химическим показателям пищевой лактат натрия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Тест на щелочную реакцию зольного остатка	Выдерживает испытание
Тест на цветную реакцию с пирокатехином	Выдерживает испытание
Тест на натрий-ион	Выдерживает испытание
Тест на лактат-ион	Выдерживает испытание
pH	От 6,5 до 7,5 включ.
Тест на кислотность	Выдерживает испытание

Транспортирование и хранение Пищевой лактат натрия транспортируют всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта. Пищевой лактат натрия должен храниться в таре изготовителя в закрытых складских помещениях при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности пищевого лактата натрия устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31656-2012 КАЛИЙ МОЛОЧНОКИСЛЫЙ (ЛАКТАТ КАЛИЯ) Е326

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку Е326 пищевой молочнокислый калий (лактат калия) (далее - пищевой лактат калия), предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности пищевых продуктов. Пищевая добавка Е326 представляет собой водный раствор калиевой соли молочной кислоты. Формулы: эмпирическая; Химическое наименование - 2-гидроксипропионат калия.

Молекулярная масса - 128,17 а.е.м. По органолептическим показателям пищевой лактат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Прозрачная сиропообразная жидкость
Цвет	От бесцветного до светло-желтого
Запах	Слабый характерный
Вкус	Солоноватый

По физико-химическим показателям пищевой лактат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Тест на щелочную реакцию зольного остатка	Выдерживает испытание
Тест на цветную реакцию с пирокатехином	Выдерживает испытание
Тест на калий-ион	Выдерживает испытание
Тест на лактат-ион	Выдерживает испытание
pH	От 6,5 до 7,5 включ.
Тест на редуцирующие вещества	Выдерживает испытание
Тест на свободные кислоты	Выдерживает испытание

Транспортирование и хранение Пищевой лактат калия транспортируют всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта. Пищевой лактат калия хранят в таре изготовителя в закрытых складских помещениях при температуре от 0 °С до 30 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Срок годности пищевого лактата натрия устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34098-2017 НАТРИЯ НИТРАТ Е251

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку нитрат натрия Е251 (далее - пищевой нитрат натрия), предназначенную для использования в пищевой промышленности как консервант и фиксатор окраски пищевых продуктов. Пищевая добавка Е251 представляет собой натриевую соль азотной кислоты. Химическая формула - NaNO. Химическое наименование - натрий азотнокислый. Молекулярная масса - 84,99 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевой нитрат натрия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Прозрачные кристаллы или кристаллический белый порошок
Цвет	Белый или бесцветный

По физико-химическим показателям пищевой нитрат натрия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика (значение) показателя
Тест на натрий-ионы	Выдерживает испытание
Тест на нитрат-ионы	Выдерживает испытание
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	2,0
Массовая доля нитритов, млн (мг/кг), не более	30,0
pH водного раствора нитрата натрия массовой долей 5%, ед. pH	От 5,5 до 8,3 включ.

Транспортирование и хранение Пищевой нитрат натрия транспортируют в упакованном виде всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Пищевой нитрат натрия хранят в упаковке изготовителя в сухих крытых вентилируемых складских помещениях. Не допускается погрузка, разгрузка, перевозка и хранение пищевого нитрата натрия совместно с горючими веществами и минеральными кислотами. При погрузке, разгрузке и хранении пищевого нитрата натрия не допускается засорение или смешение пищевого нитрата натрия с древесными опилками, соломой, углем, торфом и другими органическими веществами во избежание самовозгорания, пожара и взрыва.

Срок годности пищевого нитрата натрия устанавливается изготовителем.

НАССР EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33764-2016 НАТРИЯ АСКОРБАТ Е301

Дата введения в действие – 01.07.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку аскорбат натрия Е301 (далее - пищевой аскорбат натрия), предназначенную для применения в пищевой промышленности в качестве антиокислителя. Пищевая добавка аскорбат натрия Е301 представляет собой натриевую соль аскорбиновой кислоты. Химическое название - натрий аскорбиновокислый или аскорбат натрия. Молекулярная масса - 198,11 а.е.м.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и цвет	Белый или почти белый кристаллический порошок, постепенно темнеющий на свету

По физико-химическим показателям пищевой аскорбат натрия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма
Тест на натрий-ионы	Выдерживает испытание
Тест на аскорбат-ионы	Выдерживает испытание
Тест на восстанавливающую способность	Выдерживает испытание
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	0,25
pH 10%-ного водного раствора	7,0-8,0
Удельное вращение, 10%-ного водного раствора), град	105,0±2,0

Транспортирование и хранение

Пищевой аскорбат натрия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой аскорбат натрия хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях при температуре от 10°С до 30°С на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. **Срок годности** пищевого аскорбата натрия устанавливает изготовитель.

НАССР EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32745-2014 КРАСИТЕЛИ ТРИАРИЛМЕТАНОВЫЕ

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые добавки Е131, Е133, Е142, Е143, представляющие собой пищевые триарилметановые красители (далее - красители) и предназначенные для использования в пищевой промышленности в качестве красителей пищевых продуктов.

Обозначения, наименования, химические названия, формулы и молекулярные массы красителей приведены в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 - Обозначения и наименования красителей

Наименование красителя	Индекс красителя в европейской кодификации пищевых добавок	Номер красителя в международной системе нумерации пищевых добавок (INS)	Номер красителя в международной классификации химических веществ (CAS N)	Номер красителя в международном каталоге красителей Colour Index (CI N)	Синонимы наименований красителей
Синий патентованный V (Patent Blue V)	Е131	131	3536-49-0	42051	Пищевой синий 5 (Food Blue 5), Патентованный синий 5 (Patent Blue 5)
Синий блестящий FCF (Brilliant Blue FCF)	Е133	133	3844-45-9	42090	Бриллиантовый голубой FCF, Пищевой синий 2 (Food Blue 2), FD&C Blue N 1
Зеленый S (Green S)	Е142	142	3087-16-9	44090	Пищевой зеленый 4 (Food Green 4), Пищевой зеленый S (Food Green S), Бриллиантовый зеленый BS (Brilliant Green BS)
Зеленый прочный FCF (Fast Green FCF)	Е143	143	2353-45-9	42053	Пищевой зеленый 3 (Food Green 3), FD&C Green 3

Таблица 2 - Химические названия, формулы и молекулярные массы красителей

Наименование красителя	Химическое название	Формула	Молекулярная масса, а.е.м
Синий патентованный V (Patent Blue V)	2-[(4-диэтиламинофенил)(4-диэтил-имино-2,5-циклогексадиен-1-илиден) метил]-4-гидрокси-1,5-бензол-дисульфонат натриевая или кальциевая соль	C H N O S Na или	582,67
		C H N O S Ca	579,72
Синий блестящий FCF (Brilliant Blue FCF)	-[4-(N-этил-3-сульфобензиламино) фенил]- -[4-(N-этил-3-сульфобензил-имино)циклогекса-2,5-диен-илиден] толуол-2-сульфонат динатриевая соль	C H N Na O S	792,84
Зеленый S (Green S)	5-[4-(диметиламино-3- -(4-диметил-иминоциклогекса-2,5-диен-илиден) бензил]-6-гидрокси-7-сульфонафталин-2-сульфонат натриевая соль	C H N NaO S	576,63
Зеленый прочный FCF (Fast Green FCF)	3-[N-этил-N-[4-[[4-[N-этил-N-(3-сульфонатобензил)-амино]фенил](4-гидрокси-2-сульфонатофенил) метилен]-2,5-циклогексадиен-1-илиден] аммоний метил] бензосульфонат динатриевая соль	C H N Na O S	808,86

По органолептическим показателям красители должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 - Органолептические показатели красителей

Наименование красителя	Наименование показателя	
	Внешний вид, цвет красителя	Цвет раствора красителя
Синий патентованный V E131	Темно-синий порошок или гранулы	Синий
Синий блестящий FCF E133	Фиолетовый или синий порошок или гранулы	Синий
Зеленый S E142	Темно-синий или темно-зеленый порошок или гранулы	Сине-зеленый
Зеленый прочный FCF E143	От красного до коричнево-фиолетового цвета порошок или гранулы	От зеленого до голубовато-фиолетового

Таблица 4- Физико-химические показатели красителей

Наименование показателя	Характеристика показателя
Массовая доля основного красящего вещества, %, не менее:	
Синий патентованный V E131	85,0*
Синий блестящий FCF E133	85,0*
Зеленый S E142	80,0*
Зеленый прочный FCF E143	85,0*
Массовая доля веществ, не растворимых в воде, %, не более	0,20
Массовая доля веществ, экстрагируемых эфиром, %, не более:	
Синий патентованный V E131	0,20
Синий блестящий FCF E133	0,20
Зеленый S E142	0,20
Зеленый прочный FCF E143	0,40
Массовая доля сопутствующих красящих веществ, %, не более:	
Синий патентованный V E131	2,0
Синий блестящий FCF E133	6,0
Зеленый S E142	1,0
Зеленый прочный FCF E143	6,0
Массовая доля потерь при высушивании при 135°С, %, не более:	
Синий патентованный V E131	15,0
Синий блестящий FCF E133	15,0
Зеленый S E142	20,0
Зеленый прочный FCF E143	15,0
Массовая доля несульфированных первичных ароматических аминов в пересчете на анилин, %, не более	0,010
Массовая доля веществ лейкооснования, %, не более	
Синий патентованный V E131	4,0
Синий блестящий FCF E133	5,0
Зеленый S E142	5,0
Зеленый прочный FCF E143	5,0

Транспортирование и хранение Красители перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

Красители хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре (20±5)°С и относительной влажности воздуха не более 60%. Не допускается транспортирование и хранение красителей совместно с сильными окислителями, кислотами, щелочами, обесцвечивающими и резко пахнущими химикатами.

Срок годности красителей устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности красителей - три года со дня изготовления.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34097-2017 ЖЕЛЕЗА ЛАКТАТ Е585

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку лактат железа Е585 (далее - пищевой лактат железа), предназначенную для применения в пищевой промышленности как фиксатор окраски пищевых продуктов.

Пищевая добавка лактат железа Е585 представляет собой соль двухвалентного железа и молочной кислоты. Химическое наименование - железа (II) лактат, 2-гидроксипропионат железа (II). Молекулярная масса: дигидрата (L-форма) - 270,02 а.е.м; тригидрата (DL-форма) - 288,03 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевой лактат железа должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и цвет	Зеленовато-белые кристаллы или светло-зеленый порошок
Запах	Слабый характерный
Вкус	Слабый металлический привкус

По физико-химическим показателям пищевой лактат железа должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма
Тест на лактат-ионы	Выдерживает испытание
Тест на ионы железа (II)	Выдерживает испытание
pH водного раствора лактата железа массовой долей 1%, ед. pH	От 5,0 до 6,0 включ.
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	18
Массовая доля железа (III), %, не более	0,6
Массовая доля сульфатов, %, не более	0,1
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,1

Транспортирование и хранение Пищевой лактат железа транспортируют в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой лактат железа хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях при температуре от 10°С до 30°С на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности пищевого лактата железа устанавливается изготовителем.

HACCP EXPERT

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

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

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

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

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

Таблица 1 - Органолептические показатели

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

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

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма для каш			Метод анализа
	гречневой	рисовой	овсяной	
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	8,0	8,0	По ГОСТ 15113.4
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	14,0	16,0	По ГОСТ 23327
Массовая доля жира, %, не менее	10,0	10,0	11,0	По ГОСТ 15113.9
Массовая доля сахарозы, %, не менее	12,0	12,0	12,0	По ГОСТ 15113.6
Общая кислотность, градусы, не более:	11,0	10,0	11,0	По ГОСТ 15113.5
Массовая доля витаминов, мг, %, не менее:				
кислота аскорбиновая	50,0	50,0	50,0	По ГОСТ 24556
тиамин (В)	1,0	1,0	1,0	По 5.3
рибофлавин (В)	1,0	1,0	1,0	То же
кислота никотиновая (РР)	10,0	10,0	10,0	"
Массовая доля альгината натрия, %, не более	1,5	1,5	1,5	По 4.5
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3·10	3·10	3·10	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	1·10	1·10	1·10	По ГОСТ 15113.2

HACCP EXPERT

Посторонние примеси и вредители	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Примечание - Физико-химические показатели определяют в сухих концентратах.		

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

15 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 54538-2011 КАЛЬЦИЯ ЦИТРАТ Е333(iii)**

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 пищевую добавку - кальция цитрат Е333(iii) (далее - пищевой цитрат кальция), предназначенную для использования в пищевой промышленности. Пищевой цитрат кальция Е333(iii) представляет собой 3-замещенную кальциевую соль лимонной кислоты. Формула. Молекулярная масса цитрата кальция - 570,51 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевой цитрат кальция должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид, цвет	Мелкокристаллический белый порошок
Запах	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевой цитрат кальция должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма
Тест на кальций-ионы	Выдерживает испытание
Тест на цитрат-ионы	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества на сухой основе, %, не менее	97,5
Массовая доля потерь при высушивании, %:	
не более	14,0
не менее	10,0
Тест на кислотность и щелочность	Выдерживает испытания
Тест на оксалаты	Выдерживает испытания
Массовая доля (содержание) фторидов, млн (мг/кг), не более	30,0

Транспортирование и хранение Пищевой цитрат кальция перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой цитрат кальция хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевого цитрата кальция два года со дня изготовления.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54537-2011 КАЛЬЦИЯ АЦЕТАТ Е263

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 пищевую добавку кальция ацетат Е263 (далее - пищевой ацетат кальция), предназначенную для использования в пищевой промышленности. Пищевой ацетат кальция Е263 представляет собой кальциевую соль уксусной кислоты. Эмпирические формулы ацетата кальция: безводного C H CaO; гидратов: C H CaO ·H O; C H CaO · H O (1). Химическое название - кальций уксуснокислый. Молекулярная масса ацетата кальция, а.е.м: безводного - 158,17; моногидрата - 176,18.

По органолептическим показателям пищевой ацетат кальция должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Крупные кристаллы; моногидрат может быть в виде игл, гранул или порошка
Цвет	Белый
Запах	Без запаха или со слабым запахом уксусной кислоты

По физико-химическим показателям пищевой ацетат кальция должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма
Тест на кальций-ион	Выдерживает испытание
Тест на ацетат-ион	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества (безводная форма), %, не менее	98,0
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	11,0
pH водного раствора пищевого ацетата кальция с массовой долей 10%, ед. pH	От 6,0 до 9,0 включ.
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более	0,3
Тест на муравьиную кислоту и окисляющиеся примеси	Выдерживает испытание
Тест на альдегиды	Выдерживает испытание

Транспортирование и хранение Пищевой ацетат кальция транспортируют всеми видами транспортных средств в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой ацетат кальция хранят в упаковке изготовителя в сухом прохладном месте в крытых складских помещениях при температуре от минус 20 °С до плюс 35 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевого ацетата кальция - два года со дня изготовления.

НАСР EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34147-2017 НАТРИЯ-КАЛЬЦИЯ ПОЛИФОСФАТ Е452(iii)

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 пищевую добавку полифосфат натрия-кальция Е452(iii) (далее - пищевой полифосфат натрия-кальция), предназначенную для использования в пищевой промышленности как влагоудерживающий агент, эмульгатор, стабилизатор пищевых продуктов.

По органолептическим показателям пищевой полифосфат натрия-кальция должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Стекловидные кристаллы или сферические гранулы
Цвет	Белый
Запах	Без запаха

Транспортирование и хранение Пищевой полифосфат натрия-кальция транспортируют в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой полифосфат натрия-кальция хранят в упаковке изготовителя в крытых складских помещениях при температуре не более 30°С и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности пищевого полифосфата натрия-кальция устанавливается изготовителем.

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32778-2014 КАЛИЯ БЕНЗОАТ Е212

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку бензоат калия Е212, представляющую собой калиевую соль бензойной кислоты (далее - пищевой бензоат калия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности как консервант пищевых продуктов. Пищевой бензоат калия представляет собой калиевую соль бензойной кислоты. Химическое название - калий бензойнокислый 3-водный (тригидрат). Формулы: эмпирическая С Н КО ·3Н 0; Молекулярная масса - 214,27 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевой бензоат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Кристаллический порошок белого цвета
Запах	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевой бензоат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя (характеристика)
Тест на калий-ионы	Выдерживает испытание
Тест на бензоат-ионы	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества в высушенном бензоате калия, %, не менее	99,0*
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	26,5
Массовая доля хлорорганических соединений (как хлоридов), %, не более	0,07
Тест на кислотность и щелочность	Выдерживает испытание
Тест на легкообугливаемые вещества	Выдерживает испытание
Тест на легкоокисляемые вещества	Выдерживает испытание

Транспортирование и хранение Пищевой бензоат калия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой бензоат калия хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях при температуре от 10°С до 30°С на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевого бензоата калия - два года со дня изготовления.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55579-2013 АЗОКРАСИТЕЛИ**

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые добавки Е102, Е110, Е122, Е124, Е129, Е151, Е155, представляющие собой пищевые азокрасители (далее - азокрасители) и предназначенные для использования в пищевой промышленности.

Обозначения, наименования, химические названия, формулы и молекулярные массы азокрасителей приведены в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 - Обозначения и наименования азокрасителей

Наименование азокрасителя	Индекс красителя в европейской кодификации пищевых добавок	Номер красителя в международной системе нумерации пищевых добавок (INS)	Номер красителя в международной классификации химических веществ (CAS N)	Номер красителя в международном каталоге красителей Colour Index (CI N)	Синоним наименования азокрасителя
Тартразин (Tartrazine)	Е102	102	1934-21-0	19140	Пищевой желтый 4 (Food Yellow 4, FD&C Yellow N 5)
Желтый "солнечный закат" FCF (Sunset Yellow FCF)	Е110	110	2783-94-0	15985	Пищевой желтый 3 (Food Yellow 3, FD&C Yellow N 6)
Азорубин (Azorubine)	Е122	122	3567-69-9	14720	Пищевой красный 3 (Food Red 3), Кармуазин (Carmoisine)
Понсо 4R (Ponceau 4R)	Е124	124	2611-82-7	16255	Пищевой красный 7 (Food Red 7), Кошенилевый красный (Cochineal Red A)
Красный очаровательный АС (Allura Red AC)	Е129	129	25956-17-6	16035	Пищевой красный 17 (Food Red 17, FD&C Red N 40)
Черный блестящий PN (Brilliant Black BN)	Е151	151	2519-30-4	28440	Пищевой черный 1 (Food Black 1, Black BN, Black PN)
Коричневый НТ (Brown HT)	Е155	155	4553-89-3	20285	Пищевой коричневый 3 (Food Brown 3), Шоколадный коричневый (Chocolate Brown HT)

HACCP EXPERT

Таблица 2 - Химические названия, формулы и молекулярные массы азокрасителей

Наименование азокрасителя	Химическое название	Формула	Молекулярная масса, а.е.м
Тартразин Е102 (Tartrazine)	5-гидрокси-1-(4-сульфофенил)-4-(4-сульфофенилазо) пиразол-3-карбоксилат тринатриевая соль		534,37
Желтый "солнечный закат" FCF Е110 (Sunset Yellow FCF)	2-Гидрокси-1-(4-сульфонафтофенилазо) нафталин-6-сульфонат динатриевая соль		452,37
Азорубин Е122 (Azorubine)	4-Гидрокси-3-(4-сульфо-1-нафтилазо) нафталин-1-сульфонат динатриевая соль		502,44
Понсо 4R Е124 (Ponceau 4R)	2-Гидрокси-1-(4-сульфо-1-нафтилазо) нафталин-6,8-дисульфонат динатриевая соль		604,48
Красный очаровательный АС Е129 (Allura Red AC)	2-Гидрокси-1-(2-метокси-5-метил-4-сульфо-фенилазо) нафталин-6-сульфонат динатриевая соль		496,42
Черный блестящий PN Е151 (Brilliant Black BN)	4-Ацетамидо-5-гидрокси-6-[7-сульфо-4-(4-сульфофенилазо)-1-нафтилазо]нафталин-1,7-дисульфонат тетранатриевая соль		867,69
Коричневый НТ Е155 (Brown HT)	4,4'-(2,4-Дигидрокси-5-гидрокси-метил-1,3-фенилен бисазо)-ди-(нафталин-1-сульфонат) динатриевая соль		652,57

По органолептическим показателям азокрасители должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 - Органолептические показатели азокрасителей

Наименование азокрасителя	Наименование показателя	
	Внешний вид, цвет азокрасителя	Цвет водного раствора азокрасителя
Тартразин Е102 (Tartrazine)	Светло-оранжевый порошок или гранулы	Желтый
Желтый "солнечный закат" FCF Е110 (Sunset Yellow FCF)	Оранжево-красный порошок или гранулы	Оранжевый
Азорубин Е122 (Azorubine)	От красного до темно-бордового цвета порошок или гранулы	Красный
Понсо 4R Е124 (Ponceau 4R)	Красный порошок или гранулы	Красный
Красный очаровательный АС Е129 (Allura Red AC)	Темно-красный порошок или гранулы	Красный
Черный блестящий PN Е151 (Brilliant Black BN)	Черный порошок или гранулы	Черно-синий
Коричневый НТ Е155 (Brown HT)	Красно-коричневый порошок или гранулы	Коричневый

HACCP EXPERT

Спектрофотометрические характеристики азокрасителей приведены в таблице 4.

Таблица 4 - Спектрофотометрические характеристики азокрасителей

Наименование азокрасителя	Спектрофотометрическая характеристика азокрасителя		Растворитель
	Длина волны, соответствующая максимуму светопоглощения, нм	Удельный коэффициент светопоглощения	
Тартразин Е102	426	530	Дистиллированная вода
Желтый "солнечный закат" FCF Е110	485	555	Буферный раствор при pH=7
Азорубин Е122	516	510	Дистиллированная вода
Понсо 4R Е124	505	430	Дистиллированная вода
Красный очаровательный АС Е129	504	540	Буферный раствор при pH=7
Черный блестящий PN Е151	570	530	Дистиллированная вода
Коричневый HT Е155	460	403	Буферный раствор при pH=7

По физико-химическим показателям азокрасители должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5 - Физико-химические показатели азокрасителей

Наименование показателя	Характеристика показателя
Массовая доля основного красящего вещества, %, не менее:	
Тартразин Е102	85,0
Желтый "солнечный закат" FCF Е110	85,0
Азорубин Е122	85,0
Понсо 4R Е124	80,0
Красный очаровательный АС Е129	85,0
Черный блестящий PN Е151	80,0
Коричневый HT Е155	70,0
Вещества, не растворимые в воде, %, не более	0,20
Вещества, экстрагируемые эфиром, %, не более	0,20
Сопутствующие красящие вещества, %, не более:	
Тартразин Е102	1,0
Желтый "солнечный закат" FCF Е110	5,0
Азорубин Е122	1,0
Понсо 4R Е124	1,0
Красный очаровательный АС Е129	3,0
Черный блестящий PN Е151	4,0
Коричневый HT Е155	10,0
Потери при высушивании при 135°С, %, не более:	
Тартразин Е102	15,0
Желтый "солнечный закат" FCF Е110	15,0
Азорубин Е122	15,0
Понсо 4R Е124	20,0
Красный очаровательный АС Е129	15,0
Черный блестящий PN Е151	20,0
Коричневый HT Е155	30,0
Несульфированные первичные ароматические амины в пересчете на анилин, %, не более	0,010

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение Азокрасители перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Азокрасители хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре (20±5)°С и относительной влажности воздуха не более 60%. Не допускается транспортирование и хранение азокрасителей совместно с сильными окислителями, кислотами, щелочами, обесцвечивающими и резко пахнущими химикатами.

Срок годности азокрасителей устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности азокрасителей - три года.

10 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ ISO 5562-2017 КУРКУМА ЦЕЛАЯ И МОЛОТАЯ (ПОРОШКООБРАЗНАЯ)**

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 устанавливает требования к целой и молотой (порошкообразной) куркуме (*Curcuma longa* Linnaeus). **Целая куркума** Целую куркуму классифицируют в зависимости от представленного вида (корневища, отростки или клубни), ее происхождения и содержания посторонних включений. Отростки, реализуемые отдельно, должны содержать не более: a) 7% (массовая доля) обрезков (корневищ длиной менее 15 мм и отходов или фрагментов); b) 5% (массовая доля) клубней. **Молотая (порошкообразная) куркума** Молотую (порошкообразную) куркуму классифицируют в зависимости от размера частиц на два типа следующим образом: a) крупноизмельченный порошок: 98% продукта должно проходить через сито с размером ячеек 500 мкм; b) мелкоизмельченный порошок: 98% продукта должно проходить через сито с размером ячеек 300 мкм.

Физико-химические требования

Целая или молотая (порошкообразная) куркума должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1 - Физико-химические требования

Характеристика	Требования		Метод испытания
	Целая куркума	Молотая (порошкообразная) куркума	
Массовая доля влаги, %, не более	12	10	По ISO 939
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Не определяют	9	По ISO 928
Массовая доля золы, не растворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество, %, не более	Не определяют	1,5	По ISO 930
Окрашивающая способность, выраженная в виде массовой доли куркуминоидов в пересчете на сухое вещество, %, не менее	Не определяют	2	По ISO 5566

11 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 57624-2017 УКСУС СТОЛОВЫЙ АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ

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 столовый ароматизированный уксус для пищевых целей, который предназначен для реализации в розничной торговой сети, а также для использования на предприятиях пищевой промышленности и предприятиях общественного питания. Столовый ароматизированный уксус вырабатывают массовой долей 4%, 6% и 9% уксусной кислоты.

АССОРТИМЕНТ: с ароматом яблока; с ароматом черной смородины; лимонный; кориандровый; укропный; для маринадов; для шашлыков; со специями; пряный; деликатесный с кориандром; деликатесный с укропом; деликатесный с чабрецом; деликатесный с базиликом; деликатесный с сельдереем; деликатесный с эстрагоном; деликатесный для шашлыков; деликатесный для мясных блюд; деликатесный для пельменей; деликатесный для рыбных блюд; деликатесный для салатов.

По органолептическим показателям столовый ароматизированный уксус должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная жидкость без помутнения, допускается небольшая опалесценция. Не допускается наличие посторонних и взвешенных частиц
Цвет	От бесцветного до цвета заявленного наименования, в зависимости от используемого сырья
Вкус	Кислый или кисло-сладкий в зависимости от используемого сырья. Посторонний вкус не допускается
Запах	Характерный для столового ароматического уксуса с учетом используемого сырья. Посторонний запах не допускается

Столовый ароматизированный уксус по физико-химическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для столового уксуса массовой долей уксусной кислоты, %		
	4	6	9
Массовая доля органических кислот в пересчете на уксусную кислоту, %	4,0±0,2	6,0±0,2	9,0±0,2
Растворимость в дистиллированной воде	Полная		

Срок годности столового ароматизированного уксуса устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности не более двух лет.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32747-2014 ГЛЮКОНО-ДЕЛЬТА-ЛАКТОН Е575

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку глюконо-дельта-лактон (далее - пищевой глюконо-дельта-лактон), представляющую собой внутренний эфир глюконовой кислоты и предназначенную для использования в пищевой промышленности как разрыхлитель, антиокислитель и регулятор кислотности пищевых продуктов. Пищевая добавка Е575 представляет собой внутренний эфир глюконовой кислоты. Химическое название - D-глюконо-1,5-лактон. Молекулярная масса 178,14 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевой глюконо-дельта-лактон должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Кристаллы или кристаллический порошок
Цвет	Белый
Запах	Без запаха или почти без запаха
Вкус	Слабый сладковатый, переходящий в кислый

По физико-химическим показателям пищевой глюконо-дельта-лактон должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика (значение) показателя
Цветная реакция с хлоридом железа	Выдерживает испытание
Тест на глюконат	Выдерживает испытание
Массовая доля глюконо-дельта-лактона, %, не менее	99,0*
Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на D-глюкозу), %, не более	0,5
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	1,0
Массовая доля сульфатной золы, %, не более	0,1
* В соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

Транспортирование и хранение Пищевой глюконо-дельта-лактон перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой глюконо-дельта-лактон хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях при температуре от 10°С до 25°С на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевого глюконо-дельта-лактона - 1 год со дня изготовления.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32748-2014 КИСЛОТА ЯБЛОЧНАЯ Е296

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку яблочную кислоту Е296 (далее - пищевая яблочная кислота), представляющую собой DL-яблочную кислоту и предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности пищевых продуктов. Пищевая добавка Е296 представляет собой DL-яблочную кислоту Химическое название - 2-гидроксибутандионовая кислота, гидроксиянтарная кислота. Молекулярная масса - 134,1 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевая яблочная кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид, цвет	Кристаллический белый порошок или гранулы
Запах	Без запаха
Примечание - Допускается оттенок по цвету.	

По физико-химическим показателям пищевая яблочная кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика (значение) показателя
Массовая доля основного вещества, %, не менее	99,0*
Температура плавления, °С	От 127 до 132 включ.
Массовая доля фумаровой кислоты, %, не более	1,0
Массовая доля малеиновой кислоты, %, не более	0,05
Тест на малаты	Выдерживает испытания
* В соответствии с [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

Транспортирование и хранение

Пищевую яблочную кислоту перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта.

Пищевую яблочную кислоту хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 10°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевой яблочной кислоты - два года со дня изготовления.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32746-2014 КИСЛОТА ПРОПИОНОВАЯ Е280

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку пропионовую кислоту Е280 (далее - пищевая пропионовая кислота), предназначенную для использования в пищевой промышленности как консервант пищевых продуктов. Пищевая добавка Е280 представляет собой пропионовую кислоту. Химическое название - пропановая кислота.

По органолептическим показателям пищевая пропионовая кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и цвет	Маслянистая жидкость, бесцветная или бледно-желтого цвета
Запах	Резкий, раздражающий, характерный для пропионовой кислоты

Транспортирование и хранение Пищевую пропионовую кислоту перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования опасных грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевую пропионовую кислоту хранят в герметически закрытой упаковке изготовителя в хорошо вентилируемых складских помещениях, приспособленных для хранения опасных веществ в соответствии с ГОСТ 12.1.004, на стеллажах из негорючих материалов при температуре не более 30°С. Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевой пропионовой кислоты - три года со дня изготовления.

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55582-2013 КАЛЬЦИЯ ПРОПИОНАТ Е282

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку Е282, представляющую собой кальциевую соль пропионовой кислоты (далее - пищевой пропионат кальция) и предназначенную для использования в пищевой промышленности как консервант пищевых продуктов. Пищевая добавка Е282 представляет собой кальциевую соль пропионовой кислоты. Химическое название - кальций пропионовокислый. Молекулярная масса - 186,22 а. е. м.

По органолептическим показателям пищевой пропионат кальция должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Белые кристаллы, порошок или гранулы
Запах	Слабый запах пропионовой кислоты

По физико-химическим показателям пищевой пропионат кальция должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Тест на кальций-ион	Выдерживает испытание
Тест на пропионат-ион	Выдерживает испытание
Тест на щелочную реакцию зольного остатка	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества в высушенном пропионате кальция, %, не менее	99,0
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	4,0

НАССР EXPERT

pH водного раствора с массовой долей пищевого пропионата кальция 10%, ед. pH	От 7,5 до 10,5 включ.
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более	0,3
Массовая (содержание) доля фторидов, млн (мг/кг), не более	30
Тест на содержание железа, млн (мг/кг), не более	50

Транспортирование и хранение Пищевой пропионат кальция перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой пропионат кальция хранят в упаковке изготовителя при температуре не выше 30 °С и относительной влажности воздуха не более 40% в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевого пропионата кальция устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевого пропионата кальция - два года со дня изготовления.

15 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55583-2013 КАЛИЯ СОРБАТ Е202

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку сорбат калия Е202, представляющую собой калиевую соль сорбиновой кислоты (далее - пищевой сорбат калия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности как консервант пищевых продуктов. Пищевая добавка Е202 представляет собой калиевую соль сорбиновой кислоты. Химическое название - 2,4-гексадиеноат калия, калиевая соль 2,4-гексадиеновой кислоты. Молекулярная масса - 150,22 а.е.м.

По органолептическим показателям и растворимости пищевой сорбат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели и растворимость

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Кристаллы, кристаллический порошок пли гранулы
Цвет	От белого до желтовато-белого
Растворимость	Очень хорошо растворим в воде, растворим в этиловом спирте

По физико-химическим показателям пищевой сорбат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Тест на калий-ионы	Выдерживает испытание
Тест на сорбат-ионы	То же
Тест на двойные связи	"
Массовая доля основного вещества на сухой основе, %, не менее	99
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	1,0
Массовая доля свободной кислоты и щелочи (на сорбиновую кислоту и, %, не более	1,0
Массовая доля альдегидов (на формальдегид), %, не более	0,1

Транспортирование и хранение Пищевой сорбат калия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой сорбат калия хранят в упаковке изготовителя при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 80% в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевого сорбата калия устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевого сорбата калия - не менее двух лет.

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32779-2014 КИСЛОТА СОРБИНОВАЯ Е200

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку сорбиновую кислоту Е200 (далее - пищевую сорбиновую кислоту), получаемую из кетена и кротонового альдегида и предназначенную для использования в пищевой промышленности как консервант пищевых продуктов. Пищевая добавка Е200 представляет собой сорбиновую кислоту. Химическое название - 2,4-гексадиеновая кислота. Молекулярная масса - 112,12 а.е.м.

По органолептическим показателям и растворимости пищевая сорбиновая кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели и растворимость

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Бесцветные игольчатые кристаллы или белый сыпучий порошок
Запах	Слабый характерный
Растворимость	Слабо растворима в воде, хорошо растворима в этиловом спирте

По физико-химическим показателям пищевая сорбиновая кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя (характеристика)
Тест на сорбиновую кислоту	Выдерживает испытание
Тест на двойные связи	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества на сухой основе, %, не менее	99,0*
Массовая доля влаги, %, не более	0,5
Массовая доля сульфатной золы, %, не более	0,2
Массовая доля альдегидов (на формальдегид), %, не более	0,1
* В соответствии с [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

Транспортирование и хранение Пищевую сорбиновую кислоту перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевую сорбиновую кислоту хранят в упаковке изготовителя при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 80% в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевой сорбиновой кислоты устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности - не менее двух лет со дня изготовления.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54981-2012 НАТРИЯ ПРОПИОНАТ Е281

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку Е281, представляющую собой натриевую соль пропионовой кислоты (далее - пищевой пропионат натрия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности. Пищевая добавка Е281 представляет собой натриевую соль пропионовой кислоты. Химическое название - натрий пропионовокислый.

По органолептическим показателям пищевой пропионат натрия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок
Запах	Без запаха или со слабым запахом пропионовой кислоты

По физико-химическим показателям пищевой пропионат натрия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	**Характеристика, значение показателя**
Тест на натрий-ион	Выдерживает испытание
Тест на пропионат-ион	Выдерживает испытание
Тест на щелочную реакцию зольного остатка	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества в высушенном пропионате натрия, %, не менее	99,0
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	4,0
pH 10%-ного водного раствора пропионата натрия, ед. pH	От 7,5 до 10,5 включ.
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более	0,1
Тест на массовую долю (содержание) железа не более 50 млн (мг/кг)	Выдерживает испытание

Транспортирование и хранение

Пищевой пропионат натрия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой пропионат натрия хранят в упаковке изготовителя при температуре не более 30 °С и относительной влажности воздуха не более 40% в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевого пропионата натрия не ограничен.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55581-2013 КАЛИЯ ПРОПИОНАТ Е283

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку Е283, представляющую собой калиевую соль пропионовой кислоты (далее - пищевой пропионат калия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности как консервант пищевых продуктов. Пищевая добавка Е283 представляет собой калиевую соль пропионовой кислоты. Химическое название - калий пропионовокислый. Молекулярная масса - 112,17 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевой пропионат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок
Запах	Слабый запах пропионовой кислоты

По физико-химическим показателям пищевой пропионат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Тест на калий-ион	Выдерживает испытание
Тест на пропионат-ион	То же
Тест на щелочную реакцию зольного остатка	"
Массовая доля основного вещества в высушенном пропионате калия, %, не менее	99,0
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	4,0
pH водного раствора массовой долей пропионата калия 10%, ед. pH	От 7,5 до 10,5 включ.
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более	0,1
Тест на содержание железа не более 30 млн (мг/кг)	Выдерживает испытание

Транспортирование и хранение Пищевой пропионат калия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой пропионат калия хранят в упаковке изготовителя при температуре не более 30°С и относительной влажности воздуха не более 40% в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевого пропионата калия устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевого пропионата калия - один год со дня изготовления.

НАССР EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55973-2014 КАЛЬЦИЯ ХЛОРИД Е509

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку - хлорид кальция (международный номер пищевой добавки INS No. 509, номер по международной классификации химических веществ CAS 10043-52-4, номер пищевой добавки согласно регламенту Европейского союза Е509), применяемый в производстве пищевых продуктов в соответствии (далее - пищевой хлорид кальция).

Примечание - Пищевой хлорид кальция используют в качестве стабилизатора, структурообразователя, отвердителя, загустителя, пищевого функционального ингредиента в производстве пищевых продуктов, в том числе функциональных пищевых продуктов, продуктов детского и здорового питания.

По органолептическим показателям и растворимости все виды пищевого хлорида кальция (безводная форма, дигидрат и гексагидрат) должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя		Характеристика
Внешний вид	Безводная форма	Твердые гигроскопичные гранулы или агломераты. Хорошо растворимы в воде и этиловом спирте
	Дигидрат	Твердые фрагменты, чешуйки или гранулы. Хорошо растворимы в воде и этиловом спирте
	Гексагидрат	Твердые кристаллы. Очень хорошо растворимы в воде и этиловом спирте
Цвет	Безводная форма и дигидрат	От белого до бледно-розового
	Гексагидрат	Бесцветный
Запах		Характерный слабовыраженный
Вкус		От горького до соленого

По физико-химическим показателям пищевой хлорид кальция должен соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Продукт	Значение показателя
Массовая доля хлорида кальция, %, не менее	Безводная форма	95,0
	Дигидрат	80,0
	Гексагидрат	50,0
Массовая доля солей магния , %, не более	Безводная форма, дигидрат и гексагидрат	0,5
Массовая доля нерастворимого в воде остатка, %, не более		0,1
Массовая доля свободной щелочи (в расчете на Ca(OH)), %, не более	Безводная форма, дигидрат и гексагидрат	0,15
Массовая доля сульфатов (в расчете на сульфат-ион), %, не более		0,05
Массовая доля железа, %, не более		0,004
Массовая доля щелочных металлов (калий и натрий), %, не более		0,5
Качественный тест на кальций		Соответствует
Качественный тест на хлориды		Соответствует
Содержание фторидов, мг/кг, не более		40,0

Транспортирование и хранение Пищевой хлорид кальция транспортируют всеми видами транспортных средств согласно правилам перевозки грузов, действующим на каждом виде транспорта. Пищевой хлорид кальция хранят в герметически укупоренной упаковке изготовителя в крытых складских помещениях, исключающих попадание влаги. Площадка, где укладывают пакеты и мягкие контейнеры, должна быть очищена от выступающих и острых предметов.

Срок годности пищевого хлорида кальция не ограничен.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32781-2014 НАТРИЯ НИТРИТ Е250

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку нитрит натрия Е250 (далее - пищевой нитрит натрия), представляющую собой натриевую соль азотистой кислоты, предназначенную для использования в пищевой промышленности как консервант и фиксатор окраски пищевых продуктов. Пищевая добавка Е250 представляет собой натриевую соль азотистой кислоты. Химическое название - натрий азотистокислый. Относительная молекулярная масса - 69,00 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевой нитрит натрия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Кристаллический порошок, гранулы или непрозрачные плавкие кусочки
Цвет	Белый или желтоватый

По физико-химическим показателям пищевой нитрит натрия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика (значение) показателя
Тест на натрий-ионы	Выдерживает испытание
Тест на нитрит-ионы	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества, %, не менее	97,0*
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	0,25
* В соответствии с [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

Транспортирование и хранение Пищевой нитрит натрия перевозят в закрытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на данном виде транспорта. Не допускается совместная перевозка пищевого нитрита натрия с продуктами питания и горючими материалами. Пищевой нитрит натрия хранят в упаковке изготовителя в сухих вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 12°С до 18°С и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается совместное хранение пищевого нитрита натрия с другими веществами.

Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевого нитрита натрия - два года со дня изготовления.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 51574-2018 СОЛЬ ПИЩЕВАЯ

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 пищевую соль, представляющую собой хлористый натрий и изготовленную для внутреннего рынка и экспорта.

Органолептические показатели пищевой соли должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика сорта	
	экстра и высшего	первого и второго
Внешний вид	Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли	
Вкус	Соленый, без постороннего привкуса	
Цвет	Белый	Белый, бежевый или серый с оттенками других цветов в зависимости от происхождения и способа производства соли
Запах	Без посторонних запахов	
Примечания 1 В соли высшего, первого и второго сортов допускается наличие темных частиц в пределах содержания не растворимого в воде остатка и оксида железа. 2 При введении в пищевую соль йодирующей добавки - йодноватокислого калия - допускается слабый запах йода.		

Физико-химические показатели пищевой соли без добавок должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма в пересчете на сухое вещество для сорта			
	экстра	высшего	первого	второго
Массовая доля хлористого натрия, %, не менее	99,70	98,40	97,70	97,00
Массовая доля кальций-иона, %, не более	0,02	0,35	0,50	0,65
Массовая доля магний-иона, %, не более	0,01	0,05	0,10	0,25
Массовая доля сульфат-иона, %, не более	0,16	0,80	1,20	1,50
Массовая доля калий-иона, %, не более	0,02	0,10	0,10	0,20
Массовая доля оксида железа (III), %, не более	0,005	0,005	0,010	0,010
Массовая доля сульфата натрия, %, не более	0,20	Не нормируется		
Массовая доля не растворимого в воде остатка, %, не более	0,03	0,16	0,45	0,85
Массовая доля влаги, %, не более, для соли:				
выварочной	0,10	0,70	0,70	-
молотой, произведенной из галита (соли каменной)	-	0,25	0,35	0,35
соли самосадочной	-	3,20	4,00	5,00
соли морской	-	3,20	4,00	5,00
pH 5%-ного раствора, ед. pH	6,5-8,0	Не нормируется		
Примечание - В пищевой соли калийных комбинатов допускается массовая доля калий-иона не более 0,42%.				

Транспортирование и хранение Пищевую соль транспортируют в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортные средства должны быть крытыми, чистыми и сухими. Транспортирование продукта железнодорожным транспортом осуществляется повагонными отправками. Контейнеры с пищевой солью допускается транспортировать в полувагонах, на железнодорожных платформах, судах и автомобильным транспортом. Пищевую соль в упаковке хранят в сухих складах потребителя. Допускается

HACCP EXPERT

хранение продукта в контейнерах на площадках с твердым покрытием, оборудованных навесами. При хранении йодированной соли необходимо избегать попадания прямых солнечных лучей.

Срок годности пищевой соли со дня выработки с добавкой йода - 18 мес. По истечении срока годности пищевую соль с профилактическими добавками реализуют как соль без профилактических добавок.

11 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33766-2016 КИСЛОТА АДИПИНОВАЯ Е355**

Дата введения в действие – 01.07.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на адипиновую кислоту Е355 (далее - пищевая адипиновая кислота), предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности пищевых продуктов. Пищевая добавка Е355 представляет собой адипиновую кислоту, получаемую двухстадийным каталитическим окислением циклогексана в присутствии катализатора. Химическое название - 1,4-бутандикарбоновая кислота или гексан-1,6-диовая кислота. Формулы адипиновой кислоты: - эмпирическая С Н О; Молекулярная масса - 146,14 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевая адипиновая кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	**Характеристика показателя**
Внешний вид, цвет	Белые кристаллы или бесцветный порошок
Запах	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевая адипиновая кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	**Норма**
Температура плавления, °С	От 151 до 154 включ.
Массовая доля сульфатной золы, %, не более	0,002
Массовая доля влаги, %, не более	0,2

Транспортирование и хранение Пищевую адипиновую кислоту перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевую адипиновую кислоту хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 10°С до 25°С относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности пищевой адипиновой кислоты устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

ХАССР ЭКСПЕРТ

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33765-2016 КАЛИЯ НИТРАТ Е252

Дата введения в действие – 01.07.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку нитрат калия Е252 (далее - пищевой нитрат калия), предназначенную для использования в пищевой промышленности как консервант и фиксатор окраски пищевых продуктов.

По органолептическим показателям пищевой нитрат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Прозрачные кристаллы в форме призм или кристаллический белый порошок
Цвет	Белый или бесцветный

По физико-химическим показателям пищевой нитрат калия должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика (значение) показателя
Тест на калий-ионы	Выдерживает испытание
Тест на нитрат-ионы	Выдерживает испытание
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более:	1,0
Массовая доля нитритов, млн (мг/кг), не более	20
pH водного раствора нитрата калия массовой долей 5%, ед. pH	4,5-8,5

Транспортирование и хранение

Пищевой нитрат калия перевозят в упакованном виде всеми видами транспорта, обеспечивающими сохранение качества и безопасности продукции, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Пищевой нитрат калия хранят в упаковке изготовителя в сухих крытых вентилируемых складских помещениях. Не допускается погрузка, разгрузка, перевозка и хранение пищевого нитрата калия совместно с горючими веществами и минеральными кислотами. При погрузке, разгрузке и хранении пищевого нитрата калия не допускается засорение или смешение пищевого нитрата калия с древесными опилками, соломой, углем, торфом и другими органическими веществами во избежание самовозгорания, пожара и взрыва.

Срок годности пищевого нитрата калия устанавливает изготовитель.

НАССР EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33269-2015 КИСЛОТА ФУМАРОВАЯ Е297

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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку фумаровую кислоту Е297 (далее - пищевая фумаровая кислота), представляющую собой фумаровую кислоту и предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности пищевых продуктов. Пищевая добавка Е297 представляет собой фумаровую кислоту. Молекулярная масса - 116,07 а.е.м.

По органолептическим показателям пищевая фумаровая кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид, цвет	Кристаллический белый порошок или гранулы
Запах	Без запаха
Примечание - Допускается оттенок по цвету	

По физико-химическим показателям пищевая фумаровая кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Массовая доля основного вещества, %, не менее	99,0*
Температура плавления, °С	От 286 до 302 включ.
pH 3,3%-ного раствора при температуре (20±2)°С	От 2,0 до 2,5 включ.
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	0,5
Массовая доля сульфатной золы, %, не более	0,1
Массовая доля малеиновой кислоты, %, не более	0,1
Тест на 1,2-дикарбоновую кислоту	Выдерживает испытания
Тест на двойную связь	Выдерживает испытания
* В соответствии с [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

Транспортирование и хранение Пищевую фумаровую кислоту перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевую фумаровую кислоту хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 10 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности пищевой фумаровой кислоты устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33268-2015 КАЛЬЦИЯ БЕНЗОАТ Е213

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку бензоат кальция Е213, представляющую собой кальциевую соль бензойной кислоты (далее - пищевой бензоат кальция) и предназначенную для использования в пищевой промышленности как консервант пищевых продуктов. Пищевая добавка Е213 представляет собой кальциевую соль бензойной кислоты. Химическое название - кальций бензойнокислый.

По органолептическим показателям пищевой бензоат кальция должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и цвет	Бесцветные кристаллы или белый кристаллический порошок

По физико-химическим показателям пищевой бензоат кальция должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма
Тест на кальций-ионы	Выдерживает испытание
Тест на бензоат-ионы	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества в высушенном бензоате кальция, %, не менее	99,0*
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	17,5
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более	0,3
Массовая доля фторидов, млн (мг/кг), не более	10
Массовая доля хлорорганических соединений (как хлоридов), %, не более	0,07
Тест на кислотность и щелочность	Выдерживает испытание
Тест на легкоокисляемые вещества	Выдерживает испытание
* В соответствии с [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

Транспортирование и хранение Пищевой бензоат кальция перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевой бензоат кальция хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях при температуре от 10°С до 30°С на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности пищевого бензоата кальция устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

15 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 33504-2015 ДИГИДРОКВЕРЦЕТИН

Дата введения в действие – 01.01.2017 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку дигидрокверцетин (далее - дигидрокверцетин), представляющий собой флавононол, получаемый из природного растительного сырья - комлевой части древесины сибирской лиственницы (*Larix sibirica* Ledeb), лиственницы Гмелина или даурской лиственницы [*Larix gmelini* (*Rupr*) *Rupr*, синоним *L. dahurica* Turcz], предназначенный для использования в пищевой промышленности в качестве антиокислителя.

Дигидрокверцетин: Антиокислитель пищевого продукта, получаемый из древесины сибирской лиственницы (*Larix sibirica* Ledeb), лиственницы Гмелина или даурской лиственницы [*Larix gmelini* (*Rupr*) Rupr, синоним *L. dahurica* Turcz], представляющий собой мелкокристаллический порошок от белого до кремового или светло-желтого цвета, имеющий температуру плавления от 222°С до 226°С, с содержанием дигидрокверцетина в сухом веществе не менее 90%. Пищевая добавка дигидрокверцетин представляет собой флавононол Химическое название - 3, 3', 4', 5, 7 пентагидроксифлаванон. Молекулярная масса - 304,25 а.е.м.

По органолептическим характеристикам дигидрокверцетин должен соответствовать требованиям таблицы 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Слабый горьковатый вкус, без запаха
Внешний вид и консистенция	Мелкокристаллический порошок
Цвет	От белого до кремового или светло-желтого цвета

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Массовая доля сухого вещества, %, не менее	93,0
Массовая доля дигидрокверцетина в сухом веществе, %, не менее	90,0
Массовая доля 2R3R изомера дигидрокверцетина в сухом дигидрокверцетине, %, не менее	95,0
Массовая доля родственных биофлавоноидных соединений в сухом веществе, %, не более	8,5
Посторонние примеси, в том числе смолы, в сухом веществе, %, не более	1,5
Температура плавления, °С	

Транспортирование и хранение Дигидрокверцетин транспортируют всеми видами крытого транспорта, обеспечивающими сохранность упаковки и исключающими попадание влаги, в соответствии с правилами по перевозке грузов. Дигидрокверцетин хранят в упакованном виде (в потребительской, транспортной или групповой упаковке) в крытых складских помещениях, в защищенных от света местах.

Рекомендуемая температура хранения - не выше 25°С, относительная влажность воздуха - не более 70%.

Срок годности устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности - 5 лет. Дигидрокверцетин должен отвечать всем требованиям качества и безопасности настоящего стандарта на протяжении всего срока годности.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 16677-2017 МОЗГ ГОЛОВНОЙ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на головной мозг крупного рогатого скота и свиней замороженный (далее - головной мозг), предназначенный для производства медицинских и ветеринарных препаратов.

Термины и определения: **головной мозг:** Передний отдел центральной нервной системы, расположенный в полости черепа, состоит из большого мозга, промежуточного, среднего и ромбовидного, который в свою очередь состоит из продолговатого и заднего мозга, представленного мозжечком и мостом.

По органолептическим и физическим показателям головной мозг должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для головного мозга	
	крупного рогатого скота	свиней
Масса отдельного мозга, г	300-500	110-130
Внешний вид и запах	Без наружного жира и прирезей соединительной ткани, поверхность твердая, без повреждений, без кровяных сгустков и остатков твердой мозговой оболочки, безо льда и снега. Замороженный основанием книзу, грушевидной формы. Разделен продольной щелью на большие полушария, на поверхности извилины и борозды. Запах свойственный доброкачественному головному мозгу, без постороннего	
Цвет	Бледно-розовый с темно-серым оттенком. Количество мозга с темно-серым оттенком не должно превышать 3% от общей массы мозга	
Температура в толще головного мозга, °С, не выше	Минус 20	
Примечание - Допускаются более тяжелые экземпляры, но не свыше 600 г для крупного рогатого скота и не свыше 150 г для свиней. Количество головного мозга с порезами и деформацией не должно превышать 5% общей массы мозга.		

Транспортирование и хранение Упакованный головной мозг транспортируют при температуре воздуха не выше минус 20°С всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа, соответствующего требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Головной мозг хранят в упакованном виде в камере хранения при температуре воздуха не выше минус 20°С, относительной влажности воздуха от 95% до 98%. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2°С.

Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности головного мозга не более шести месяцев с момента производства при соблюдении условий хранения. Во время хранения головного мозга в холодильной камере каждую единицу упаковки подвергают внешнему осмотру не менее двух раз в период установленного срока хранения.

11 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32777-2014 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. НАТРИЯ БЕНЗОАТ

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 26.10.2021 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство пищевой добавки натрия бензоат (Е211), представляющую собой натриевую соль бензойной кислоты (далее - продукт, продукция, пищевой бензоат натрия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности как консервант пищевых продуктов. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару и готова для применения. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой или розничной торговли.

Продукцию выпускают в одном ассортименте: пищевая добавка натрия бензоат (Е211). **По органолептическим показателям пищевой бензоат натрия должен соответствовать требованиям ГОСТ 32777, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид и цвет	Кристаллический порошок или гранулы белого цвета
Запах	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевой бензоат натрия должен соответствовать требованиям ГОСТ 32777, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика (значение) показателя**
Тест на натрий-ионы	Выдерживает испытание
Тест на бензоат-ионы	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества в высушенном бензоате натрия, %, не менее	99,0*
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более	1,50
Массовая доля хлорорганических соединений (как хлоридов), %, не более	0,07
Тест на кислотность и щелочность	Выдерживает испытание
Тест на легкообугливаемые вещества	Выдерживает испытание
Тест на легкоокисляемые вещества	Выдерживает испытание
* В соответствии с ТР ТС 029/2012 или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.	

Термины и определения - пищевая добавка - любое вещество (или смесь веществ) имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с технологической целью (функцией) при ее производстве (изготовлении), перевозке (транспортировании) и хранении, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять одну или несколько технологических функций. **Транспортирование и хранение:** Пищевой бензоат натрия транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукция должна храниться в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых помещениях при температуре от 10 до 30^{0}С на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света, требуется предохранение от воздействия атмосферных осадков, света и низких температур. **Реко-**

мендуемый срок годности продукции при хранении в затемненном, хорошо проветриваемом помещении при температуре от 10 до 30 °С и относительной влажности не более 70% –24 месяца с даты изготовления. После вскрытия потребительской упаковки рекомендуется хранить при температуре от плюс 2 до плюс 4 ^{0}С не более 7 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.

49 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32049-2013 АРОМАТИЗАТОРЫ ПИЩЕВЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые ароматизаторы (далее ароматизаторы), предназначенные для пищевой промышленности. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на ароматизаторы для табачных изделий.

Классификация В зависимости от назначения пищевые ароматизаторы подразделяют: на ароматизаторы для кондитерских и хлебопекарных (хлебобулочных) изделий; ароматизаторы для безалкогольных напитков; ароматизаторы для масложировой продукции; ароматизаторы для прочей пищевой продукции. **В зависимости от состава вкусоароматической части ароматизаторы подразделяют:** на ароматизаторы на основе вкусоароматических веществ (натуральные и синтетические); ароматизаторы на основе вкусоароматических препаратов (натуральные); ароматизаторы на основе предшественников ароматизатора; ароматизаторы термические технологические; ароматизаторы коптильные; ароматизаторы смесевые. **В зависимости от формы выпуска ароматизаторы подразделяют:** на жидкие: в виде растворов и эмульсий (эмульсионные); сухие: порошкообразные, в том числе капсулированные и гранулированные; пастообразные. **Термины и определения ароматизатор пищевой:** Продукт, не употребляемый человеком непосредственно в пищу, содержащий вкусоароматическое вещество или вкусоароматический препарат, или термический технологический ароматизатор, или коптильный ароматизатор, или предшественники ароматизаторов, или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенный для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления других пищевых ингредиентов. **ароматизатор коптильный:** Смесь веществ, выделенная из дымов, применяемых в традиционном копчении, путем фракционирования и очистки конденсатов дыма. **ароматизатор термический технологический:** Смесь веществ, полученная в результате нагревания при температуре не выше 180 °С и продолжительности нагревания не более 15 мин пищевых и/или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминосоединением, а другой редуцирующим сахаром. **ароматизатор натуральный:** Ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит только вкусоароматические препараты и/или натуральные вкусоароматические вещества. **ароматизатор синтетический:** Ароматизатор, вкусоароматическая часть которого содержит синтетические вкусоароматические вещества. **вещество вкусоароматическое:** Химически определенное (химически индивидуальное) вещество со свойствами ароматизатора, обладающее характерным ароматом и/или вкусом (за исключением сладкого, кислого и соленого). **вещество вкусоароматическое натуральное:** Вкусоароматическое вещество, выделенное с помощью физических, ферментативных или микробиологических процессов из сырья растительного, микробного или животного происхождения, в том числе переработанного традиционными способами приготовления пищевой продукции. **вещество вкусоаро-**

матическое синтетическое: Вкусоароматическое вещество, полученное с помощью химического синтеза. **предшественник ароматизатора:** Продукт, не обязательно обладающий свойствами ароматизатора, преднамеренно добавляемый к пищевой продукции с единственной целью получения вкуса и аромата путем деструкции или реакции с другими компонентами в процессе приготовления пищи. **препарат вкусоароматический:** Смесь вкусоароматических или иных веществ, выделенных физическими, ферментативными или микробиологическими процессами из пищевой продукции или из пищевого сырья, в том числе после обработки традиционными способами приготовления пищевой продукции, и/или из продуктов растительного, животного или микробного происхождения, не используемых непосредственно в качестве пищи, применяемых как таковые или обработанных с использованием традиционных способов приготовления пищевой продукции.

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

Таблица 1 Органолептические показатели

Наименование показателя	**Характеристика ароматизаторов**		
	жидких	сухих	пастообразных
Внешний вид	Прозрачный или непрозрачный	Однородная порошкообразная, капсулированная или гранулированная смесь	Однородная масса
Цвет	Бесцветные или окрашенные	Окрашенные или неокрашенные	Окрашенные или неокрашенные
Запах	Характерный для ароматизатора конкретного наименования	Характерный для ароматизатора конкретного наименования	Характерный для ароматизатора конкретного наименования

Транспортирование и хранение Ароматизаторы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Жидкие и пастообразные ароматизаторы хранят в закрытых и затемненных помещениях при температуре не выше 25 °С, если иное не установлено изготовителем. Сухие ароматизаторы хранят в сухих хорошо проветриваемых помещениях при температуре не выше 25 °С и относительной влажности не более 75%, если иное не установлено изготовителем. Не допускается транспортирование и хранение ароматизаторов совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами и материалами.

Срок годности ароматизаторов устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

35 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 21205-2024 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КИСЛОТА ВИННАЯ L(+) Е334

Дата введения в действие – 01.12.2025 г. Дата актуализации текста – 27.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку кристаллическую винную кислоту L(+) Е334 растительного происхождения (далее - винная кислота L(+) Е334), предназначенную для применения в производстве пищевых продуктов в качестве регулятора кислотности, антиокислителя или вкусоароматического вещества (FEMA 3044, CAS 87-69-4).

По органолептическим показателям винная кислота L(+) Е334 должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и цвет	Бесцветное или полупрозрачное кристаллическое вещество или белый кристаллический порошок
Вкус	Кислый
Запах	Раствор L(+)-винной кислоты массовой концентрации 20 г/дм в дистиллированной воде не должен иметь запаха
Примечание - Раствор винной кислоты L(+) Е334 массовой концентрации 20 г/дм в дистиллированной воде должен быть прозрачным и не должен содержать механических примесей.	

По физико-химическим показателям винная кислота L(+) Е334 должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Идентификация винной кислоты L(+) Е334	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества, %, не менее	99,5
Массовая доля золы, %, не более	0,3
Массовая доля свободной серной кислоты, %, не более	0,03
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,01
Массовая доля сульфатов, %, не более	0,20
Тест на оксалаты с уксусным кальцием	Выдерживает испытание
Тест на барий с серной кислотой	Выдерживает испытание
Тест на ферроцианиды с хлорным железом	Выдерживает испытание
Угол удельного оптического вращения, град	От 11,5° до 12,5° (20% (вес/объем) водный раствор)
Изотопный состав углерода, ‰	От -24,0 до -21,0

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение винной кислоты L(+) Е334 должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Винную кислоту L(+) Е334 перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Винную кислоту L(+) Е334 хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых помещениях на стеллажах или поддонах при температуре от 10°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 65%. **Срок годности** винной кислоты L(+) Е334 устанавливается изготовителем.

HACCP EXPERT

35 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55053-2012 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КАЛИЯ КАРБОНАТЫ Е501

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку Е501, представляющую собой калиевые соли угольной кислоты, безводную и гидратированную форму карбонатов калия Е501(i) и гидрокарбонат калия Е501(ii) (далее - пищевые карбонаты калия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности.

Классификация Пищевые карбонаты калия (Е501) подразделяют: - на Е501(i) безводный и гидратированный карбонат калия; Е501(ii) гидрокарбонат калия.

По органолептическим показателям пищевые карбонаты калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид, цвет	Кристаллический белый порошок

По физико-химическим показателям пищевые карбонаты калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика, значение показателя
Тест на калий	Выдерживает испытание
Тест на карбонат	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества, %:	
Е501(i), не менее	99,0
Е501(ii)	От 99,0 до 101,0 включ.
Массовая доля потерь при высушивании, %:	
Е501(i) безводный, не более	5,0
Е501(i) 1,5-водный	От 10,0 до 18,0 включ.
Е501(ii) гидрокарбонат, не более	0,25
Тест на кислотность карбоната калия Е501(ii)	Выдерживает испытания

Транспортирование и хранение Пищевые карбонаты калия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые карбонаты калия хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности пищевых карбонатов калия не ограничен при условии проверки их пригодности по показателям качества и безопасности в процессе хранения с периодичностью не реже одного раза в год.

HACCP EXPERT

35 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55054-2012 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. ПИРОФОСФАТЫ Е450

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку пирофосфаты Е450, представляющую собой натриевые, калиевые и кальциевые соли пирофосфорной кислоты (далее - пищевые пирофосфаты) и предназначенную для использования в пищевой промышленности.

Классификация Пищевые пирофосфаты (Е450) подразделяют: - на пирофосфаты натрия 2-замещенные (i), 3-замещенные (ii) и 4-замещенные (iii); пирофосфаты калия 4-замещенные (v); пирофосфаты кальция 4-замещенные (vi) и 2-замещенные (vii).

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

Таблица 1 - Органолептические показатели

Е-номер Пищевой добавки	**Характеристика**		
	внешнего вида	цвета	запаха
Е450(i)	Кристаллический порошок или гранулы	Белый	Без запаха
Е450(ii)	Порошок или гранулы	Белый	Без запаха
Е450(iii)	Кристаллы, кристаллический или гранулированный порошок; кристаллы декагидрата выветриваются на воздухе	Белый	Без запаха
Е450(v)	Кристаллы, кристаллический или гранулированный порошок	Белый	Без запаха
Е450(vi)	Мелкий порошок	Белый	Без запаха
Е450 (vii)	Кристаллы или мелкий порошок	Белый	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевые пирофосфаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	**Значение показателя**
Тест на натрий-ион (для Е450(i), Е450(ii) и Е450(iii))	Выдерживает испытание
Тест на калий-ион (для Е450(v))	Выдерживает испытание
Тест на кальций-ион (для Е450(vi) и Е450(vii))	Выдерживает испытание
Тест на фосфат-ионы ($H2P2O^{2-}_7$, $HP2O^{3-}_7$, $P2O^{4-}_7$)	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества, %, не менее:	
Е450(i) после высушивания	95,0
Е450(iii) после прокаливания	95,0
Е450(v) после прокаливания	95,0
Е450(vi)	96,0
Массовая доля общей пятиокиси фосфора (P2O5), %	
Е450(ii) после высушивания	От 57,0 до 59,0 включ.
Е450(vii) после высушивания, не более	64,0
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более:	
Е450(i)	0,5
Е450(ii):	
безводный	0,5
моногидрат	1,0
Е450(vii)	1,0

HACCP EXPERT

Массовая доля потерь при прокаливании, %, не более:						
Е450(ii):						
безводный	4,5					
моногидрат	11,5					
Е450(iii):						
безводный	0,5					
декагидрат	От 38,0 до 42,0 включ.					
Е450(v)	2,0					
Е450(vi)	1,0					
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более:						
Е450(i)	1,0					
Е450(ii)	0,2					
Е 450(iii)	0,2					
Е450(v)	0,2					
Массовая доля нерастворимых в кислоте веществ, %, не более:						
Е450(vii)	0,4					
pH водного раствора массовой долей пирофосфата натрия или калия 1%, ед. pH						
Е450(i)	От	3,7	до	5,0	включ.	
Е450(ii)	"	6,7	"	7,5	"	
Е450(iii)	"	9,9	"	10,8	"	
Е450(v)	"	10,0	"	10,7	"	
pH водной суспензии массовой долей пирофосфата кальция 10%, ед. pH						
Е450(vi)	От 5,5 до 7,0 включ.					
Массовая доля (содержание) фторидов, млн (мг/кг), не более:						
Е450(i, ii, iii, v)	10,0					
Е450(vi)	50,0					
Е450(vii)	30,0					

Транспортирование и хранение Пищевые пирофосфаты перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые пирофосфаты хранят в упаковке изготовителя при температуре не более 18 °С и относительной влажности не более 40% в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевых пирофосфатов не ограничен при условии проверки пригодности пищевых пирофосфатов для использования при хранении по показателям качества и безопасности, предусмотренным настоящим стандартом, не реже одного раза в год.

НАССР EXPERT

28 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 35048-2023 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КИСЛОТА УКСУСНАЯ ЛЕДЯНАЯ Е260

Дата введения в действие – 01.07.2025 г. Дата актуализации текста – 27.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку - уксусную ледяную кислоту (acetic acid glacial), синтезируемую методом каталитического карбонилирования метанола или иным способом, обеспечивающим соблюдение требований настоящей технологической инструкции (далее - пищевая добавка Е260), предназначенную для использования в пищевой промышленности в качестве консерванта и (или) регулятора кислотности или вкусоароматического вещества (Ru № 08.002; FEMA № 2006; CAS № 64-19-7).

По органолептическим показателям пищевая добавка Е260 должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели пищевой добавки Е260

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Прозрачная бесцветная жидкость, без механических частиц
Запах	Характерный для уксусной кислоты, резкий, без постороннего запаха
Растворимость в дистиллированной воде	Полная. Раствор без помутнения и опалесценции

По физико-химическим показателям пищевая добавка Е260 должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели пищевой добавки Е260

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля органических кислот в пересчете на уксусную кислоту, %	Не менее 99,8
Плотность, г/см	От 1,048 до 1,051
Температура кристаллизации, °С, не менее	16,3
Массовая доля уксусного альдегида, %, не более	0,004
Массовая доля органических кислот в пересчете на муравьиную кислоту, %, не более	0,05
Массовая доля нелетучего остатка, %, не более	0,005
Массовая доля сульфатов, %, не более	0,0003
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,0001
Содержание легкоокисляемых веществ, восстанавливающих двухромовокислый калий, см раствора тиосульфата натрия (0,1М), израсходованного на титрование анализируемого раствора, не более	5

Транспортирование и хранение Пищевую добавку Е260 транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с требованиями, установленными к перевозке опасных грузов на соответствующем виде транспорта. Упаковка должна быть заполнена пищевой добавкой Е260 не более чем на 95% ее объема. Наливные люки цистерн, контейнеров и емкостей герметизируют прокладками из фторопласта по ГОСТ 14906 или паронита по ГОСТ 481 или другими прокладками из материала, стойкого к уксусной кислоте, и пломбируют. Пищевую добавку Е260 хранят в упакованном виде в закрытых, прохладных и хорошо вентилируемых помещениях или под навесом, защищенных от воздействия прямых солнечных лучей и атмосферных осадков, с соблюдением действующих правил хранения огнеопасных веществ. В условиях хранения относительная влажность воздуха должна быть не более 80%, температура - от 0°С до 35°С. **Срок годности** пищевой добавки Е260 устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности - два года при соблюдении условий транспортирования и хранения.

НАССР EXPERT

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 71167-2023 МОЛОЗИВО КОРОВЬЕ (СЫРЬЕ)

Дата введения в действие – 01.03.2024 г. Дата актуализации текста – 28.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на молозиво коровье (сырье) (далее - молозиво), производимое внутри страны и ввозимое на территорию Российской Федерации, предназначенное для дальнейшей переработки с целью производства биологически активных веществ.

Термины и определения молозиво коровье (сырье): Продукт лактации коров, полученный в течение первых семи дней после дня отела, предназначенный для дальнейшей переработки.

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

Таблица 1

Наименование	**Норма для молозива, полученного после отела в течение**		
показателя	первого дня	третьего дня	седьмого дня
Консистенция	Густая, сметанообразная		Однородная жидкость без осадка и хлопьев
Цвет	От коричнево-желтого до желто-кремового		
Вкус	Солоновато-горьковатый		

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма для молозива, полученного после отела в течение**		
	первого дня	третьего дня	седьмого дня
Кислотность, °Т, не более	60	35	25
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	19,0	14,0	11,0
Массовая доля жира, %, не менее	4,5	4,5	3,0
Массовая доля общего белка, %, не менее	12,0	4,2	3,8
Массовая доля сывороточных белков, %, не менее	7,2	2,5	2,3
Чистота (группа)	Не ниже II		
Температура, °С	4±2		

Транспортирование и хранение Молозиво перевозят специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Хранение молозива осуществляется при температуре (4±2)°С не более 12 ч. Допускается замораживание продукта до температуры минус (4±1)°С и кратковременное хранение в замороженном состоянии в течение семи дней. Повторное замораживание не допускается. Допускается замораживание продукта до температуры минус (18±2)°С и длительное хранение в замороженном состоянии не более 6 месяцев. Повторное замораживание не допускается.

Срок годности устанавливает изготовитель.

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31227-2013 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. НАТРИЯ ЦИТРАТЫ Е331

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. Дата актуализации текста – 27.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку цитраты натрия Е331, представляющую собой 1-замещенные (i), 2-замещенные (ii) и 3-замещенные (iii) натриевые соли лимонной кислоты (далее пищевые цитраты натрия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности.

Классификация Пищевые цитраты натрия (Е331) подразделяют: на Е331(i) цитрат натрия 1-замещенный; Е331(ii) цитрат натрия 2-замещенный; Е331(iii) цитрат натрия 3-замещенный.

Обозначения, наименования, химические названия, формулы и молекулярные массы пищевых цитратов натрия приведены в таблице 1.

Таблица 1

Обозначение и наименование пищевого цитрата натрия	Химическое название	Формула	Молекулярная масса, а.е.м.
Е331(i) цитрат натрия 1-замещенный	Натрий лимоннокислый 1-замещенный (безводный)	NaC6H7O7	214,11
	Натрий лимоннокислый 1-замещенный 1-водный	NaC6H7O7 . H2O	232,23
Е331(ii) цитрат натрия 2-замещенный	Натрий лимоннокислый 2-замещенный 1,5-водный	Na2C6H6O7 . 1,5 . H2O	263,11
Е331(iii) цитрат натрия 3-замещенный	Натрий лимоннокислый 3-замещенный (безводный)	Na3C6H5O7	258,07
	Натрий лимоннокислый 3-замещенный 2-водный	Na3C6H5O7 . 2H2O	294,11
	Натрий лимоннокислый 3-замещенный 5,5-водный	Na3C6H5O7 . 5.5 . H2O	357,16

По органолептическим показателям пищевые цитраты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид, цвет	Кристаллический белый порошок или бесцветные кристаллы
Запах	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевые цитраты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Тест на натрий-ионы	Выдерживает испытание
Тест на цитрат-ионы	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества на безводной основе, %, не менее	99*
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более:	
Е331(i):	
Безводный	0,4
1-водный	8,8
Е331(ii):	
1,5-водный	13,0
Е331(iii):	
Безводный	1,0

2-водный	13,0
5,5-водный	30,0
pH 1%-ного водного раствора цитрата натрия, ед. pH:	
E331(i)	От 3,4 до 3,8 включ.
E331(ii)	От 4,9 до 5,2 включ.
E331(iii)	От 7,5 до 9,0 включ.
Тест на оксалаты	Выдерживает испытания
* Для государств членов Таможенного союза данный норматив установлен в.	

Транспортирование и хранение Пищевые цитраты натрия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые цитраты натрия хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях при температуре от 10 °С до 25 °С на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. **Срок годности** и условия хранения устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевых цитратов натрия два года со дня изготовления.

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55580-2013 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. АММОНИЯ КАРБОНАТЫ E503

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Дата актуализации текста – 27.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку E503, представляющую собой аммониевые соли угольной кислоты: смесь карбоната аммония, гидрокарбоната аммония, карбамата аммония E503(i) и гидрокарбонат аммония E503(ii) (далее - пищевые карбонаты аммония), предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности, разрыхлитель пищевых продуктов.

Классификация Пищевые карбонаты аммония (E503) подразделяют на: E503(i) смесь солей карбоната аммония, гидрокарбоната аммония и карбамата аммония; E503(ii) гидрокарбонат аммония.

Обозначения, наименования, химические названия, формулы и молекулярные массы пищевых карбонатов аммония приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Обозначения, наименования, химические названия, формулы и молекулярные массы пищевых карбонатов аммония

Обозначение и наименование пищевого карбоната аммония	Химическое название	Формула	Молекулярная масса, а.е.м.
E503(i)	Углекислый аммоний	(NH4)2CO3	96,08
Карбонат аммония (Ammonium carbonate)	Кислый углекислый аммоний	NH4HCO3	79,06
	Карбамат аммония	NH2COONH4	78,06
E503(ii) Гидрокарбонат аммония (Ammonium hydrogen carbonate)	Кислый углекислый аммоний	NH4HCO3	79,06

По органолептическим показателям пищевые карбонаты аммония должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид, цвет	Кристаллический белый порошок
Запах	Слабый запах аммиака

По физико-химическим показателям пищевые карбонаты аммония должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Тест на аммоний	Выдерживает испытание
Тест на карбонат	То же
Тест на термическое разложение	"
Массовая доля основного вещества, %:	
Е503(i) - в пересчете на NH3,	от 30,0 до 34,0
Е503(ii), не менее	99,0
pH водного раствора массовой долей карбоната аммония	
5%, ед. pH:	8,6±0,1
Е503(i) Е503(ii)	8,0±0,1
Массовая доля нелетучего остатка, %, не более	0,05
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,003
Массовая доля сульфатов, %:	
Е503(i), не более	0,005
Е503(ii), не более	0,007

Транспортирование и хранение Пищевые карбонаты аммония перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые карбонаты аммония хранят в упаковке изготовителя в сухих неотапливаемых вентилируемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 70%. **Срок годности** пищевых карбонатов аммония устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевых карбонатов аммония - не менее двух лет со дня изготовления.

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32007-2012 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КАЛЬЦИЯ ФОСФАТЫ Е341

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 27.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку фосфаты кальция Е341, представляющую собой 1-замещенные (i), 2-замещенные (ii) и 3-замещенные (iii) кальциевые соли ортофосфорной кислоты (далее - пищевые монофосфаты кальция) и предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности, вещество для обработки муки, стабилизатор, разрыхлитель, носитель, антислеживающий агент, влагоудерживающий агент, эмульгирующая соль пищевых продуктов.

Классификация Пищевые монофосфаты кальция Е341 подразделяют на: ортофосфаты кальция 1-замещенные (i), 2-замещенные (ii) и 3-замещенные (iii).

Наименования монофосфатов кальция, их химические названия, формулы и молекулярные массы приведены в таблице 1.

Таблица 1

Обозначение и наименование	Химическое название	Формула	Молекулярная масса а.е.м.
Е341(i) ортофосфат кальция 1-замещенный	Кальций фосфорнокислый 1-замещенный	Ca (H2PO4)2 (безводный)	234,05
(*Monocalcium ortophosphate*)	Кальций фосфорнокислый 1-замещенный 1-водный	Ca(H2PO4)2·H2O (моногидрат)	252,07
Е341(ii) ортофосфат кальция 2-замещенный	Кальций фосфорнокислый 2-замещенный	Ca HPO4 (безводный)	136,06
(*Dicalcium ortophosphate*)	Кальций фосфорнокислый 2-замещенный 2-водный	CaHPO4·2H2O (дигидрат)	172,09

Е341(iii) ортофосфат кальция 3-замещенный (*Tricalcium ortophosphate*)	Кальций фосфорнокислый 3-замещенный	10 CaO·3P2O5·H2O	1004,63

По органолептическим показателям пищевые монофосфаты кальция Е341 должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Органолептические показатели

Наименование показателя	**Характеристики**		
	Е341 (i)	Е341 (ii)	Е341(iii)
Внешний вид	Гигроскопичные кристаллы или гранулы, гранулированный порошок	Кристаллы или гранулы, гранулированный порошок	Устойчивый на воздухе порошок
Цвет	Белый	Белый	Белый
Запах	Без запаха	Без запаха	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевые монофосфаты кальция должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	**Норма**				
Тест на кальций-ион	Выдерживает испытание				
Тест на фосфат-ионы:					
$H_2PO^-_4$	Выдерживает испытание				
HPO^{2-}_4	То же				
PO^{3-}_4	"				
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более:					
Е341(i) моногидрат			1,0		
Е341(ii):					
безводный			2,0		
дигидрат	От	18,0	до	22,0	включ.
Массовая доля потерь при прокаливании, %:					
Е341(i) безводный	От	14,0	до	15,5	включ.
Е341(iii), не более			10,0		

По показателям безопасности пищевые монофосфаты кальция должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4 - Показатели безопасности

Наименование показателя	**Норма**
Массовая доля (содержание) фторидов, млн (мг/кг), не более	50,0

Транспортирование и хранение Пищевые монофосфаты кальция перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые монофосфаты кальция хранят в упаковке изготовителя в закрытых сухих помещениях при температуре от минус 20 °С до плюс 35 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности устанавливает изготовитель

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31934-2012 ГЛЮТЕН ПШЕНИЧНЫЙ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пшеничный глютен, получаемый при комплексной переработке зерна пшеницы. Пшеничный глютен применяют в различных отраслях пищевой промышленности, на предприятиях общественного питания, в производстве кормов для домашних и сельскохозяйственных животных.

Классификация Пшеничный глютен вырабатывают двух марок: марка А; марка Б.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порошкообразный продукт
Цвет	От кремового до желтого или светло-коричневого цвета
Запах	Свойственный пшеничному глютену, без постороннего запаха

По физико-химическим показателям пшеничный глютен должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика	
	для марки А	для марки Б
Массовая доля влаги, %, не более	10	10
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	2,0	Не нормируется
Массовая доля золы (песка), нерастворимой в 10 %-ной соляной кислоте, в пересчете на сухое вещество, %, не более	Не нормируется	1,0
Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, %, не менее	70,0	60,0
Массовая доля частиц размером более 200 мкм, %, не более	1,0	10,0
Время агломерации, с, не более	40	Не нормируется
Абсорбционная способность по воде, %, не менее	150	Не нормируется

Транспортирование и хранение Пшеничный глютен транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на данном виде транспорта.

Пакетирование при транспортировании - по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Не допускается перевозка пшеничного глютена в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами. Для предотвращения самосогревания во время транспортирования пшеничный глютен должен охлаждаться в зимние месяцы до температуры не выше 35 °С, а в летние месяцы температура пшеничного глютена не должна быть выше температуры окружающего воздуха более чем на 10 °С. Пшеничный глютен хранят в сухих хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов. Относительная влажность воздуха складского помещения должна быть не более 70%, температура - не выше 25 °С. **Срок годности** пшеничного глютена устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пшеничного глютена - два года.

НАССР EXPERT

11 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31935-2012 КРАХМАЛ ПШЕНИЧНЫЙ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пшеничный крахмал, получаемый при комплексной переработке зерна пшеницы. Пшеничный крахмал применяется в различных отраслях пищевой промышленности и для реализации населению в розничной торговле, а также для технических целей.

Термины и определения кислотность: Объем раствора гидроокиси натрия концентрацией 0,1 моль/дм3 (0,1 н) на нейтрализацию кислот и кислых солей, содержащихся в 100 г сухого вещества крахмала.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	высшего сорта	первого сорта
Внешний вид	Порошкообразный продукт	
Цвет	Белый, допускается серовато-желтоватый оттенок	
Запах	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха	

По физико-химическим показателям пшеничный крахмал должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика	
	высшего сорта	**первого сорта**
Массовая доля влаги, %, не более	14	14
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,20	0,30
Кислотность, см , не более	20	25
Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,3	0,5

Транспортирование и хранение Пшеничный крахмал транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Пакетирование при транспортировании - по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Не допускается перевозка пшеничного крахмала в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами. Пшеничный крахмал хранят в сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Срок годности пшеничного крахмала устанавливает изготовитель в технологических инструкциях.

Рекомендуемый срок годности пшеничного крахмала - два года.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31767-2012 МОЛОЧКО МАТОЧНОЕ ПЧЕЛИНОЕ АДСОРБИРОВАННОЕ

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на маточное пчелиное адсорбированное молочко (далее - адсорбированное молочко), предназначенное для использования в пищевых целях.

Термины и определения молочко маточное пчелиное адсорбированное сырое: Молочко маточное пчелиное, смешанное с лактозо-глюкозным адсорбентом. **молочко маточное пчелиное адсорбированное сухое:** Молочко маточное пчелиное, смешанное с лактозо-глюкозным адсорбентом и высушенное под вакуумом.

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

Таблица 1 - Органолептические и физико-химические показатели адсорбированного молочка

Наименование показателя	Характеристика и нормы адсорбированного молочка	
	сырого	сухого
Внешний вид	Плотная масса	Гранулы или порошок
Консистенция	Мягкое, не липкое, пластичное тесто	Сыпучая масса
Цвет	Белый с желтоватым оттенком или светло-кремовый	Белый с желтоватым оттенком или светло-кремовый
Запах	Приятный, с медовым оттенком	Приятный, с медовым оттенком
Вкус	Слегка жгучий, вяжущий	Слегка жгучий
Массовая доля влаги, %, не более	15,0	1,8
Окисляемость, с, не более	10,0	10,0
Флюоресценция	Светло-голубая	Светло-голубая
Концентрация водородных ионов (pH) водного раствора адсорбированного молочка массовой долей 1%	3,5-4,5	3,5-4,5
Массовая доля деценовых кислот, %, не менее	0,5	0,5
Массовая доля сырого протеина, %, не менее	3,1	3,1

Транспортирование и хранение Транспортирование адсорбированного молочка осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с действующими правилами перевозок грузов на транспорте соответствующего вида в условиях, не допускающих загрязнения адсорбированного молочка. Продукт должен быть предохранен от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей. Транспортирование адсорбированного молочка в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ 15846. Грузовые отделения транспортных средств, используемые для транспортирования адсорбированного молочка, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и хранения продукта. **Срок годности и** хранения адсорбированного сырого молочка при температуре от плюс 4°С до плюс 8°С - не более 9 мес, при температуре от минус 8°С до минус 4°С - не более одного года, при температуре не выше минус 18°С - два года, со дня изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения. **Срок годности** и хранения адсорбированного сухого молочка при температуре не выше плюс 20°С - 3 года, со дня изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения.

HACCP EXPERT

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 52305-2005 САХАР-СЫРЕЦ

Дата введения в действие – 01.01.2006 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сахар-сырец, являющийся продуктом переработки сырья растительного происхождения (сахарного тростника) и предназначенный для производства сахара-песка, сахара-рафинада, жидкого и других видов сахара.

Требования к органолептическим показателям сахара-сырца должны соответствовать указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Кристаллический, сыпучий, имеет свойство к слипанию кристаллов
Цвет	От светло-желтого до темно-коричневого
Запах	Свойственный сахару-сырцу, без постороннего запаха

Требования к физико-химическим показателям сахара-сырца должны соответствовать указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение
Массовая доля сахарозы, %, не менее	97,0
Массовая доля влаги, %, не более	0,70
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	0,50
Цветность, единиц оптической плотности (единиц ICUMSA), не более:	
- при длине волны 420 нм	7000
- при длине волны 560 нм	2200

Транспортирование и хранение Сахар-сырец перевозят без упаковки (насыпью) на судах с последующей транспортировкой в железнодорожных вагонах, приспособленных для перевозки сахара-сырца. Не допускается транспортировать сахар-сырец в загрязненных трюмах, вагонах со следами ранее перевезенных сильно загрязненных, пахнущих и ядовитых грузов, а также зернопродуктов. Вагоны для перевозки сахара-сырца должны быть сухими, без щелей, с непротекающей крышей, плотно закрывающимися люками. ахар-сырец хранят насыпью только в закрытых складских помещениях. Одновременное хранение с сахаром-сырцом других материалов, способных повлиять на качество сахара-сырца, запрещается. Перед складированием сахара-сырца помещение тщательно очищают, проветривают, просушивают и дезинфицируют. Склады для хранения сахара-сырца должны быть оборудованы вентиляционными установками и отопительными устройствами для поддержания относительной влажности воздуха от 60% до 70%. Полы склада, при необходимости, покрывают слоем бетона, способным выдерживать нагрузку работающих механизмов.

Срок годности устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 52533-2006 МАК ПИЩЕВОЙ

Дата введения в действие – 01.01.2007 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на семена масличного пищевого мака *Papaver somniferum Linnaeus* (далее - пищевой мак), предназначенные для применения в хлебопекарной, кондитерской промышленности, а также для реализации населению.

Пищевой мак в зависимости от цвета семян подразделяют на типы, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Тип	Цвет семян	Содержание семян других типов, %, не более
I	Голубоватый, серый и серо-голубой	15,0
II	Белый и желтый	15,0
III	Бурый, буро-коричневый и коричневый	15,0

Пищевой мак, не удовлетворяющий требованиям по содержанию семян других типов, определяют как смесь типов с указанием состава в процентах.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	7,5
Содержание масличной примеси (семена рапса, сурепицы, рыжика), %, не более	0,2
В том числе:	
недозрелых семян пищевого мака, не более	0,1
семян белены, не более	0,01
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается
Содержание семян клещевины	Не допускается

Транспортирование и хранение Пищевой мак транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов транспортных средствах в соответствии с установленными правилами. Пищевой мак хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами.

Срок годности устанавливает изготовитель.

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31896-2012 САХАР ЖИДКИЙ

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жидкий сахар, представляющий собой водный раствор сахара, предназначенный для использования при изготовлении пищевых продуктов, кулинарных изделий и реализации в розничной торговой сети.

Классификация В зависимости от способа получения жидкий сахар подразделяют: на жидкий сахар категории экстра - водный раствор сахара высокого качества, очищенный от механических примесей с применением фильтрующих средств; применяется при изготовлении пищевых продуктов, кулинарных изделий на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания, где требуется сахар высокого качества, и для реализации в розничной торговой сети; жидкий сахар первой категории - водный раствор сахара, очищенный от механических

примесей с применением фильтрующих средств; применяется при изготовлении пищевых продуктов, кулинарных изделий на промышленных предприятиях и предприятиях общественного питания.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика жидкого сахара**	
	категории экстра	первой категории
Внешний вид	Прозрачная сиропообразная жидкость с едва уловимым оттенком бледно-желтого цвета	Прозрачная сиропообразная жидкость бледно-желтого цвета
Вкус и запах	Сладкий, без посторонних привкуса и запаха	

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя для жидкого сахара**	
	категории экстра	первой категории
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	64,0	
Величина pH	6,8-7,2	
Массовая доля сахарозы (в пересчете на сухое вещество), %, не менее	99,80	99,75
Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,04	0,05
Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,03	0,04
Цветность, единиц ICUMSA, не более	60	110

Транспортирование и хранение Жидкий сахар транспортируют в автомобильных цистернах для пищевых продуктов по ГОСТ 9218, железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674; жидкий сахар в потребительской таре, упакованный в транспортную тару, транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. Цистерны для жидкого сахара должны быть чистыми, без постороннего запаха, не использоваться после перевозки непищевых жидкостей, плотно закрываться крышками и иметь нижние сливные устройства. Жидкий сахар наливом должен храниться в хорошо очищенных закрытых металлических резервуарах, снабженных обогревом. Резервуары для хранения жидкого сахара должны быть изготовлены из нержавеющей стали, стали с эмалированным и эпоксидным покрытием или из алюминия марки А5 по ГОСТ 11069. Для хранения упакованного жидкого сахара используются технически исправные складские помещения, соответствующие санитарным требованиям, установленным органом, осуществляющим функции по контролю в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Температура хранения жидкого сахара должна быть не выше 40°С и не ниже минус 10°С.

Срок годности жидкого сахара - 3 месяца со дня изготовления при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55285-2012 ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ И СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ ФЕРМЕНТИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жидкие и сухие пищевые яичные ферментированные белок и желток (далее - продукты), выработанные из пищевых жидких яичных продуктов (белка и желтка) и предназначенные для производства продуктов питания и реализации.

Классификация Продукты вырабатывают из яичного желтка и яичного белка с использованием различных ферментов. В зависимости от технологии производства продукты вырабатывают жидкими или сухими. **В зависимости от температуры в толще жидкие продукты по термическому состоянию подразделяют на:** охлажденные - с температурой от 0°С до 4°С включ.; замороженные - с температурой не выше минус 12°С; глубокозамороженные - с температурой не выше минус 18°С.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики продукта	
	жидкого	сухого
Внешний вид	Однородный продукт без посторонних примесей, без остатков скорлупы, пленок	
Консистенция	Твердая в замороженном состоянии, жидкая в охлажденном или размороженном состоянии	Порошкообразная, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем
Цвет	От светлого до оранжевого	
Запах и вкус	Свойственные яичным продуктам, без посторонних запаха и вкуса	

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

Таблица 2.

В процентах

Наименование показателя	Норма			
	в ферментированном белке		в ферментированном желтке	
	жидком	сухом	жидком	сухом
Массовая доля сухого вещества, не менее	11,5	92,0	43,0	95,0
Массовая доля жира, не менее	-	-	26,0	50,0
Массовая доля белковых веществ, не менее	11,0	85,0	15,0	35,0
Растворимость, не менее	-	90,0	-	40,0
Посторонние примеси	Не допускаются			
Примечание - Для ферментированных белка и желтка массовая доля жира, белковых веществ и растворимость рассчитывают в пересчете на сухое вещество.				

Транспортирование и хранение Продукт транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований. Транспортирование и хранение сухого продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. При транспортировании жидкого продукта в транспортном средстве должно обеспечиваться поддержание температуры в толще продукта охлажденного - от 0°С до 4°С, замороженного - не выше минус 12°С, глубокозамороженного - не выше минус 18°С. Продукт хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.

HACCP EXPERT

Рекомендуемые сроки годности со дня выработки: **сухих ферментированного белка и ферментированного желтка:** при температуре не выше 20°С - не более 6 мес; при температуре не выше 4°С - не более 24 мес; **жидких охлажденных ферментированного белка и ферментированного желтка:** - при температуре от 0°С до 4°С - не более 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе не более 6 ч с момента окончания технологического процесса; **жидких замороженных ферментированного белка и ферментированного желтка:** при температуре не выше минус 18°С - не более 15 мес; при температуре не выше минус 12°С - не более 10 мес.

21 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 55489-2013 ГЛЮТЕН КУКУРУЗНЫЙ**

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кукурузный глютен, получаемый при переработке зерна кукурузы и предназначенный для использования в качестве высокобелковой добавки в составе комбикормов и кормовых рационов для сельскохозяйственных животных и птицы.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Сыпучий порошок
Цвет	От светло-желтого до желто-коричневого
Запах	Свойственный кукурузному глютену без плесневелого, гнилостного и других посторонних запахов

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Крупность размола - массовая доля прохода через сито с отверстиями диаметром 3 мм, %, не менее	90,0
Массовая доля сырой клетчатки в пересчете на сухое вещество, %, не более	5,0
Массовая доля сырого протеина в пересчете на сухое вещество, %, не менее	55,0
Массовая доля сырого жира без предварительного гидролиза в пересчете на сухое вещество, %, не более	9,0
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	3,0
Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте, в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,7
Посторонние примеси (земля, стекло, камни и др.)	Не допускаются
Содержание металломагнитных примесей, мг/кг:	
частицы размером до 2 мм вкл., не более	10,0
частицы размером более 2 мм и с острыми режущими краями	Не допускаются
Общая токсичность	Не допускается

Транспортирование и хранение Кукурузный глютен транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида. Пакетирование при транспортировании - по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 и ГОСТ 21650. Не допускается перевозка кукурузного глютена в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическим запахом. При перевозке кукурузного глютена насыпью и в упаковке автомашинами открытого типа его укрывают брезентом или другими водонепроницаемыми материалами, так чтобы не допустить загрязнения или увлажнения. При погрузке, перевозке и вы-

HACCP EXPERT

грузке кукурузный глютен должен быть предохранен от атмосферных осадков. Не допускается воздействие на кукурузный глютен прямого солнечного света и источников тепла. Кукурузный глютен хранят при относительной влажности воздуха складского помещения не более 85% и температуре не выше 35°С.

Срок годности кукурузного глютена устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности кукурузного глютена - 6 месяцев.

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 30363-2013 ПРОДУКТЫ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ И СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые яичные продукты жидкие и сухие (далее - яичные продукты), выработанные из пищевых куриных яиц и предназначенные для производства продуктов питания и реализации. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на пищевые яичные продукты с добавками.

Классификация Яичные продукты вырабатывают в виде яичного меланжа, яичного желтка и яичного белка. В зависимости от технологии производства яичные продукты вырабатывают жидкие и сухие. В зависимости от температуры в толще продукта яичные продукты по термическому состоянию подразделяют на охлажденные - с температурой от 0 °С до 4 °С, замороженные - с температурой не выше минус 12 °С и глубоко замороженные - с температурой не выше минус 18 °С.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика показателя яичного продукта**	
	жидкого	сухого
Внешний вид и консистенция	Однородный продукт без посторонних примесей	
	Без остатков скорлупы, пленок, твердый в замороженном состоянии, жидкий в охлажденном и размороженном состояниях, при этом желток - более густой, чем белок	Порошкообразный или в виде гранул, комочки, которые легко разрушаются при надавливании пальцем
Цвет:		
меланжа и желтка	От желтого до оранжевого	От светло-желтого до оранжевого
белка	От светло-желтого до светло-зеленого	От белого до желтоватого
Запах и вкус	Свойственный яичным продуктам, без посторонних	

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма яичного продукта**					
	жидкого и замороженного			**сухого**		
	меланжа	**белка**	**желтка**	**меланжа**	**белка**	**желтка**
Массовая доля, %, не менее:						
сухого вещества	23,5	11,5	43,0	95,0	92,0	95,0
жира	10,0	-	26,0	38,0	-	53,0
белковых веществ	10,0	11,0	15,0	45,0	85,0	35,0
Массовая доля свободных жирных кислот в жире, в пересчете на олеиновую, %, не более	-	-	-	3,5	-	3,5

HACCP EXPERT

Растворимость, %	-	-	-	Не менее 85,0	Не менее 90,0	Не более 40,0
Концентрация водородных ионов, pH	Не менее 7,0	Не менее 8,0	Не менее 5,9	-	-	-
Содержание бета-оксимасляной кислоты, в пересчете на сухое вещество, мг/кг, не более	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0	10,0
Альфа-амилазный тест	Отрицательный	-	Отрицательный		-	Отрицательный
Посторонние примеси	Не допускаются					
Примечания 1 Для сухих яичных продуктов растворимость, массовую долю жира и белковых веществ рассчитывают в пересчете на сухое вещество. 2 В целях доведения значений физико-химических показателей яичных продуктов до соответствия требованиям настоящего стандарта они могут быть нормализованы путем добавления к яичному меланжу белка или желтка, к яичному желтку - белка.						

Транспортирование и хранение Яичные продукты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование и хранение яичных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. При перевозке жидкого охлажденного яичного продукта температура в его толще должна быть от 0 °С до 4 °С, замороженного - не выше минус 12 °С, глубоко замороженного - не выше минус 18 °С. Яичные продукты хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях. **Рекомендуемые сроки годности со дня выработки:** сухих яичных продуктов при температуре не выше 20 °С - не более 6 мес; при температуре не выше 4 °С - не более 24 мес; жидких охлажденных яичных продуктов при температуре от 0 °С до 4 °С - не более 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе, не более 6 ч с момента окончания технологического процесса; - жидких замороженных яичных продуктов при температуре не выше минус 18 °С - не более 15 мес; при температуре не выше минус 12 °С - не более 10 мес.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55512-2013 ЦИКОРИЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РАСТВОРИМЫЙ

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на растворимый натуральный цикорий, представляющий собой высушенный экстракт обжаренных корней цикория, предназначенный для быстрого приготовления горячих и холодных напитков, пригодных для непосредственного употребления в пищу, реализуемый через предприятия торговли, общественного питания, а также для промышленной переработки.

Классификация Растворимый натуральный цикорий подразделяют на: порошкообразный; гранулированный; сублимированный.

По органолептическим показателям растворимый натуральный цикорий должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика показателя для растворимого натурального цикория**		
	порошкообразного	**гранулированного**	**сублимированного**
Внешний вид сухого продукта	Хорошо сыпучий мелкодисперсный порошок. Допускается наличие неплотно слежавшихся комочков, легко рассыпающихся при слабом механическом воздействии	Хрупкие агломерированные частицы различных форм и размеров, с пористой структурой	Частицы плотной структуры различных форм и размеров, с гладкой или слегка шероховатой поверхностью
		Допускается наличие разрушенных до мелкодисперсного порошка гранул или частиц	
Цвет	От светло- до темно-коричневого		
	однородный по интенсивности	допускается неоднородность по интенсивности	
Аромат и вкус	Аромат достаточно выраженный, свойственный цикорию. Вкус приятный с мягкой горечью. Не допускаются посторонние запах и привкус		

По физико-химическим показателям растворимый натуральный цикорий должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя**
Массовая доля влаги, %, не более	5,0
pH, ед. pH, не менее Полная растворимость, мин, не более:	4,5
- в горячей воде (96 °С - 98 °С)	0,5
- в холодной воде (18 °С - 20 °С)	3,0
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3,0·10-4
Посторонние примеси	Не допускаются

Транспортирование и хранение Транспортирование и условия хранения - по ГОСТ 24508. Транспортирование и хранение растворимого натурального цикория, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. **Срок годности** устанавливает изготовитель.

НАССР EXPERT

Рекомендуемые сроки годности растворимого натурального цикория в зависимости от типа потребительской упаковки представлены в таблице 3

Таблица 3

Тип потребительской упаковки	Рекомендуемые сроки годности растворимого натурального цикория с даты изготовления, мес
Пачки из бумаги с внутренним пакетом из пергамента, подпергамента или пергамина, мешки из бумаги и комбинированных материалов, мешки и пакеты из полимерной пленки, пакеты из мешочной бумаги с внутренним пакетом из пергамента или подпергамента, комбинированные банки	6
Пакеты из бумаги с полимерным покрытием	9
Пачки из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов	12
Пакеты из многослойных полимерных материалов и термосвариваемых пленочных материалов	18
Пакеты из комбинированных полимерных и других термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, банки металлические, стеклянные и из полимерных материалов	24

9 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32159-2013 КРАХМАЛ КУКУРУЗНЫЙ**

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кукурузный крахмал (далее - крахмал), полученный при переработке зерна кукурузы. Крахмал применяется в различных отраслях пищевой промышленности и для реализации населению в розничной торговле.

Классификация. В зависимости от качества крахмал подразделяют: на высший и первый сорта; амилопектиновый.

По органолептическим и физико-химическим показателям крахмал должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	высшего сорта	первого сорта	амилопектинового
Внешний вид	Однородный порошок		
Цвет	Белый. Допускается желтоватый оттенок		
Запах	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха		
Массовая доля влаги, %, не более	14	14	16
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,20	0,30	0,30
Кислотность - объем раствора гидроокиси натрия молярной концентрации 0,1 моль/дм (0,1 н.) на нейтрализацию кислот и кислых солей, содержащихся в 100 г сухого вещества крахмала, см , не более	20	25	25
Массовая доля протеина в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,8	1,0	1,0

Содержание диоксида серы (SO2), мг/кг, не более	50	50	50
Количество крапин на 1 дм2 ровной поверхности крахмала при рассмотрении невооруженным глазом, шт., не более	300	500	500
Примеси других крахмалов	Не допускаются		
Цветная реакция с йодом	Не нормируется		От красной до красно-фиолетовой
Примечание - Дополнительные требования к качеству крахмала могут быть определены договором.			

Транспортирование и хранение Крахмал перевозят по правилам перевозки грузов, действующим на данном виде транспорта. Пакетирование при транспортировании - по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 и ГОСТ 21650. Не допускается перевозка крахмала в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Крахмал хранят в сухих хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов. Мешки или ящики с крахмалом укладывают на деревянные стеллажи. При хранении крахмала более 10 сут стеллажи покрывают брезентом или полимерными материалами такого размера, чтобы краями можно было закрыть по бокам первый ряд мешков или ящиков. В складских помещениях, где хранится крахмал, относительная влажность воздуха должна быть не более 75%.

Срок годности и условия хранения кукурузного крахмала устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности крахмала - два года со дня изготовления.

18 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 56095-2014 КРАХМАЛ КАТИОННЫЙ**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на катионный крахмал, получаемый путем обработки картофельного или кукурузного крахмала катионирующими химическими реагентами. Катионный крахмал применяется в бумажной промышленности для проклейки бумажной массы, используемой для производства бумаги, контактирующей с пищевыми продуктами, и для других технических целей.

Классификация. В зависимости от используемого сырья и степени замещения вырабатывают катионный крахмал четырех марок: марка 1К1 - крахмал картофельный катионный с массовой долей связанного азота 0,1-0,2%; марка 1К2 - крахмал картофельный катионный с массовой долей связанного азота не менее 0,2%; марка 2К1 крахмал кукурузный катионный с массовой долей связанного азота 0,1-0,2%; марка 2К2 - крахмал кукурузный катионный с массовой долей связанного азота не менее 0,2%.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика катионного крахмала**	
	картофельного марки 1К1; 1К2	кукурузного марки 2К1; 2К2
Внешний вид	Однородный порошок	
Цвет	Белый	Белый. Допускается желтоватый оттенок
Запах	Свойственный данному виду крахмала, без постороннего запаха	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы катионного крахмала			
	картофельного марки 1К1; 1К2		кукурузного марки 2К1; 2К2	
Массовая доля влаги, %, не более	20		13	
Массовая доля азота, связанного при катионировании, в пересчете на сухое вещество крахмала, %	0,1-0,2	Не менее 0,2	0,1-0,2	Не менее 0,2
Водородный показатель, pH	4,5-9,0		5,0-9,0	
Примечание - дополнительные требования к качеству крахмала катионного могут быть определены договором с потребителем.				

Транспортирование и хранение Катионный крахмал транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Пакетирование при транспортировании - по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 и ГОСТ 21650. Не допускается перевозка катионного крахмала в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами. Катионный крахмал хранят в сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Срок годности катионного крахмала устанавливает изготовитель.

28 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32891-2014 СЫЧУГИ ТЕЛЯТ, ЯГНЯТ, КОЗЛЯТ — МОЛОЧНИКОВ ДЛЯ МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИХ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на высушенные сычуги телят, ягнят, козлят-молочников (до 3-х месячного возраста), предназначенные для производства молокосвертывающих и медицинских ферментных препаратов (далее - сычуги).

Термины и определения молокосвертывающая активность: Способность сычуга или молокосвертывающего ферментного препарата катализировать коагуляцию казеина молока с образованием хлопьев в молочном субстрате при заданных условиях. **молочный субстрат:** Белково-минеральный комплекс восстановленного обезжиренного молока с установленными физико-химическими показателями, применяемый для определения общей молокосвертывающей активности и долей молокосвертывающей активности химозина и пепсинов от общей молокосвертывающей активности. **контрольный образец сычужного фермента:** Определенное количество сычужного фермента по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующего требованиям приложения А, предназначенное для измерения общей молокосвертывающей активности и доли активности химозина или говяжьего пепсина от общей молокосвертывающей активности. Контрольный образец сопровождается свидетельством установленной формы. **продолжительность свертывания молочного субстрата:** Время, затраченное на коагуляцию казеина молока молочного субстрата с образованием хлопьев.

Сычуги по органолептическим показателям и молокосвертывающей активности должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение для сорта**		
	первый	**второй**	**третий**
Внешний вид	Сухие, чистые без плесени.		
	Без жира, допускаются со слабо развитыми мышечными волокнами	Допускаются с незначительным наличием жира и слабо развитыми мышечными волокнами	Допускаются сычуги с развитыми мышечными волокнами, остатками жира и незначительным загрязнением внешней стенки
Форма	Грушевидная с сохранившейся шейкой		
Цвет	Светло-желтый	Допускается желтый с коричневатым оттенком	
Запах	Специфический, без посторонних запахов		
Состояние поверхности	Глянцевая	Допускается без глянца	
Сохранность площади сычуга и слизистой оболочки	Полная	Допускаются незначительные повреждения	
Консистенция	Эластичная		
Повреждения грызунами и насекомыми	Не допускаются		
Патологические пороки (абсцессы, наросты, застой крови в сосудах)	Не допускаются		
Молокосвертывающая активность, усл.ед./г	350000-500000	250000-350000	150000-250000
Примечание - Не допускается заготовка сычугов от павших и мертворожденных животных, а также от телят, ягнят и козлят, перешедших на растительную подкормку.			

Транспортирование и хранение Сычуги транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте соответствующего вида, в условиях, не допускающих увлажнения сычугов. Не допускается хранение сычугов в одной камере с другими видами животного сырья и другими продуктами со специфическим запахом.

Сроки годности сычугов при температуре не выше 0°С и относительной влажности воздуха не более 80%, - 12 мес.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 56382-2015 МЕЛАНЖ ЯИЧНЫЙ СУХОЙ С ПОВЫШЕННОЙ РАСТВОРИМОСТЬЮ

Дата введения в действие – 01.07.2016 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на яичный сухой меланж с повышенной растворимостью (далее - яичный меланж), выработанный из пищевых куриных яиц и предназначенный для производства продуктов питания и реализации в торговле и сети общественного питания.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид и консистенция	Порошкообразный или в виде гранул, комочки легко разрушаются при надавливании пальцем
Цвет	От светло-желтого до оранжевого
Запах и вкус	Свойственные яичным продуктам, без посторонних запаха и привкуса

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля, %, не менее:	
сухого вещества	95,0
жира	38,0
белковых веществ	45,0
Массовая доля свободных жирных кислот в жире, в пересчете на олеиновую, %, не более	3,5
Растворимость, %, не менее	90,0
Содержание бета-оксимасляной кислоты, в пересчете на олеиновую, мг/кг, не более	10,0
Альфа-амилазный тест	Отрицательный
Посторонние примеси	Не допускаются
Примечание - Для яичного меланжа растворимость, массовую долю жира и белковых веществ рассчитывают в пересчете на сухое вещество.	

Транспортирование и хранение Яичный меланж транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. Транспортирование и хранение яичного меланжа, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Яичный меланж хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.

Срок годности яичного меланжа устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности со дня выработки: при температуре не выше 20°С - не более 6 мес; при температуре не выше 4°С - не более 24 мес.

HACCP EXPERT

11 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ ISO 2253-2015 ПОРОШОК КАРРИ

Дата введения в действие – 01.01.217 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция устанавливает требования к порошку карри, который используется как вкусовой ингредиент при приготовлении пищевых продуктов и реализуется в торговых сетях по всему миру.

Порошок карри должен также соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к физико-химическим показателям порошка карри

Наименование показателя	Значение	Метод испытаний
Содержание влаги, % (по массе), не более	10	По ISO 939
Содержание золы, не растворимой в кислоте, % (по массе), в пересчете на сухое вещество, не более	2,0	По ISO 930
Содержание эфирных масел, см /100 г, в пересчете на сухое вещество, не менее	0,25	По ISO 6571

Транспортирование и хранение Упаковки с порошком карри хранят в закрытых помещениях в условиях надежной защиты от воздействия солнечного света, дождя и избыточного тепла.

Срок годности порошка карри устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ ISO 5561-2015 ТМИН ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ НЕМОЛОТЫЙ

Дата введения в действие – 01.01.2017 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция устанавливает требования к немолотому черному и белому тмину (*Carum carvi Linnaeus*), двулетнему и однолетнему соответственно. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на *Carum Bulbocastanum*. В настоящей технологической инструкции термин "немолотый тмин" применяется по отношению к обоим видам тмина.

Немолотый черный и белый тмин должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к физико-химическим показателям

Наименование показателя	Требования		Стандарт на метод испытаний
	Двулетний черный тмин	Однолетний белый тмин	
Максимальное содержание влаги, % (по массе)	13	12	ISO 939
Максимальное содержание общей золы, % (по массе), в пересчете на сухое вещество	8	9	ISO 928
Максимальное содержание золы, нерастворимой в кислоте, % (по массе), в пересчете на сухое вещество	1,5	2	ISO 930
Минимальное содержание эфирных масел, % (см /100 г), в пересчете на сухое вещество	2,5	1,5	ISO 6571
Содержание эфирных масел необходимо определять незамедлительно после измельчения			

Транспортирование и хранение Упаковки с немолотым тмином хранят в закрытых помещениях в условиях надежной защиты от воздействия солнечного света, дождя и избыточного тепла. Помещение для хранения должно быть сухим, не иметь неприятных запахов и быть защищенным от проникновения насекомых и паразитов. Система вентиляции должна быть сконструирована таким образом, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию в условиях сухой погоды, она должна быть полностью закрыта при работе в условиях влажной погоды. В помещении для хранения должны быть созданы надлежащие условия для дезинсекции. Упаковки с немолотым тмином должны перекладываться и транспортироваться в условиях защиты от дождя, солнечного света и других источников избыточного тепла, следует избегать воздействия неприятных запахов и любого другого загрязнения, особенно это касается трюмов кораблей.

Срок годности устанавливает изготовитель.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33222-2015 САХАР БЕЛЫЙ**

Дата введения в действие – 01.07.2016 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на белый сахар пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусоароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья сахарной свеклы или тростникового сахара-сырца. Белый сахар предназначен для реализации в розничной торговой сети, использования в сфере общественного питания, при производстве пищевых продуктов, в фармацевтической промышленности и для других целей.

Классификация В зависимости от вида используемого сырья различают белый сахар: свекловичный; из тростникового сахара-сырца. **В зависимости от способа производства белый сахар подразделяют на:** кристаллический; кусковой; сахарную пудру. Кристаллический белый сахар выпускают с размерами кристаллов от 0,2 до 2,5 мм включительно. Допускается наличие кристаллов с отклонениями от нижнего и верхнего пределов указанных размеров не более 5% от массы анализируемой пробы белого сахара по ГОСТ 12579.

Кристаллический белый сахар в зависимости от фракции может выпускаться как: мелкокристаллический; крупнокристаллический.

Термины и определения экстра белый сахар (категория экстра): Очищенная и кристаллизованная сахароза, массовая доля которой не менее 99,80%. **белый сахар (категории ТС1, ТС2):** Очищенная и кристаллизованная сахароза, массовая доля которой не менее 99,70% **фабричный белый сахар (категория ТС3):** Очищенная и кристаллизованная сахароза, массовая доля которой не менее 99,50% и цветность которой не более 195 единиц ICUMSA. **белый свекловичный сахар:** Белый сахар, полученный из сахарной свеклы. **белый сахар из тростникового сахара-сырца:** Белый сахар, полученный из тростникового сахара-сырца в результате его клерования, очистки, кристаллизации, центрифугирования и сушки. **белый кристаллический сахар:** Белый сахар в виде отдельных кристаллов. **мелкокристаллический белый сахар:** Белый сахар в виде отдельных кристаллов размерами не более 0,5 мм. **крупнокристаллический белый сахар:** Белый сахар в виде отдельных кристаллов размерами от 2,0 мм. **белый кусковой сахар:** Белый сахар в виде отдельных кусочков определенных форм и размеров, изготовленных путем прессования кристаллического сахара. **сахарная пудра:** Измельченные кристаллы белого сахара размером не более 0,2 мм.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика белого сахара		
	Кристаллический сахар	Сахарная пудра	Кусковой сахар
Цвет	Белый, чистый. Для сахара категории ТС3 допускается желтоватый оттенок		Белый, чистый, без пятен
Внешний вид	Однородная сыпучая масса кристаллов. Для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускаются комки, разваливающиеся при легком нажатии	Однородная сыпучая масса измельченных кристаллов	В виде кусочков определенной формы и размеров без посторонних включений
Запах и вкус	Свойственный сахару, сладкий, без посторонних запаха и привкуса как в сухом сахаре, так и в его водном растворе. Для сахара категории ТС3 допускается слабый запах мелассы		
Чистота раствора	Раствор сахара должен быть прозрачным, без нерастворимого осадка, механических и других примесей. Для сахара категорий ТС2 и ТС3 допускается опалесценция. Для сахарной пудры чистоту раствора не определяют		

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение по категориям кристаллического белого сахара, сахарной пудры без антислеживающих агентов, кускового белого сахара			
	Экстра	ТС1	ТС2	ТС3
Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее				
кристаллический сахар	99,80	99,70	99,70	99,50
Массовая доля влаги, %, не более:				
кристаллический сахар	0,10	0,10	0,12	0,15
сахарная пудра без антислеживающих агентов	0,20	0,20	0,20	-
кусковой сахар	0,25	0,25	0,25	0,25
Массовая доля редуцирующих веществ (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,03	0,035	0,04	0,065
Массовая доля золы (в пересчете на сухое вещество), %, не более	0,027	0,036	0,036	0,050
Цветность в растворе, единиц оптической плотности (ICUMSA), не более	45,0	60,0	104,0	195,0
Крепость кускового белого сахара по Бонвечу, МПа, не менее	1,5	1,5	1,5	1,5
Продолжительность растворения в воде кускового белого сахара , мин, до	6 включ.	6 включ.	6 включ.	6 включ.
Массовая доля мелочи (осколков массой менее 25% от массы кусочка, кристаллов и измельченных кристаллов) в упаковке белого кускового сахара, %, не более	2,0	2,0	2,0	2,0
Для сахара, направляемого на хранение в склады бестарного хранения, массовая доля влаги не более 0,06%. Продолжительность растворения в воде белого кускового сахара определяется в случае отсутствия пресса Бонвеча.				

Транспортирование и хранение Упакованный белый сахар перевозят транспортом всех видов в крытых транспортных средствах и в контейнерах по ГОСТ 18477 в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, белый сахар насыпью в автомобилях-сахаровозах и железнодорожных хопперах-зерновозах, приспособленных для перевозок кристаллического белого сахара. Не допускается перевозка белого сахара в транспортных средствах вместе с другими материалами и продуктами с резким, специфическим запахом. Упакованный белый сахар хранят в складах, неупакованный в силосах. При хранении белого сахара в складах с деревянными полами и в многоэтажных складах начиная со второго этажа и выше мешки, ящики и пакеты с белым сахаром

HACCP EXPERT

укладывают на брезент или полиэтиленовую пленку, которые после формирования штабеля заворачивают на два нижних ряда. Упакованный белый сахар должен храниться в складе при температуре воздуха не выше 40°С и относительной влажности воздуха не выше 75% для кускового сахара и не выше 70% для кристаллического и сахарной пудры. В силосах белый кристаллический сахар должен храниться при температуре воздуха не выше 25°С и не ниже 20°С и относительной влажности воздуха не выше 60%. Требования к условиям длительного хранения белого сахара согласно ГОСТ 26907. При хранении белого сахара необходимо осуществлять постоянный контроль за температурой и относительной влажностью воздуха в складах и в силосах.

Срок годности белого сахара устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности белого сахара: кристаллического 4 года с года изготовления или даты фасования; кускового 2 года с даты изготовления; сахарной пудры 1,5 года с даты изготовления или фасования.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33692-2015 БЕЛКИ ЖИВОТНЫЕ СОЕДИНИТЕЛЬНОТКАННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2017 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на животные соединительнотканные белки (далее - животные белки), полученные из коллагенсодержащего животного сырья и предназначенные для применения при производстве продуктов питания. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на животные белки с пищевыми добавками, технологическими вспомогательными средствами, ароматизаторами, а также с белковыми и другими компонентами, полученными из сырья иного происхождения, чем коллагенсодержащее животное сырье; гидролизаты и пептоны животных белков.

Классификация В зависимости от вида убойных животных животные белки подразделяют на: говяжьи, свиные и др. или комбинированные (при использовании исходного сырья от двух и более видов убойных животных).

По физико-химическим и функциональным показателям животные белки подразделяют на категории: высшую, первую и вторую. **Термины и определения животный белок соединительнотканный:** Сухой белоксодержащий продукт, состоящий из белковых веществ с молекулярной массой свыше 70 кДа, полученных в результате переработки коллагенсодержащего мясного сырья и обладающих способностью связывать воду и образовывать гели.

Характеристика животных белков в зависимости от физико-химических и функциональных показателей. По органолептическим показателям животные белки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для животных белков
Внешний вид	Сухой продукт однородной консистенции в виде волокнистой массы или сыпучего мелкого порошка, или сыпучего порошка, содержащего единичные или агломерированные частицы. Для порошков допускается наличие комочков более крупного размера, рассыпающихся при легком механическом надавливании
Цвет	От белого до светло-коричневого
Запах	Свойственный сырью, из которого изготовлены, без постороннего запаха

HACCP EXPERT

По физико-химическим и функциональным показателям животные белки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значения показателя для животных белков	
	высшей категории	**первой категории**
Массовая доля белка в сухом веществе, %, не менее	90,0	80,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0	16,0
Массовая доля влаги, %, не более	5,0	10,0
Массовая доля коллагена к массе общего белка, %, не менее	70,0	60,0
Влагосвязывающая способность, %, не менее:		
- в холодной воде	500	
- в горячей воде	Регламентируется в документе, в соответствии с которым животные белки изготовлены	
Гелеобразующая способность, %, не менее:		
- в холодной воде	400	
- в горячей воде	Регламентируется в документе, в соответствии с которым животные белки изготовлены	
Жироэмульгирующая способность, %, не менее	Регламентируется в документе, в соответствии с которым животные белки изготовлены	
Примечание - Животные белки, имеющие отклонения по значениям нормируемых показателей до 20% (для массовой доли жира - до 40%), относят ко второй категории.		

Транспортирование и хранение Животные белки транспортируют всеми видами транспорта при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 70%. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Животные белки хранят при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 70%. Хранение животных белков на складах транспортных предприятий не допускается.

Сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции устанавливает изготовитель.

45 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34274-2017 МАЛЬТОДЕКСТРИНЫ

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мальтодекстрины. Мальтодекстрины предназначаются для применения в качестве углеводного компонента, структурообразователя, формующего агента, натурального сахарозаменителя, регулятора сладости, стабилизатора, нейтрального носителя вкусовых добавок в различных отраслях промышленности.

Классификация В зависимости от углеводного состава мальтодекстрины вырабатывают следующих видов: мальтодекстрин МД 6; мальтодекстрин МД 10; мальтодекстрин МД 14; мальтодекстрин МД 18; мальтодекстрин МД 22.

Термины и определения мальтодекстрины: Продукт частичного расщепления крахмала, состоящий из многокомпонентной смеси глюкозы, мальтозы, мальтотриозы и полисахаридов в различных соотношениях.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородный сыпучий мелкодисперсный порошок, микрогранулы
Цвет	Белый или слегка кремовый
Запах	Свойственный мальтодекстринам, без постороннего запаха
Вкус	Свойственный мальтодекстринам, без постороннего привкуса

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма				
	МД 6	МД 10	МД 14	МД 18	МД 22
Массовая доля сухого вещества, не менее, %	94,0				
Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество, %	4-8	8-12	12-16	16-20	20-25
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,40				
Водородный показатель, pH	4,5-6,5				
Содержание диоксида серы (SO2), мг/кг, не более	20				
Содержание посторонних механических примесей	Не допускается				
Примечание - Дополнительные требования к качеству мальтодекстринов могут быть определены договором с потребителем.					

Транспортирование и хранение Мальтодекстрины транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Пакетирование при транспортировании - по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 и ГОСТ 21650. Не допускается перевозка мальтодекстринов в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами. Мальтодекстрины должны храниться в крытых, сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов и защищенных от воздействия прямых солнечных лучей. Мешки с мальтодекстрином укладывают на стеллажи и в штабеля на паллетах. Штабеля мешков на паллетах фиксируют полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или стреч-пленкой, или пленкой типа скотч - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Между штабелями и стеной должен быть оставлен проход не менее 0,7 м, расстояние от источников тепла, водопроводов и канализационных труб должно быть не менее 1 м. В

складских помещениях, где хранятся мальтодекстрины, относительная влажность воздуха должна быть не более 75%.

Срок годности мальтодекстринов устанавливает изготовитель.

11 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ ISO 6539-2016 КОРИЦА**

Дата введения в действие – 01.01.2018 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция устанавливает требования к целой или молотой (порошкообразной) корице Шриланкийского, Мадагаскарского и Сейшельского видов. Корица представляет собой кору дерева или кустарника *Cinnamomum zeylanicum Blume*.

Виды и классификация Виды **Корица из Шри-Ланки** Высушенная кора культивируемых разновидностей *Cinnamomum zeylanicum Blume* семейства *Lauraceae*. **Корица из Шри-Ланки имеет четыре формы:** 1) трубочки; 2) лом; 3) хлопья; 4) чипсы. **Сейшельская корица** Кора ствола или ветвей дерева корицы Cinnamomum zeylanicum Blume, культивируемой на Сейшелах. **Сейшельская корица имеет три формы:** 1) грубая кора корицы, которая состоит из слегка закрученных, вытянутых, искривленных кусочков среднего или маленького размера целой необработанной коры; 2) состругганная кора, которую получают от более молодых побегов кустарника того же вида; побеги состругивают искривленным ножом пока кора не отойдет от ствола; 3) трубочки и лом, которые получают из молодых побегов кустарника таким же образом, что у корицы, выращенной на Шри-Ланке. **Мадагаскарская корица** Кора ствола или ветвей дикорастущего на Мадагаскаре дерева корицы *Cinnamomum zeylanicum Blume*. **Мадагаскарская корица имеет две формы:** 1) простые полые трубочки необработанной или состругганной коры довольно грубого вида, приблизительно 30 см длиной, срезанной ножом с более мелких веток; 5) необработанные или состругганные кусочки коры более крупных веток и стволов, разломанных плоской стороной топорика.

Целая и молотая корица должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1 - Физико-химические требования

Характеристика	**Требования к виду корицы**		**Метод испытания**
	Шриланкийская корица	Сейшельская и мадагаскарская корица	
Массовая доля влаги, %, не более:			по ISO 939
- целая корица	14	15	
- молотая корица	12	14	
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	5	7	по ISO 928
Массовая доля золы, не растворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество, %, не более	1	2	по ISO 930
Эфирные масла, см /100 г в пересчете на сухое вещество, не менее:			по ISO 6571
- целая корица	1,0	0,7	
- молотая корица	0,7	0,3	

Транспортирование и хранение Упаковки с корицей следует хранить в закрытых помещениях, хорошо защищенных от солнца, дождя и перегрева. Помещение для хранения должно быть сухим, не иметь посторонних запахов и быть защищено от попадания насекомых и сельскохозяйственных вредителей. Вентиляция должна быть регулируемой, чтобы можно было хорошо проветривать помещение в сухих условиях, и должна быть полностью закрыта во влажных условиях. На складе длительного хранения должно присутствовать оборудование для фумигации. Погрузочно-разгрузочные работы и транспортировку упаковок с корицей следует осуществлять так, чтобы они были защищены от дождя, солнца или других источников нагревания, от посторонних запахов и перекрестного заражения, особенно в трюмах кораблей.

Срок годности устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ ISO 1003-2016 ИМБИРЬ

Дата введения в действие – 01.01.2018г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция устанавливает требования к имбирю (*Zingiber officinale Roscoe*).

Имбирь должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Химические требования к имбирю

Наименование показателя	Норма	Стандарт на метод испытаний
Массовая доля влаги		ISO 939
a) целый/кусочки, %, не более	12,0	
b) молотый, %, не более	11,0	
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	8,0	ISO 928
Массовая доля золы, нерастворимой в соляной кислоте, в пересчете на сухое вещество, %, не более	1,5	ISO 930
Содержание эфирных масел в пересчете на сухое вещество:		ISO 6571
a) целый/кусочки, не менее	1,5	
b) молотый, не менее	1,0	
Массовая доля кальция (в форме оксида)		Приложение A
a) неотбеленный, %, не более	1,1	
b) отбеленный (необязательно) , %, не более	2,5	
По соглашению между покупателем и продавцом.		

Транспортирование и хранение Упаковки с имбирем следует хранить в закрытом помещении, хорошо защищенном от солнца, дождя и перегрева. Помещение для хранения должно быть сухим, без посторонних запахов и защищено от проникновения насекомых и вредителей. Вентиляция должна быть регулируемой, чтобы обеспечить хорошее проветривание помещения в сухих условиях, и должна быть полностью закрыта во влажных условиях. На складе длительного хранения должно присутствовать оборудование для фумигации. Упаковки необходимо перемещать и транспортировать так, чтобы они были защищены от дождя, солнца или других источников нагревания, от посторонних запахов и перекрестного заражения насекомыми, особенно в трюмах кораблей. **Срок годности** устанавливает изготовитель.

НАССР EXPERT

45 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 34353-2017 ПРЕПАРАТЫ ФЕРМЕНТНЫЕ МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЕ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ СУХИЕ

Дата введения в действие – 01.09.2018 г. Дата актуализации текста – 21.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения Настоящая технологическая инструкция распространяется на препараты ферментные молокосвертывающие животного происхождения сухие (далее препараты) на основе кислых протеаз животного происхождения, предназначенные для свертывания молока или молочной смеси при производстве молочных, молочных составных и молокосодержащих продуктов.

Классификация Препараты в зависимости от ферментного состава подразделяют: на однокомпонентные; многокомпонентные. **Однокомпонентные препараты в зависимости от используемого сырья подразделяют:** на сычужный фермент; говяжий пепсин; куриный пепсин. **Многокомпонентные препараты в зависимости от ферментного состава подразделяют:** на сычужно-говяжьи, содержащие химозин и говяжий пепсин; комплексные препараты, содержащие куриный пепсин: курино-говяжьи (КГ), курино-сычужные (КС), курино-говяже-сычужные (КГС).

Термины и определения молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения: Ферментный препарат на основе кислых (карбоксильных) животных протеаз, изготовленный из сычугов телят, ягнят и козлят молочников, а также из слизистой оболочки сычугов крупного рогатого скота и железистых желудков цыплят и кур. **сычужный фермент; СФ:** Молокосвертывающий ферментный препарат, изготовленный из сычуга телят, ягнят, козлят молочников или их смеси, с долей молокосвертывающей активности химозина от общей молокосвертывающей активности препарата не менее 80,0%. **говяжий пепсин; ГП:** Молокосвертывающий ферментный препарат, изготовленный из слизистой оболочки сычугов крупного рогатого скота с долей активности говяжьего пепсина от общей молокосвертывающей активности препарата не менее 80,0%. **куриный пепсин; КП:** Молокосвертывающий ферментный препарат, изготовленный из железистых желудков цыплят и кур с долей активности куриного пепсина от общей молокосвертывающей активности препарата 100,0%. **сычужно-говяжий молокосвертывающий ферментный препарат; СГ:** Молокосвертывающий ферментный препарат, изготовленный из слизистой оболочки сычугов крупного рогатого скота или смешиванием сычужного фермента и говяжьего пепсина, с долей молокосвертывающей активности химозина от общей молокосвертывающей активности препарата менее 80,0%. **комплексный молокосвертывающий ферментный препарат:** Многокомпонентный составной молокосвертывающий ферментный препарат, изготовленный смешиванием куриного и говяжьего пепсина, куриного пепсина и сычужного фермента, куриного, говяжьего пепсинов и сычужного фермента, с долей активности куриного пепсина от общей молокосвертывающей активности препарата не более 50,0%. **общая молокосвертывающая активность:** Способность ферментного препарата катализировать коагуляцию казеина молока с образованием хлопьев в молочном субстрате при заданных условиях. **продолжительность свертывания молочного субстрата:** Время, затраченное на свертывание молочного субстрата до образования хлопьев после внесения в него раствора молокосвертывающего ферментного препарата. **молочный субстрат:** Белково-минеральный комплекс восстановленного обезжиренного молока с установленными физико-химическими показателями, применяемый для определения общей молокосвертывающей активности и долей молокосвертывающей активности химозина и пепсинов от общей молокосвертывающей активности препарата. **контрольный образец:** Определенное количество сычужного фермента или говяжьего пепсина, по органолептическим и физико-химическим показателям соответствующее требованиям приложения А, предназначенное для измерения общей молокосвертывающей активности и доли активности химозина или говяжьего пепсина от общей молокосвертывающей активности испытуемых молокосвертывающих ферментных препаратов.

HACCP EXPERT

По внешнему виду и органолептическим показателям препараты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика для**	
	сычужного фермента	говяжьего и куриного пепсинов, многокомпонентных препаратов
Внешний вид	Однородный порошок белого или светло-желтого, или светло-серого цвета	Однородный порошок светло-желтого или светло-серого цвета
Запах	Специфический, свойственный животным протеазам, без посторонних запахов	

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Значение показателя для**				
	сычужного фермента	**говяжьего пепсина**	**куриного пепсина**	**сычужно-говяжьих препаратов**	**комплексных препаратов**
Общая молокосвертывающая активность 1 г препарата по свертыванию молочного субстрата на конец срока годности, усл. ед./г, не менее	100000				
Доля молокосвертывающей активности химозина от общей молокосвертывающей активности, %	Не менее 80,0	-	-	Не более 80,0	-
Доля молокосвертывающей активности говяжьего пепсина от общей молокосвертывающей активности, %	-	Не менее 80,0	-	-	-
Доля молокосвертывающей активности куриного пепсина от общей молокосвертывающей активности, %	Не допускается*	Не допускается*	100,0	Не допускается*	Не более 50,0
Массовая доля влаги, %, не более	2,0				
Массовая доля поваренной соли, %, не менее	80,0				
Массовая доля нерастворимого остатка, %, не более	2,0				
Доля молокосвертывающей активности свиного пепсина	Не допускается*				
* Показатели определяют при возникновении разногласий при оценке качества препарата.					

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение Препараты транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Допускается транспортирование и/или хранение препаратов при нерегулируемых условиях не более 15 сут. Препараты хранят в упакованном виде в сухом, защищенном от света помещении при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение препаратов в непосредственной близости от отопительных и нагревательных устройств и приборов. Препараты во вскрытой упаковке хранят не более 5 сут в сухом, защищенном от света месте при температуре (17±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%. **Срок годности** препаратов устанавливает изготовитель в зависимости от особенностей технологического процесса изготовления, применяемых упаковочных материалов, условий хранения. **Рекомендуемый срок годности** сычужного фермента, пепсинов для непосредственного применения в сыроделии 12 мес, для производства комплексных препаратов 4 мес с даты изготовления. Использование сычужного фермента и пепсинов для производства комплексных препаратов после 4 мес хранения не допускается.

Рекомендуемый срок годности комплексных препаратов в сыроделии 8 мес.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 70295-2022 ГЛЮКОЗА КРИСТАЛЛИЧЕСКАЯ

Дата введения в действие – 01.03.2023 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кристаллическую глюкозу (далее - глюкоза), получаемую ферментативным гидролизом крахмала с последующей кристаллизацией из полученного сиропа. Глюкоза применяется в различных отраслях пищевой, медицинской промышленности, ветеринарии, а также для технических целей.

Классификация Глюкозу вырабатывают двух видов: гидратную; ангидридную.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Кристаллический порошок
Цвет	Белый
Вкус	Свойственный глюкозе, сладкий, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный глюкозе, без постороннего запаха

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы	
	гидратная	ангидридная
Массовая доля влаги, %, не более	9,0	1,0
Водородный показатель, pH	4,5-6,5	4,5-6,5
Удельное вращение $[a]^{20}_{Д.град}$	52,5-53,0	52,5-53,0
Массовая доля сульфатной золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,1	0,1
Содержание диоксида серы (SO2), мг/кг, не более	10	10
Размер частиц:		
- остаток на сите, снабженном проволочной сеткой N 0,315 мм, %, не более	5,0	5,0
- остаток на сите, снабженном проволочной сеткой N 0,063 мм, %, не менее	80,0	85,0
Остаток на металлическом сите с отверстиями 1,5 мм	Не допускается	
Присутствие декстринов	Не допускается	
Примечание - Дополнительные требования к качеству глюкозы могут быть определены договором с потребителем.		

НАССР EXPERT

Транспортирование и хранение Глюкозу транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Пакетирование для транспортирования - по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, ГОСТ 21650. Не допускается перевозка глюкозы в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами. Все виды транспортных средств должны быть чистыми, незараженными вредителями хлебных запасов. При перевозке глюкозы автотранспортом открытого типа ее укрывают брезентом или другими водо- и светонепроницаемыми материалами так, чтобы не допустить загрязнения или увлажнения. Не допускается воздействие на глюкозу прямого солнечного света и источников тепла. Мешки с глюкозой укладывают на стеллажи и в штабеля на паллеты. Штабеля мешков на паллетах фиксируют полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, стрейч-пленкой или пленкой типа скотч по технической документации. Между штабелями и стеной оставляют проход не менее 0,7 м, расстояние от источников тепла, водопроводов и канализационных труб должно составлять не менее 1 м. Глюкозу хранят при относительной влажности воздуха складского помещения не более 75%.

Срок годности глюкозы устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности кристаллической глюкозы - два года со дня изготовления при условии соблюдения условий транспортирования и хранения.

11 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ ISO 5562-2017 КУРКУМА ЦЕЛАЯ И МОЛОТАЯ (ПОРОШКООБРАЗНАЯ)**

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция устанавливает требования к целой и молотой (порошкообразной) куркуме (*Curcuma longa Linnaeus*).

Классификация Целая куркума Целую куркуму классифицируют в зависимости от представленного вида (корневища, отростки или клубни), ее происхождения и содержания посторонних включений. **Отростки, реализуемые отдельно, должны содержать не более:** 1) 7% (массовая доля) обрезков (корневищ длиной менее 15 мм и отходов или фрагментов); 2) 5% (массовая доля) клубней. **Молотая (порошкообразная) куркума Молотую (порошкообразную) куркуму классифицируют в зависимости от размера частиц на два типа следующим образом:** 1) крупноизмельченный порошок: 98% продукта должно проходить через сито с размером ячеек 500 мкм; 2) мелкоизмельченный порошок: 98% продукта должно проходить через сито с размером ячеек 300 мкм. Тонкость помола определяют по методу, установленному в ISO 3588.

Целая или молотая (порошкообразная) куркума должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1 - Физико-химические требования

Характеристика	Требования		Метод испытания
	Целая куркума	Молотая (порошкообразная) куркума	
Массовая доля влаги, %, не более	12	10	По ISO 939
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	Не определяют	9	По ISO 928
Массовая доля золы, не растворимой в кислоте в пересчете на сухое вещество, %, не более	Не определяют	1,5	По ISO 930
Окрашивающая способность, выраженная в виде массовой доли куркуминоидов в пересчете на сухое вещество, %, не менее	Не определяют	2	По ISO 5566

Транспортирование и хранение Упаковки с куркумой следует хранить в закрытых помещениях, хорошо защищенных от солнца, дождя и перегрева. Помещение для хранения должно быть сухим, не иметь посторонних запахов и быть защищено от попадания насекомых и сельскохозяйственных вредителей. Вентиляция должна быть регулируемой, чтобы можно было хорошо проветривать помещение в условиях сухости, и должна быть полностью закрыта в условиях влажности. Открытые помещения для хранения должны быть обеспечены оборудованием для фумигации. Погрузочно-разгрузочные работы и транспортировку упаковок следует осуществлять в условиях защиты от дождя, солнца или источников нагревания, от посторонних запахов и перекрестного заражения, особенно в трюмах кораблей.

Срок годности устанавливает изготовитель.

11 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 11285-2017 ЖЕЛЕЗЫ ПОДЖЕЛУДОЧНЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на поджелудочные железы крупного рогатого скота и свиней замороженные (далее - поджелудочные железы), предназначенные для производства инсулина, медицинских и ветеринарных препаратов, ферментных препаратов.

Классификация В зависимости от вида животных поджелудочные железы подразделяют на поджелудочные железы крупного рогатого скота и поджелудочные железы свиней. **В зависимости от качества поджелудочные железы подразделяют на два сорта:** первый и второй.

Термины и определения поджелудочная железа: Железа внутренней и внешней секреции, расположенная в брыжейке двенадцатиперстной кишки и участвующая в регуляции обмена веществ. **инсулин:** Гормон пептидной природы, вырабатываемый поджелудочной железой.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и значение показателя для поджелудочных желез**			
	крупного рогатого скота		**свиней**	
	1-го сорта	2-го сорта	1-го сорта	2-го сорта
Внешний вид	Крупнодольчатое строение, форма - треугольная, овальная, трапецевидная, удлиненная, с наличием ветвей. Без наружного жира и прирезей соединительной ткани, поверхность твердая, без повреждений, безо льда и снега. При выработке в виде блоков - укладка плотная, без пустот			
Цвет	От розового с желтоватым оттенком до розовато-красного		От бледно-желтого до розового с нитевидными включениями	
Запах	Свойственный доброкачественным поджелудочным железам, без постороннего			
Температура внутри блока/отдельной железы, °С, не выше	Минус 18			
Массовая доля жира, %, не более	5	7	8	12
Массовая доля инсулина, ЕД/кг, не менее	5000	4000	5000	4000

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение Упакованные поджелудочные железы транспортируют при температуре воздуха не выше минус 20°С всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарного документа. Поджелудочные железы хранят в упакованном виде в камере хранения при температуре воздуха не выше минус 20°С, относительной влажности воздуха от 95% до 98%. Колебания температуры воздуха в процессе хранения, перевозки и реализации не должны превышать 2°С.
Срок годности устанавливает изготовитель.
Рекомендуемый срок годности поджелудочных желез - не более 6 мес с момента производства при соблюдении условий хранения.

14 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33917-2016 ПАТОКА КРАХМАЛЬНАЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2018 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на крахмальную патоку (глюкозный сироп, мальтозный сироп, крахмальный сироп, кукурузный сироп), вырабатываемую путем гидролиза крахмала с применением кислот и/или амилолитических ферментных препаратов. Патока применяется в различных отраслях пищевой промышленности и для технических целей.

Классификация В зависимости от углеводного состава патоку подразделяют на следующие виды: низкоосахаренная; карамельная кислотная; карамельная ферментативная; мальтозная; высокоосахаренная.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика патоки**				
	Низкоосахаренной	**Карамельной**		**Мальтозной**	**Высокоосахаренной**
		Кислотной	Ферментативной		
Внешний вид	Густая вязкая жидкость				
Вкус и запах	Свойственный патоке, без постороннего привкуса и запаха				
Прозрачность	Прозрачная. Допускается опалесценция		Прозрачная		
Цвет	От бесцветного до бледно-желтого разных оттенков				

По физико-химическим показателям патока должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма для патоки**				
	Низкоосахаренной	**Карамельной**		**Мальтозной**	**Высокоосахаренной**
		Кислотной	Ферментативной		
Массовая доля сухого вещества, %, не менее	78,0				
Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество (глюкозный эквивалент), %	26-35	36-44	36-44	38-70	45 и более
Массовая доля отдельных углеводов (углеводный состав):					
- глюкоза, %	Не более 15	Не нормируются	5-20	Не более 25	Не менее 20
- мальтоза, %	5-20		10-25	35 и более	Не нормируется

HACCP EXPERT

Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,40			
Водородный показатель, pH (кроме деминерализованных латок)	3,5-6,0			
Удельная электрическая проводимость, (для деминерализованных латок), мкСм/см или мСм/см, не более	200			
Кислотность - объем раствора гидроокиси натрия концентрацией 0,1 моль/дм (0,1 н.) на нейтрализацию кислот и кислых солей в 100 г сухого вещества патоки:				
- из картофельного и других видов клубневого крахмала, см , не более	27		Не нормируется	
- из кукурузного и других видов зернового крахмала, см , не более	15		Не нормируется	
Содержание диоксида серы (SO), мг/кг, не более	40			
Температура карамельной пробы, °С	155	145	140	Не нормируется
Цвет йодной пробы	Не нормируется		Желтый разных оттенков	
Наличие видимых посторонних механических примесей	Не допускается			

Примечания
1 Дополнительные требования к качеству патоки могут быть установлены в контракте с потребителем.
2 Показатель "Цвет" определяют инструментальными методами (приложения Б, В), показатель "Мутность" определяют инструментальным методом (приложение Г). Значения показателей устанавливается в соответствии с требованиями потребителя.
3 Показатель "Массовая доля общей золы" предприятие-изготовитель контролирует периодически, но не реже одного раза в 10 дней в средней пробе патоки.
4 По требованию потребителя допускается массовая доля сухого вещества патоки менее 78%.
5 При отклонении массовой доли сухого вещества от нормированной допускается пересчет массы партии патоки на 78% сухого вещества, проводимый по ГОСТ 4680.
6 По требованию потребителя допускается массовая доля глюкозы менее 20% для патоки высокоосахаренной.
7 Показатель "Удельная электрическая проводимость" (для деминерализованных паток) определяют инструментальным методом.

Транспортирование и хранение Патоку перевозят по правилам перевозки грузов, действующим на данном виде транспорта. Патоку перевозят при температуре не более 65°С. Бочки с патокой при перевозке и хранении располагают пробкой вверх. Патоку, залитую в бочки и фляги, хранят в закрытом складском помещении или под навесом, предохраняющим ее от воздействия солнечных лучей. При хранении патоки с массовой долей редуцирующих веществ менее 38% допускается ее побеление вследствие выпадения декстринов. При хранении патоки с массовой долей редуцирующих веществ более 65% возможно выпадение кристаллов.При выгрузке допускается отклонение значения массы нетто патоки от измеренного при загрузке не более 1% вследствие естественных потерь (остаток на внутренних стенках транспортной тары, в сливных устройствах, сливных шлангах и др.).

Срок годности патоки устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности: для патоки крахмальной - один год со дня изготовления при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения, установленных настоящим стандартом; - для патоки с пониженным содержанием сухих веществ устанавливает изготовитель по согласованию с потребителем согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 6823-2017 ГЛИЦЕРИН НАТУРАЛЬНЫЙ СЫРОЙ

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на натуральный сырой глицерин (далее - глицерин), изготовляемый из натуральных растительных масел и животных жиров. Глицерин применяют в качестве сырья для получения дистиллированного глицерина всех марок и для других технических целей.

Классификация Глицерин в зависимости от показателей качества выпускают следующих сортов: первого; второго; третьего. Глицерин третьего сорта в зависимости от назначения подразделяют на марки 1 и 2. Глицерин первого, второго сортов и третьего сорта марки 1 используют для последующей дистилляции. Глицерин третьего сорта марки 2 - для доочистки и технических целей.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя для глицерина	
	первого и второго сортов	третьего сорта марок 1 и 2
Цвет	От светло-желтого до светло-коричневого	Коричневый
Прозрачность	Прозрачный, без пены на поверхности	Допускается слабая муть

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для глицерина			
	первого сорта	второго сорта	третьего сорта	
			марки 1	марки 2
Массовая доля чистого глицерина, %, не менее	86		82	78
Реакция глицерина, см				
0,1 моль/дм раствора HCI или KOH, не более	6,0			
Массовая доля золы, %, не более	0,35	1,80	3,00	9,50
Массовая доля нелетучего органического остатка, %, не более	0,85	2,0	3,0	4,0
Жирные кислоты и смолы (качественная реакция)	Отсутствие		Следы	
Реакция на поверхностно-активные вещества (ПАВ) в глицерине, см				
0,1 моль/дм (0,1 н.) раствора HCI, не более	2,0	5,0	6,0	Не нормируется

Транспортирование и хранение Нефасованный глицерин транспортируют в железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674 с нижним сливом, автоцистернах по ГОСТ 9218 с плотно закрывающимися люками, металлических и полимерных бочках. Определение степени (уровня) заполнения цистерн проводят с учетом полного использования вместимости (грузоподъемности) и объемного расширения продукта при возможном перепаде температур в пути следования. Фасованный глицерин транспортируют в крытых транспортных средствах (автофургонах, универсальных крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и среднетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения. При необходимости пакетирование грузов с глицерином проводят по ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Глицерин должен быть защищен от атмосферных осадков. Глицерин хранят в крытых складских помещениях.

Срок годности глицерина устанавливает производитель.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 72402-2025 ДРОЖЖИ ПИЩЕВЫЕ ИНАКТИВИРОВАННЫЕ.

Дата введения в действие – 01.03.2026 г., с правом досрочного применения. 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 сухие инактивированные пищевые дрожжи (далее — инактивированные дрожжи, продукция), представляющие собой биомассу дрожжей вида *Saccharomyces* cerevisiae,предназначенные для использования в качестве пищевого компонента (ингредиента), вкусоароматического препарата при изготовлении пищевой продукции, в том числе обогащенной и специализированной, включая биологически активные добавки к пище, или для непосредственного потребления в составе рационов питания (в пищу), а также для реализации потребителю. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на пивные инактивированные дрожжи.

Термины и определения **инактивированные пищевые дрожжи:** Сухая биомасса дрожжевых клеток, полученных из чистых культур дрожжей вида *Saccharomyces cerevisiae,* инактивированных путем термической и/или ферментативной обработки, и/или автолиза, и обезвоженных.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика или значение показателя	Метод испытания
Внешний вид	Гранулы, порошок или хлопья	По 7.2.1
Цвет	От светло-желтого до серовато-коричневого	По 7.2.1
Запах	Свойственный дрожжам, без постороннего запаха	По 7.2.2
Вкус	Свойственный дрожжам, без постороннего привкуса	По 7.2.2
Массовая доля влаги, %, не более	8,0	По 7.3
Массовая доля белка, %, не менее	40,0	По 7.4

Транспортирование и хранение Инактивированные дрожжи транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. При погрузке, выгрузке продукция должна быть защищена от воздействия атмосферных осадков. Инактивированные дрожжи хранят в чистых, сухих, вентилируемых помещениях при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Транспортирование и хранение инактивированных дрожжей совместно с пищевыми продуктами со специфическим, сильно выраженным запахом не допускаются.

Срок годности инактивированных дрожжей устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности – 2 года с даты изготовления.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 71326-2024 ДРОЖЖИ ПИВНЫЕ

Дата введения в действие – 01.07.2024 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пивные дрожжи чистой культуры, представляющие собой биомассу чистой культуры дрожжей порядка *Saccharomycetales*, предназначенные для использования в производстве пивоваренной продукции.

Классификация Пивные дрожжи по способу производства подразделяются: на сухие, жидкие, прессованные, дрожжи на агаризованной среде, криоконсервированные.

Термины и определения пивные дрожжи: Дрожжи, относящиеся к порядку *Saccharomycetales*, применяемые для сбраживания пивного сусла. Примечание Пивные дрожжи на основе общих принципов классификации дрожжей принадлежат к порядку *Saccharomycetales*, в которые входят семейства, роды, которые в свою очередь содержат виды и штаммы. **чистая культура дрожжей:** Дрожжи пивные, выделенные из одной клетки и специально подобранные путем селекции для производства определенных видов алкогольной продукции. **сухие пивные дрожжи чистой культуры:** Пивные дрожжи, полученные путем обезвоживания из биомассы чистой культуры пивных дрожжей. **жидкие пивные дрожжи чистой культуры:** Суспензия дрожжевых клеток, полученная из биомассы чистой культуры пивных дрожжей, находящихся в жидкой среде. **пивные дрожжи чистой культуры на агаризованной среде:** Биомасса дрожжевых клеток, полученная путем пересева клеток исходной/музейной чистой культуры пивных дрожжей на агаризованную среду. **прессованные пивные дрожжи чистой культуры:** Биомасса дрожжевых клеток, полученная путем прессования биомассы пивных дрожжей. **криоконсервированные пивные дрожжи чистой культуры:** Биомасса дрожжевых клеток, сохраненная путем охлаждения до температуры от минус 180°С до минус 130°С.

Характеристики По органолептическим показателям пивные дрожжи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование	Наименование показателя		
	Внешний вид	Цвет	Запах
Сухие пивные дрожжи чистой культуры	Мелкие гранулы, зерна, кусочки, порошок или крупка	От светло-бежевого до светло-коричневого, светло-серый	Свойственный сухим дрожжам
Жидкие пивные дрожжи чистой культуры	Однородная непрозрачная	От светло-бежевого до светло-	Свойственный дрожжам, с
Криоконсервированные пивные дрожжи чистой культуры*	жидкость с характерным осадком	коричневого, светло-серый	оттенками питательной среды, с характерным оттенком, присущим определенной расе
Пивные дрожжи чистой культуры на агаризованной среде	Колонии дрожжей, распредленные на поверхности скоса питательной среды	Светло-бежевый или кремовый, светло-серый	Не определяется
Прессованные пивные дрожжи чистой культуры	Плотная масса, легко ломается и не мажется	Светло-бежевый или кремовый, светло-серый	Свойственный дрожжам
* Испытания проводят после оттаивания, при 20°С.			

НАССР EXPERT

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

Таблица 2

Наименование	Наименование показателя	
	Массовая доля влаги, %, не более	**Количество нежизнеспособных клеток, %, не более**
Сухие пивные дрожжи чистой культуры	10,0	10,0
Жидкие пивные дрожжи чистой культуры	Не нормируется	5
Криоконсервированные пивные дрожжи чистой культуры*		
Пивные дрожжи чистой культуры на агаризованной среде	Не нормируется	3
Прессованные пивные дрожжи чистой культуры	73	5
* Испытания проводятся после оттаивания, при 20°С. Примечание Количество нежизнеспособных дрожжевых клеток в конце срока годности может увеличиваться на 30% по сравнению с исходным количеством нежизнеспособных дрожжевых клеток в день выработки для сухих дрожжей и на 50% по сравнению с исходным количеством нежизнеспособных дрожжевых клеток в день выработки для остальных видов дрожжей.		

Транспортирование и хранение Пивные дрожжи транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида. При укрупнении грузовых мест формирование пакетов проводят по ГОСТ 26663, ГОСТ 24597. При погрузке, выгрузке продукт в транспортной таре должен быть защищен от воздействия атмосферных осадков. В транспортную тару допускается вложение охлаждающего агента. Пивные дрожжи хранят в вентилируемых, защищенных от атмосферных осадков, чистых, без посторонних запахов хранилищах при контролируемой относительной влажности и температуре.

Срок годности и условия хранения и транспортирования пивных дрожжей устанавливает изготовитель.

25 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31687-2012 КАЛИЯ ФОСФАТЫ Е340

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 21.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку фосфаты калия Е340, представляющую собой 1-замещенные (i), 2-замещенные (ii) и 3-замещенные (iii) калиевые соли ортофосфорной кислоты (далее - пищевые монофосфаты калия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, эмульгирующая соль и стабилизатор пищевых продуктов.

Классификация Пищевые монофосфаты калия (Е340) подразделяют на ортофосфаты калия 1-замещенные (i), 2-замещенные (ii) и 3-замещенные (iii).

Наименования монофосфатов калия, их химические названия, формулы и молекулярные массы приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Характеристика пищевых монофосфатов калия

Обозначение и наименование пищевой добавки	Химическое название	Формула	Молекулярная масса
Е340(i) ортофосфат калия 1-замещенный	Калий фосфорнокислый 1-замещенный	KH_2PO_4	136,09
Е340(ii) ортофосфат калия 2-замещенный	Калий фосфорнокислый 2-замещенный	K_2HPO_4	174,18

	Калий фосфорнокислый 2-замещенный 3-водный	K2HPO43H2O	228,23
E340(iii) ортофосфат калия 3-замещенный	Калий фосфорнокислый 3-замещенный	K3PO4 (безводный)	212,27
	Калий фосфорнокислый 3-замещенный 1-водный	K3PO4H2O (моногидрат)	230,28
	Калий фосфорнокислый 3-замещенный 3-водный	K3PO43H2O (тригидрат)	266,31

По органолептическим показателям пищевые монофосфаты калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Органолептические показатели

Наименование показателя	E340(i)	E340(ii)	E340(iii)
Внешний вид	Порошок, кристаллы или гранулы	Кристаллы или гранулы	Кристаллы или гранулы
Цвет	Белый	Белый	Белый
Запах	Без запаха	Без запаха	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевые монофосфаты калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Тест на калий-ион	Выдерживает испытание
Тест на фосфат-ионы:	
$H_2PO^{2-}_4$	Выдерживает испытание
HPO^{2-}_4	То же
PO^{3-}_4	"
Тест на содержание пятиокиси фосфора (P2O5) (массовая доля для безводной формы), %:	
E340(i)	От 51,0 до 53,0 включ.
E340(ii)	От 40,3 до 41,5 включ.
E340(iii)	От 30,5 до 33,0 включ.
Массовая доля не растворимых в воде веществ, %, не более	0,20
pH водного раствора с массовой долей монофосфата калия 1%:	
E340(i)	От 4,2 до 4,7 включ.
E340(ii)	От 8,7 до 9,3 включ.
E340(iii)	От 11,5 до 12,5 включ.
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более:	
E340(i)	2,0
E340(ii)	5,0
Массовая доля потерь при прокаливании, %, не более	
E340(iii):	
безводный	3,0
моногидрат, тригидрат	23,0

Транспортирование и хранение Пищевые монофосфаты калия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые монофосфаты калия хранят в упаковке изготовителя при температуре не более 18 °С и влажности не более 40% в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевых монофосфатов калия устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31725-2012 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. НАТРИЯ ФОСФАТЫ Е339

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 21.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку фосфаты натрия Е339, представляющую собой 1-замещенные (i), 2-замещенные (ii) и 3-замещенные (iii) натриевые соли ортофосфорной кислоты (далее пищевые монофосфаты натрия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности, эмульгатор, влагоудерживающий агент, эмульгирующая соль и стабилизатор пищевых продуктов.

Классификация Пищевые монофосфаты натрия (Е339) подразделяют на ортофосфаты натрия: Е339(i), ортофосфат натрия 1-замещенный; Е339(ii), ортофосфат натрия 2-замещенный; Е339(iii), ортофосфат натрия 3-замещенный.

Обозначения, наименования, химические названия, формулы и молекулярные массы пищевых монофосфатов натрия приведены в таблице 1.

Таблица 1 Обозначения, наименования, химические названия, формулы и молекулярные массы пищевых монофосфатов натрия

Обозначение и наименование пищевого монофосфата натрия	Химическое название	Формула	Молекулярная масса
Е339(i) ортофосфат натрия 1-замещенный	Натрий фосфорнокислый 1-замещенный	NaH2PO4 (безводный)	119,98
	Натрий фосфорнокислый 1-замещенный 1-водный	NaH2PO4H2O (моногидрат)	138,00
	Натрий фосфорнокислый 1-замещенный 2-водный	NaH2PO4 2H2O (дигидрат)	156,01
Е339(ii) ортофосфат натрия 2-замещенный	Натрий фосфорнокислый 2-замещенный	Na2HPO4 (безводный)	141,98
	Натрий фосфорнокислый 2-замещенный 2-водный	Na2HPO4 2H2O (дигидрат)	177,99
	Натрий фосфорнокислый 2-замещенный 7-водный	Na2HPO4 7H2O (гептагидрат)	268,06
	Натрий фосфорнокислый 2-замещенный 12-водный	Na2HPO4 12H2O (додекагидрат)	358,14
Е339(iii) ортофосфат натрия 3-замещенный	Натрий фосфорнокислый 3-замещенный	Na3PO4 (безводный)	163,94
	Натрий фосфорнокислый 3-замещенный 0,5-водный	Na3PO4 0,5H2O (полугидрат)	172,95
	Натрий фосфорнокислый 3-замещенный 1-водный	Na3PO4 H2O (моногидрат)	181,96
	Натрий фосфорнокислый 3-замещенный 12-водный	Na3PO4 12H2O (додекагидрат)	380,12

HACCP EXPERT

По органолептическим показателям пищевые монофосфаты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2. Таблица 2 Органолептические показатели

Наименование показателя	Е339(i)	Е339(ii)	Е339(iii)
Внешний вид	Порошок, кристаллы или гранулы	Безводная форма: порошок Гидратные формы: кристаллическое вещество в виде гранул	Порошок, кристаллы или гранулы
Цвет	Белый	Белый	Белый
Запах	Без запаха	Без запаха	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевые монофосфаты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3 Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя
Тест на натрий-ион	Выдерживает испытание
Тесты на фосфат-ионы:	
$H_2PO^-_4$	Выдерживает испытание
HPO^{2-}_4	То же
PO^{3-}_4	"
Тест на свободную ортофосфорную кислоту и ее 2-замещенную натриевую соль в Е339(i)	Выдерживает испытание
Массовая доля общей пятиокиси фосфора (для безводной формы), %	
Е339(i)	От 57,0 до 60,0 включ.
Е339(ii)	От 48,0 до 51,0 включ.
Е339(iii)	От 40,0 до 43,5 включ.
Массовая доля нерастворимых в воде веществ, %, не более	0,20
pH водного раствора с массовой долей монофосфата натрия 1%:	
Е339(i)	От 4,2 до 4,6 включ.
Е339(ii)	От 9,0 до 9,6 включ.
Е339(iii)	От 11,5 до 12,5 включ.
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более:	
Е339(i):	
безводный	2,0
моногидрат	15,0
дигидрат	25,0
Е339(ii):	
безводный	5,0
дигидрат	22,0
гептагидрат	50,0
додекагидрат	61,0
Массовая доля потерь при прокаливании, %	
Е339(iii):	
безводный, не более	2,0
моногидрат, не более	11,0
додекагидрат	От 45,0 до 58,0 включ.

По показателям, обеспечивающим безопасность, пищевые монофосфаты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4. Таблица 4 Показатели, обеспечивающие безопасность

Наименование показателя	Характеристика показателя
Массовая доля фторидов, мг/кг, не более:	
Е339(i)	10,0
Е339(ii)	50,0
Е339(iii)	50,0

Транспортирование и хранение Пищевые монофосфаты натрия транспортируют в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые монофосфаты натрия хранят в упаковке изготовителя в сухом прохладном месте в крытых складских помещениях.

Срок годности пищевых монофосфатов натрия устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 30561-2017 МЕЛАССА СВЕКЛОВИЧНАЯ

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Дата актуализации текста – 21.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на свекловичную мелассу (далее - меласса) - побочный продукт свеклосахарного производства, используемую в качестве сырья для производства хлебопекарных и кормовых дрожжей, пищевых кислот, этилового спирта, в биотехнологии, в химической, фармацевтической и комбикормовой промышленностях, как добавку в корм сельскохозяйственных животных и для технических целей.

Термины и определения меласса свекловичная: Побочный продукт свеклосахарного производства, представляющий собой межкристальный раствор, отделяемый при центрифугировании утфеля последней ступени кристаллизации. **партия свекловичной мелассы:** Определенное количество свекловичной мелассы, однородной по качеству, помещенной одним изготовителем в однородную транспортную упаковку, отгружаемое одному потребителю в одной или нескольких транспортных единицах и оформленное одним комплектом товаросопроводительных документов, обеспечивающих прослеживаемость мелассы.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Густая вязкая непрозрачная жидкость
Цвет	От коричневого до темно-бурого
Запах	Свойственный свекловичной мелассе, без постороннего запаха
Растворимость в воде	Полная

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	75,0
Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее	43,0*
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	1,0**
Водородный показатель, pH	от 6,5 до 8,5***
* В Республике Беларусь: не менее 35%. ** Для Республики Беларусь не применяется. *** В Республике Беларусь: от 6,0 до 9,5.	

Транспортирование и хранение Мелассу транспортируют в железнодорожных цистернах по ГОСТ 10674 или в автоцистернах по ГОСТ 9218 в соответствии с правилами перевозки грузов. Мелассу хранят, не допуская ее нагревания выше 45°С, в наземных металлических резервуарах с крышами, устройство которых должно предохранять мелассу от попадания атмосферных осадков и талых вод. Мелассу, отгружаемую в зимнее время, подогревают закрытым паром до температуры не более 40°С.

Срок годности и хранения мелассы - 9 мес с даты отгрузки.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55982-2014 КИСЛОТА УКСУСНАЯ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Дата актуализации текста – 20.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на уксусную кислоту, предназначенную для использования в пищевой промышленности (далее - уксусная кислота), получаемую из синтетической уксусной кислоты путем очистки ее и разбавления водой. Уксусную кислоту, предназначенную для использования в качестве сырья при производстве столового уксуса и для промышленной переработки на предприятиях пищевой промышленности, вырабатывают массовой долей 20%, 30%, 70% и 80%. Уксусная кислота концентрацией 70% подлежит реализации в розничной торговле для пищевых целей.

Термины и определения кислота уксусная синтетическая: Уксусная кислота, полученная методом карбонилирования из метанола и окиси углерода на родиевом катализаторе. **кислота уксусная для пищевой промышленности:** Раствор уксусной кислоты, полученный из уксусной синтетической кислоты путем ее очистки и разбавления водой.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Бесцветная прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка
Вкус	Кислый, характерный для уксусной кислоты
Запах	Характерный для уксусной кислоты, без постороннего запаха
Растворимость в дистиллированной воде	Полная, в любом соотношении, без помутнения и опалесценции

Уксусная кислота по физико-химическим показателям должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для уксусной кислоты массовой долей, %			
	20	30	70	80
Массовая доля органических кислот в пересчете на уксусную*, %	20	30	70	80
Массовая доля уксусного альдегида, %, не более	0,002		0,004	
Массовая доля органических веществ в пересчете на муравьиную кислоту, %, не более	0,01		0,04	
Массовая доля сульфатов, %, не более	0,0001		0,0003	
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,0001			
Массовая доля железа, %, не более	0,0001			
Массовая доля нелетучего остатка, %, не более	0,05	0,04	0,03	0,02
Устойчивость окраски раствора марганцовокислого калия, мин, не менее	60			
Массовая доля веществ, окисляемых двухромовокислым калием, см, раствора тиосульфата натрия концентрации 0,1 моль/дм, не более	1,0		2,0	
* Допускается отклонение ±1% от значения показателя.				

HACCP EXPERT

Транспортирование и хранение Уксусную кислоту транспортируют в мелкой и крупной потребительской упаковке в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на каждом виде транспорта. Уксусную кислоту хранят в упакованном виде или герметичных резервуарах, емкостях, чистых проветриваемых помещениях, защищенных от воздействия прямых солнечных лучей. Наливные люки цистерн, контейнеров и емкостей герметизируют прокладками из фторопласта по ГОСТ 14906 или паронита по ГОСТ 481 или другими прокладками из материала, стойкого к уксусной кислоте, пломбируют. Емкости, бочки, бутыли и канистры с уксусной кислотой хранят в закрытых помещениях или под навесом. В условиях длительного хранения относительная влажность воздуха должна быть не более 80%, температура от 0 °С до 35 °С.

Срок годности уксусной кислоты устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности - два года.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 33270-2015 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. НАТРИЯ МАЛАТЫ Е350**

Дата введения в действие – 01.07.2016 г. Дата актуализации текста – 20.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку малаты натрия Е350, представляющую собой соли яблочной кислоты (далее - пищевые малаты натрия), и предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности пищевых продуктов.

Классификация Пищевые малаты натрия (Е350) подразделяют: на Е350(i) малат натрия 1-замещенный; Е350(ii) малат натрия.

По органолептическим показателям пищевые малаты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Е-номер пищевой добавки	**Характеристика показателя**		
	внешнего вида	цвета	запаха
Е350(i)	Порошок	Белый	Без запаха
Е350(ii)	Кристаллический порошок или комочки	Белый	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевые малаты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	**Характеристика показателя**
Тест на малат	Выдерживает испытания
Тест на натрий-ион	Выдерживает испытания
Тест на растворимость в воде для пищевого малата натрия 1-замещенного Е350(i)	Хорошо растворим
Массовая доля потерь при высушивании пищевого малата натрия 1-замещенного Е350(i), %, не более	2,0
Массовая доля потерь при высушивании пищевых малатов натрия Е350(ii), %, не более:	
полуводный	7,0
трехводный	От 20,5 до 23,5 включ
Массовая доля малеиновой кислоты, %, не более	0,05
Массовая доля фумаровой кислоты, %, не более	1,0
Массовая доля щелочи (на Na CO) для пищевых малатов натрия Е350(ii), %, не более	0,2
Тест на 1,2-дикарбоновую кислоту	Выдерживает испытания

НАССР EXPERT

Транспортирование и хранение Пищевые малаты натрия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые малаты натрия хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от 10°С до 25°С относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности пищевых малатов натрия устанавливает изготовитель.

35 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32052-2013 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. ЛЕЦИТИНЫ Е322**

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 20.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на лецитины Е322 (далее - лецитины), представляющие собой комплексную смесь ацетоннерастворимых фосфолипидов и сопутствующих им веществ: триацилглицеринов, углеводов, жирных кислот и др., и предназначенные для использования в пищевой промышленности в качестве поверхностно-активных веществ.

Классификация Лецитины Е322 подразделяют: - на лецитин Е322(i) - смесь веществ, нерастворимых в ацетоне (в основном фракций фосфатидилхолинов, фосфатидилэтаноламинов, фосфатидилинозитов, фосфатидных кислот) с сопутствующими веществами (гликолипидами, углеводами, триацилглицеринами, свободными жирными кислотами и др.), полученная из животных или растительных источников. Лецитин Е322(i) может содержать фосфолипидные фракции и комбинированные с ними вещества в различных пропорциях и комбинациях и выпускается в виде: лецитина жидкого стандартного, лецитина обезжиренного, лецитина фракционированного; - частично гидролизованный лецитин Е322(ii) - лецитин, полученный с помощью ферментативного гидролиза фосфолипидов, с увеличенным содержанием лизофосфолипидов, и выпускаемый в виде лецитина гидролизованного и лецитина обезжиренного гидролизованного.

Термины и определения лецитин жидкий: Пищевая добавка, представляющая собой гомогенную текучую жидкость от светло-желтого до темно-коричневого цвета, содержащая не менее 60% веществ, нерастворимых в ацетоне, и около 40% триацилглицеринов свободных жирных кислот и других сопутствующих веществ. **вещества, нерастворимые в ацетоне:** Смесь фракций полярных липидов, содержащая преимущественно фосфолипиды и гликолипиды. **лецитин жидкий гидролизованный:** Пищевая добавка, представляющая собой гомогенную текучую жидкость от светло-желтого до темно-коричневого цвета, полученная в результате ферментативного гидролиза фосфолипидов, содержащая не менее 56% веществ, нерастворимых в ацетоне, с повышенным содержанием лизофосфолипидов, и около 44% триацилглицеринов, свободных жирных кислот и других сопутствующих веществ. **лецитин фракционированный:** Пищевая добавка, представляющая собой вязкую жидкость или воскообразную массу, или порошок, или гранулы от светло-желтого до темно-коричневого цвета, содержащая заданный набор фракций веществ, нерастворимых в ацетоне. **лецитин обезжиренный:** Пищевая добавка, представляющая собой порошок или гранулы от светло-желтого до темно-коричневого цвета, содержащая не менее 95% веществ, нерастворимых в ацетоне, и остатки триацилглицеринов, свободных жирных кислот и других сопутствующих веществ. **лецитин обезжиренный гидролизованный:** Пищевая добавка, представляющая собой порошок или гранулы от светло-желтого до темно-коричневого цвета, полученная в результате ферментативного гидролиза фосфолипидов, содержащая не менее 95% веществ, нерастворимых в ацетоне, с повышенным содержанием лизофосфолипидов.

HACCP EXPERT

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

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	**Лецитины Е322(i)**			**Частично гидролизованные лецитины Е322(ii)**	
	Жидкий	Обезжиренный	Фракционированный	Жидкий гидролизованный	Обезжиренный гидролизованный
Консистенция	Однородная вязкая жидкость	Порошок, гранулы	Однородная вязкая жидкость, паста, порошок, гранулы	Однородная вязкая жидкость	Порошок, гранулы
Цвет	От светло-желтого до темно-коричневого				
Запах	Характерный для сырья, из которого получен. Не допускается затхлый, кислый или какой-либо другой посторонний запах, в том числе запах растворителей (ацетона и др.)				
Вкус	Характерный для сырья, из которого получен. Не допускается прогорклый, кислый или какой-либо другой посторонний привкус				

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

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателей	**Значения показателей**				
	Лецитины Е322(i)			Частично гидролизованные лецитины Е322(ii)	
	Жидкий	Обезжиренный	Фракционированный	Гидролизованный жидкий	Гидролизованный обезжиренный
Массовая доля веществ, нерастворимых в толуоле, %, не более	0,30				
Массовая доля веществ, нерастворимых в ацетоне, %, не менее	60,0	95,0	60,0	56,0	95,0
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	1,0				
Кислотное число, мг /г, не более	36,0	36,0	36,0	45,0	36,0
Перекисное число, ммоль/кг активного кислорода, не более	10,0				
Цветное число 10%-ного раствора в толуоле, мг йода, не более	80,0	80,0	Не нормируется	80,0	80,0
Вязкость при 25 °С, Па·с, не более для жидкой формы	12	Не нормируется	Не нормируется	12	Не нормируется
Примечание - Показатели "цветное число 10%-ного раствора в толуоле, мг йода" и "вязкость при 25 °С, Па·с" являются рекомендуемыми. Допускаются отклонения от рекомендуемых показателей цветного числа и вязкости по согласованию с потребителями.					

Транспортирование и хранение Лецитины транспортируют в вагонах-цистернах, автоцистернах или других крытых транспортных средствах, предназначенных для перевозки пищевых продуктов, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на каждом виде транспорта. При транспортировании открытым автотранспортом бочки, ящики и другая транспортная тара с лецитином должны быть защищены от атмосферных осадков. Цистерны должны соответствовать требованиям, предъявляемым к перевозке пищевых продуктов, быть чистыми, без постороннего запаха, плотно закрываться крышками и иметь нижние сливные устройства, а также устройства для обогрева. После налива горловина и нижние сливные устройства должны быть опломбированы. Подогрев отгружаемых в зимнее время лецитинов проводят до температуры не более 40 °С. Лецитины хранят в хорошо очищенных закрытых металлических резервуарах, защищенных от солнечного света, в чистых складских помещениях при температуре от 0 °С до 35 °С.

Срок годности лецитинов устанавливает изготовитель.

НАССР EXPERT

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 490-2006 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КИСЛОТА МОЛОЧНАЯ Е270.

Дата введения в действие – 01.11.2007 г. Дата актуализации текста – 20.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку - молочную кислоту Е270 (далее - пищевую молочную кислоту), получаемую сбраживанием углеводсодержащего сырья молочнокислыми бактериями рода *Lactobacillus*, синтезирующими D (-)-, L (+)-, DL -молочные кислоты, и предназначенную для использования в пищевой промышленности как регулятор кислотности пищевых продуктов.

По органолептическим показателям пищевая молочная кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Прозрачная сиропообразная жидкость
Цвет	Не интенсивнее светло-желтого
Вкус	Кислый
Запах	Без запаха или слабый характерный

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

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика
Тесты на пищевую молочную кислоту	Выдерживает испытание
Массовая доля пищевой молочной кислоты, %	От 76,0* до 84,0* включ.
Массовая доля золы, %, не более	0,3
Массовая доля железа, % или мг/кг, не более	0,001 или 10,0
Массовая доля сульфатов, %, не более	0,25
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,2
Проба на редуцирующие вещества	Выдерживает испытание
Проба на легкообугливаемые вещества	Выдерживает испытание
Проба на лимонную, щавелевую, фосфорную и винную кислоты	Выдерживает испытание
Проба на цианиды	Выдерживает испытание

Транспортирование и хранение Пищевую молочную кислоту транспортируют в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Пищевую молочную кислоту хранят в упаковке изготовителя в закрытых и затемненных складских помещениях при температуре не выше 20 °С.

Срок годности пищевой молочной кислоты - не более двух лет с даты изготовления.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32097-2013 УКСУСЫ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на уксусы из пищевого сырья, вырабатываемые биохимическим способом путем аэробного окисления уксуснокислыми бактериями пищевого сырья - этилового спирта из пищевого сырья, спирта, содержащегося в виноградных и плодовых виноматериалах, головной фракции этилового спирта (далее - уксусы), предназначенные для пищевых целей и для реализации в розничной торговой сети.

Термины и определения уксус из пищевого сырья: Водный раствор уксусной кислоты, полученный биохимическим методом из пищевого спиртосодержащего сырья путем аэробного окисления с помощью уксуснокислых бактерий с последующей пастеризацией, осветлением и фильтрацией. **спиртовой уксус:** Водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья - этилового спирта, головной фракции этилового спирта, их смеси, других спиртосодержащих растворов, кроме яблочных и виноградных виноматериалов, с помощью уксуснокислых бактерий. **яблочный уксус:** Водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья - яблочных виноматериалов, сброженных яблочных соков с помощью уксуснокислых бактерий. **винный уксус:** Водный раствор уксусной кислоты, полученный путем окисления пищевого сырья - виноградных виноматериалов, сброженных соков, вытяжек, пикетов с помощью уксуснокислых бактерий. **спиртовой ароматизированный уксус:** Водный раствор уксусной кислоты, полученный путем добавления в спиртовой уксус натуральных экстрактов, настоев пряностей, трав, вкусоароматических веществ, а также ароматизаторов пищевых и красителей.

Классификация Уксусы подразделяют на: спиртовой; спиртовой ароматизированный; яблочный; винный.

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

Таблица 1 - Органолептические показатели уксусов

Наименование показателя	**Характеристика уксуса**			
	спиртового	яблочного	винного	спиртового ароматизированного
Внешний вид	Прозрачная жидкость без помутнения, допускается небольшая опалесценция; наличие живых и мертвых угриц уксусных (мелкие нематоды), а также бактериальных пленок не допускается. В бутылках допускается выпадение незначительного осадка, обусловленного присутствием пектиновых и других веществ и не вызывающего общего помутнения			
Цвет	Бесцветный, допускается слабо-желтый оттенок	От светло-желтого до янтарного	От светло-желтого до янтарного или от светло-розового до светло-красного	В зависимости от используемых добавок (бесцветный, зеленый, светло-зеленый, желтый, светло-желтый, желто-оранжевый, оранжевый)
Вкус	Кислый, характерный для уксуса, без постороннего привкуса			Кислый или кисло-сладкий с привкусом добавок, предусмотренных рецептурой
Запах	Характерный для вида уксуса			Запах пряностей и ароматических добавок, предусмотренных рецептурой

HACCP EXPERT

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

Таблица 2 - Физико-химические показатели уксусов

Наименование показателя	**Значение показателя для уксуса**			
	спиртового	яблочного	винного	спиртового ароматизированного
Массовая концентрация органических кислот в пересчете на уксусную, г/100 см	6,0	6,0	4,0	4,0
	9,0	9,0	6,0	6,0
	12,0	-	9,0	9,0
Объемная доля остаточного (неокисленного) спирта, %	0,1-0,4	0,1-0,3	0,1-0,3	0,1-0,4
Массовая концентрация общего диоксида серы, мг/дм , не более	Не нормируется	Не нормируется	100	Не нормируется
Массовая концентрация бензойной кислоты, г/дм , не более*	Не нормируется	1,0	1,0	Не нормируется
* Показатель определяют для уксуса, изготовленного с добавлением консерванта. Примечание - Допускается отклонение от норм массовой концентрации органических кислот в пересчете на уксусную ±0,2 г/100 см .				

Транспортирование и хранение Уксусы транспортируют в ящиках бочках, бутылях, автоцистернах, таре-оборудовании, пакетами, а также транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на каждом виде транспорта в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Уксусы должны храниться в упакованном виде в чистых проветриваемых помещениях и должны быть защищены от воздействия прямых солнечных лучей. При хранении уксуса на складах относительная влажность воздуха должна быть не более 80%, температура от минус 3 °С до 35 °С. Температура замерзания 4-9%-ного уксуса - минус 1 - минус 3 °С. Замерзание и последующее размораживание уксуса на его качество не влияют.

Рекомендуемый срок годности спиртового и спиртового ароматизированного уксуса - 12 мес, яблочного и винного - 6 мес, при использовании консервантов - 12 мес. Изготовитель может устанавливать другой срок годности уксуса при условии сохранения его качества в соответствии с порядком, установленным законодательством государства, принявшего стандарт.

21 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55461-2013 СПИРТ ВИНОГРАДНЫЙ

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на виноградный спирт, предназначенный для производства винодельческой продукции.

Термины и определения виноградный спирт: Продукт с объемной долей этилового спирта не менее 86,0%, изготовленный перегонкой сброженных виноградных выжимок, дрожжевых и гущевых осадков и (или) виноградного дистиллята.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Бесцветная прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений
Аромат	Сложный, характерный для виноградного спирта, без постороннего запаха
Вкус	Чистый, жгучий, характерный для виноградного спирта, без постороннего привкуса

По физико-химическим показателям виноградный спирт должен соответствовать следующим требованиям: Объемная доля этилового спирта в виноградном спирте должна быть не менее 86,0%. Массовая концентрация летучих веществ в виноградном спирте должна быть не более 0,2 г/дм безводного спирта. Массовая концентрация метилового спирта в виноградном спирте должна быть не более 2,0 г/дм безводного спирта.

Транспортирование и хранение Виноградный спирт транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в транспортной упаковке в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Виноградный спирт хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, в дубовых бочках, дубовых бутах или в резервуарах и транспортной упаковке, изготовленных из материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 1683-2017 СМЕСИ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на смеси сушеных овощей для первых обеденных блюд россыпью или в брикетах ("Суп картофельный", "Борщ" и "Щи"), полученные путем смешивания сушеных овощей, картофеля, белых кореньев, лаврового листа и пряной зелени (далее - смеси).

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Равномерно смешанная масса сушеных овощей россыпью или в брикетах. Смеси россыпью состоят из равномерно нарезанных стружки, кусочков, пластин, кружочков, кубиков, столбиков, свойственных для сушеных овощей. Брикеты геометрической формы с ровной поверхностью, равномерные по толщине, без обломанных граней, сохраняющие свою форму при упаковке и транспортировании и легко разминающиеся
Консистенция	Соответствующая сушеным овощам, входящим в смеси
Вкус и запах	Свойственные данному наименованию смеси, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Характерный для данного наименования смеси разных оттенков

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для	
	первого сорта	второго сорта
Массовая доля влаги, %, не более		
"Суп картофельный"	12,5	
"Борщ" и "Щи"	13,5	
Массовая доля дефектных компонентов смесей (подгорелых, с темными пятнами, с остатками кожицы и глазков, кочерыги, донца), %, не более:		
"Суп картофельный"	7	12
"Борщ", "Щи"	3	12
Развариваемость смеси при хранении до 12 мес со дня изготовления, мин, не более	25	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003	
Массовая доля минеральных примесей (песка), %, не более	0,01	
Массовая доля диоксида серы, %	В соответствии с [2]	

Транспортирование и хранение

Транспортирование и хранение - по [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 12003, ГОСТ 13342. Смеси транспортируют в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида. **Срок годности** и условия хранения устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения смесей: Смеси хранят в сухих вентилируемых помещениях при температуре не выше 25°С и относительной влажности не более 75% со дня изготовления не более 12 мес.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 56968-2016 УКСУС СТОЛОВЫЙ

Дата введения в действие – 01.07.2017 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящий стандарт распространяется на столовый уксус, представляющий собой водный раствор уксусной кислоты и предназначенный для использования в пищевой промышленности. Столовый уксус вырабатывают массовой долей 6% и 9%.

Термины и определения столовый уксус: Водный раствор уксусной кислоты.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и цвет	Бесцветная прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка
Вкус	Кислый, характерный для столового уксуса, не резкий, без постороннего привкуса
Запах	Характерный для столового уксуса, не резкий, без постороннего запаха
Растворимость в дистиллированной воде	Полная, в любом соотношении, без помутнения и опалесценции

Столовый уксус по физико-химическим показателям должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для столового уксуса, массовой долей, %	
	6	9
Массовая доля органических кислот в пересчете на уксусную*, %	6,0	9,0
* Допускается отклонение ±0,2% от значения показателя.		

Транспортирование и хранение Столовый уксус транспортируют в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на каждом виде транспорта. Столовый уксус хранят в упакованном виде или герметичных резервуарах, емкостях, чистых проветриваемых помещениях, защищенных от воздействия прямых солнечных лучей. При хранении столового уксуса на складе относительная влажность воздуха должна быть не более 80%, температура - от минус 3°С до 35°С. Температура замерзания 6-9%-ного столового уксуса - минус 1°С - минус 3°С. Замерзание и последующее размораживание столового уксуса на его качество не влияют. Наливные люки цистерн герметизируют прокладками из фторопласта по ГОСТ 14906 или паронита по ГОСТ 481 или другими прокладками из материала, стойкого к столовому уксусу, затем пломбируют. Упакованный столовый уксус хранят в закрытых помещениях или под навесом. В условиях длительного хранения относительная влажность воздуха должна быть не более 80%, температура - от 0°С до 35°С.

Срок годности столового уксуса устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок** годности - два года.

НАССР EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 50847-96 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дата введения в действие – 01.01.1997 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления с жиром и без жира, выпускаемые в насыпном виде и предназначенные для использования в индивидуальном и общественном питании.

АССОРТИМЕНТ: Первые обеденные блюда: супы с жиром и мясом; супы с жиром без мяса; супы молочные. **Вторые обеденные блюда:** каши с жиром и мясом; каши с жиром без мяса; каши без жира.

В зависимости от применяемых технологических режимов концентраты быстрого приготовления подразделяют на следующие виды: концентраты, получаемые смешиванием предварительно подготовленных рецептурных компонентов (супы, каши); концентраты, получаемые совместной гидротермической обработкой рецептурных компонентов (каши без жира).

Органолептические показатели готовых блюд из концентратов, приготовленных по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид и цвет	Свойственные одноименным первым и вторым обеденным блюдам, приготовленным кулинарным способом Крупа - в виде частиц различной формы и размера Мясо - в виде кусочков фарша Овощи - в виде мелких частиц различной формы Допускаются: непрозрачность бульона для супов; наличие в жидкой части взвешенных частиц компонентов; крупинки, не сохранившие свою первоначальную форму Не допускается: в молочных супах наличие хлопьев плохо восстановившегося молока	По ГОСТ 15113.3
Вкус и запах	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом, с соответствующим данному блюду вкусом и запахом мяса, молока, пряностей Не допускаются посторонние привкус и запах	По ГОСТ 15113.3
Консистенция	Свойственная одноименным первым и вторым обеденным блюдам, приготовленным кулинарным способом	По ГОСТ 15113.3

Физико-химические показатели пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	По ГОСТ 15113.4
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее:		По ГОСТ 15113.9
Концентраты с жиром		
супы с мясом	11,5	
супы без мяса	9,0	
каши с мясом	11,0	
каши без мяса	9,0	
каши "Минутка"	5,0	
Концентраты без жира молочные		
суп гречневый	11,5	
суп рисовый	6,0	

Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3·10	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	1·10	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси, зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Восстанавливаемость (по способу, указанному на этикетке), мин, не более	15,0	По ГОСТ 19327
Примечания 1 Физико-химические показатели определяют в сухих концентратах. 2 Допускается повышение массовой доли влаги в концентратах на 1,0% при использовании томатной пасты. 3 Массовую долю посторонних минеральных примесей определяют при возникновении разногласий. 4 В концентратах, изготовляемых без добавления жира и не содержащих мясных и молочных продуктов, массовая доля жира не нормируется.		

Транспортирование и хранение

Транспортирование и условия хранения пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления - по ГОСТ 24508.

Сроки хранения пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления со дня выработки должны соответствовать указанным в таблице 3.

Таблица 3

Вид концентрата быстрого приготовления	**Срок хранения концентрата, мес, не более**		
	в мешках бумажных четырехслойных, мешках льняных, для сахара и других, разрешенных органами Госкомсанэпиднадзора	в пакетах из термосваривающихся материалов	
		бумага с полимерным покрытием, полиэтиленовая пленка	на основе алюминиевой фольги
Концентраты молочные	-	3	4
Концентраты с жиром	-	6	7
Концентраты без жира	8	8	10

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 35264-2025 ПЕРМЕАТЫ ИЗ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ СУХИЕ

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

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сухие пермеаты из молочного сырья (далее — продукты), получаемые путем сушки молочного или сывороточного пермеатов, предназначенные для использования в пищевых и иных целях.

Термины и определения пермеат: Побочный продукт переработки молока, получаемый путем максимально возможного удаления молочного жира и молочного белка из молока или сыворотки с использованием методов мембранного фракционирования, основными компонентами которого являются лактоза и минеральные вещества. **молочный пермеат:** Пермеат, получаемый путем максимально возможного удаления молочного жира и молочного белка из молока или обезжиренного молока с использованием методов мембранного фракционирования. **сывороточный пермеат:** Пермеат, получаемый путем максимально возможного удаления сывороточного белка из подсырной, творожной или казеиновой сыворотки с использованием методов мембранного фракционирования. **сухие пермеаты из молочного сырья:** Сухие продукты, основными частями которых являются лактоза и минеральные вещества, получаемые путем сушки молочного или сывороточного пермеатов. **молочное сырье:** Молоко и молочная сыворотка.

В зависимости от используемого сырья продукты выпускают следующих видов: молочный; сывороточный. **Транспортирование и хранение** Продукты перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Рекомендовано транспортирование и хранение продуктов осуществлять при температуре от 2 °С до 20 °С и относительной влажности не более 80 %. Продукты хранят упакованными в транспортную упаковку, уложенную на рейках, решетках, поддонах, в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 20 °С. Хранение продуктов совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается. Хранение продуктов на складах транспортных организаций, не обеспечивающих условия хранения, предусмотренные настоящим стандартом, не допускается.

Рекомендованный срок годности продуктов — 12 мес с момента окончания технологического процесса

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 35265-2025 КОНЦЕНТРАТЫ МОЛОЧНОГО БЕЛКА СУХИЕ

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

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сухие концентраты молочного белка (далее продукты), производимые из обезжиренного молока или восстановленного обезжиренного молока, или их смесей путем концентрирования молочного белка с сохранением первоначального соотношения его основных фракций (казеина и сывороточных белков) с использованием методов мембранного фракционирования с последующей сушкой. Сухие концентраты молочного белка предназначены для использования в производстве пищевых продуктов. **концентраты молочного белка:** Продукты переработки молока, получаемые путем удаления низкомолекулярных составных частей (лактозы, минеральных веществ, ферментов, витаминов) из обезжиренного молока или восстановленного обезжиренного молока, или их смесей и концентрирования молочного белка с сохранением первоначального соотношения его основных фракций (казеина и сывороточных белков) с использованием методов мем-

бранного фракционирования. **сухие концентраты молочного белка:** Сухие продукты переработки молока с высоким содержанием молочного белка (не менее 40% в сухом веществе), получаемые из концентратов молочного белка путем сушки.

Классификация В зависимости от массовой доли белка продукты подразделяют: массовой долей белка в сухом веществе не менее 40% (КМБ-40); массовой долей белка в сухом веществе не менее 55% (КМБ-55); массовой долей белка в сухом веществе не менее 70% (КМБ-70); массовой долей белка в сухом веществе не менее 80% (КМБ-80); массовой долей белка в сухом веществе не менее 85% (КМБ-85).

Продукты по органолептическим характеристикам 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 молочного белка. Допускается незначительное количество комочков, рассыпающихся при легком механическом воздействии
Вкус и запах	Чистый молочный, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Белый или белый со светло-кремовым оттенком, равномерный по всей массе

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

Таблица

Наименование показателя	Норма для сухого концентрата молочного белка				
	КМБ-40	КМБ-55	КМБ-70	КМБ-80	КМБ-85
Массовая доля влаги, %, не более	5,0		6,0		
Массовая доля белка в сухом веществе, %, не менее	40,0	55,0	70,0	80,0	85,0
Массовая доля белка, %, не менее	38,0	52,3	65,8	75,2	79,9
Массовая доля жира, %, не более	1,3	1,5	1,8	1,9	2,0
Массовая доля лактозы в сухом веществе, %, не более	50,2	35,0	19,2	8,3	7,8
Массовая доля лактозы, %, не более	47,7	33,2	18,4	8,0	7,5
Активная кислотность, ед.pH	От 6,4 до 7,4 включ.				
Индекс растворимости, см сырого осадка, не более	0,5				
Группа чистоты, не ниже	II				
Пригорелые частицы, не ниже	Диск В				

Транспортирование и хранение

Продукты перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Рекомендовано транспортирование и хранение продуктов осуществлять при температуре от 2°С до 20°С и относительной влажности не более 80%. Продукты хранят упакованными в транспортную упаковку, уложенную на рейках, решетках, поддонах, в чистых, сухих и хорошо вентилируемых помещениях при температуре не выше 20°С. Хранение продуктов совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом не допускается. Хранение продуктов на складах транспортных организаций, не обеспечивающих условия хранения, предусмотренные настоящим стандартом, не допускается. Рекомендованный срок годности продуктов 24 мес с момента окончания технологического процесса. Срок годности, отличающийся от указанного, устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54647-2011 КРАХМАЛ ОКИСЛЕННЫЙ ЖЕЛИРУЮЩИЙ

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на окисленный картофельный и кукурузный желирующий крахмал (далее - желирующий крахмал), получаемый окислением в водной среде перекисью водорода в присутствии катализатора - сернокислого железа. Желирующий крахмал предназначен для использования в пищевой промышленности в качестве стабилизатора в производстве мороженого, фруктовых и молочных пудингов и десертов, желейных кондитерских изделий и фруктового лукума, а также в других отраслях промышленности в качестве загустителя, структурообразователя и стабилизатора.

Термины и определения крахмал окисленный желирующий: Окисленный крахмал, обладающий студнеобразующей способностью.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика желирующего крахмала	
	картофельного марок А, Б, В	кукурузного
Внешний вид	Однородный порошок	
Цвет	Белый с сероватым оттенком	
Запах	Свойственный желирующему крахмалу, без постороннего запаха	

По физико-химическим показателям желирующий крахмал должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для желирующего крахмала			
	картофельного марок А, Б, В			кукурузного
Массовая доля влаги, %, не более	20			14
Условная вязкость клейстера при 60 °С, с, не более:				
8%-ный	30			-
6%-ный	-			30
Реакция среды, pH 10%-ной водной суспензии	5,5-7,0			
Проба на желирующую способность	Удовлетворительная			
Прочность крахмалосахарного студня, г, не менее	1000	800	Не регламентируется	Не регламентируется
Примечание - Дополнительные требования к качеству желирующего крахмала могут быть определены договором с потребителем.				

Транспортирование и хранение Желирующий крахмал транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Пакетирование при транспортировании - по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 и ГОСТ 21650. Не допускается перевозка желирующего крахмала в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами. Желирующий крахмал хранят в сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Срок годности окисленного желирующего крахмала устанавливает изготовитель.

НАССР EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54573-2011 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. МАГНИЯ ФОСФАТЫ Е343

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку фосфаты магния Е343, представляющую собой 1-замещенные (i), 2-замещенные (ii) и 3-замещенные (iii) магниевые соли ортофосфорной кислоты (далее - пищевые монофосфаты магния) и предназначенную для использования в пищевой промышленности.

Классификация Пищевые монофосфаты магния (Е343) подразделяют на ортофосфаты магния 1-замещенные (i), 2-замещенные (ii) и 3-замещенные (iii). Н

По органолептическим показателям пищевые монофосфаты магния Е343 должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Е343(i)	Е343(ii)	Е343(iii)
Внешний вид	Кристаллический порошок	Кристаллический порошок	Кристаллический порошок
Цвет	Белый	Белый	Белый
Запах	Без запаха	Без запаха	Без запаха

По физико-химическим показателям пищевые монофосфаты магния должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма
Тест на магний-ион	Выдерживает испытание
Тест на фосфат-ионы:	
$H2PO^-_4$	Выдерживает испытание
PO_4^{3-}	То же
Массовая доля основного вещества:	
Е343(i) по прокаленной основе Mg2P2O7, %	От 96,0 до 102,0 включ.
Е343(ii) по прокаленной основе Mg2P2O7, %, не менее	96,0
Е343(iii) по прокаленной основе Mg3(PO4)2, %, не менее	98,0
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более:	
Е343(i) безводный	1,5
Массовая доля потерь при прокаливании, %, не более:	
Е343(i):	
безводный	18,5
дигидрат	33,0
тетрагидрат	43,0
Е343(ii)	От 29,0 до 36,0 включ.
Е343(iii):	
тетрагидрат	От 15,0 до 23,0 включ.
пентагидрат	" 20,0 " 27,0 "
октагидрат	" 30,0 " 37,0 "
Массовая доля (содержание) фторидов, млн (мг/кг), не более:	
Е343(i)	10
Е343(ii)	10
Е343(iii)	5

Транспортирование и хранение Пищевые монофосфаты магния перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые монофосфаты магния хранят в упаковке изготовителя в закрытых сухих помещениях при температуре от минус 20 °С до плюс 35 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевых монофосфатов магния - два года со дня изготовления.

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54626-2011 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. НАТРИЯ АЦЕТАТЫ Е262

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку ацетаты натрия Е262, представляющую собой натриевую соль уксусной кислоты (i) и молекулярное соединение натриевой соли уксусной кислоты и уксусной кислоты (ii) (далее - пищевые ацетаты натрия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности.

Классификация Пищевые ацетаты натрия (Е262) подразделяют: на Е262(i), ацетат натрия; на Е262(ii), диацетат натрия.

По органолептическим показателям пищевые ацетаты натрия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика показателя	
	Е262(i)	Е262(ii)
Внешний вид и цвет	Безводный: белый порошок или гранулы Тригидрат: бесцветные прозрачные кристаллы, белый порошок или гранулы	Белая кристаллическая твердая масса
Запах	Без запаха или со слабым запахом уксусной кислоты	Запах уксусной кислоты

По физико-химическим показателям пищевой ацетат натрия Е262(i) должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2, а пищевой диацетат натрия Е262(ii) - указанным в таблице 3.

Таблица 2 - Физико-химические показатели Е262(i)

Наименование показателя	Норма
Тест на натрий-ион	Выдерживает испытание
Тест на калий-ион	Выдерживает испытание
Тест на ацетат-ион	Выдерживает испытание
Тест на нагревание	Выдерживает испытание
Массовая доля ацетата натрия в высушенном пищевом ацетате натрия, %, не менее	98,5
Массовая доля потерь при высушивании, %, безводный, не более	2,0
тригидрат	От 36,0 до 42,0 включ.
pH водного раствора ацетата натрия массовой долей 1%, ед. pH	От 8,0 до 9,5 включ.
Тест на кислотность и щелочность	Выдерживает испытание

Таблица 3 - Физико-химические показатели Е262(ii)

Наименование показателя	Норма
Тест на натрий-ион	Выдерживает испытание
Тест на ацетат-ион	Выдерживает испытание
Тест на щелочную реакцию зольного остатка	Выдерживает испытание
Массовая доля ацетата натрия, %	От 58,0 до 60,0 включ.
Массовая доля уксусной кислоты, %	От 39,0 до 41,0 включ.
Массовая доля воды, %, не более	2,0
pH водного раствора диацетата натрия массовой долей 10%, ед. pH	От 4,5 до 5,0 включ.
Тест на муравьиную кислоту и окисляющиеся примеси	Выдерживает испытание
Тест на альдегиды	Выдерживает испытание

Транспортирование и хранение Пищевые ацетаты натрия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые ацетаты натрия хранят в упаковке изготовителя при температуре не более 30 °С и относительной влажности воздуха не более 40% в крытых складских помещениях.

HACCP EXPERT

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** пищевого ацетата натрия Е262(i) - три года со дня изготовления, пищевого диацетата натрия Е262(ii) - два года со дня изготовления.

25 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 54572-2011 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. КАЛИЯ ЦИТРАТЫ Е332**

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку цитраты калия Е332, представляющую собой 1-замещенные (i) и 3-замещенные (ii) калиевые соли лимонной кислоты (далее - пищевые цитраты калия) и предназначенную для использования в пищевой промышленности.

Классификация Пищевые цитраты калия (Е332) подразделяют: на Е332(i) цитрат калия 1-замещенный; на Е332(ii) цитрат калия 3-замещенный.

По органолептическим показателям пищевые цитраты калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	**Характеристика показателя**
Внешний вид, цвет	Кристаллический белый порошок или бесцветные кристаллы
Запах	Без запаха
Примечание - Допускается слегка желтоватый оттенок по цвету.	

По физико-химическим показателям пищевые цитраты калия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	**Норма**
Тест на калий-ионы	Выдерживает испытание
Тест на цитрат-ионы	Выдерживает испытание
Массовая доля основного вещества, %, не менее	99,0
Массовая доля потерь при высушивании, %, не более:	
Е332(i)	0,5
Е332(ii) 1-водный	6,0
pH водного раствора цитрата калия массовой долей 1%, ед. pH:	
Е332(i)	От 3,5 до 3,9 включ.
Е332(ii)	Не нормируется
Тест на щелочность Е332(i)	Выдерживает испытания
Тест на оксалаты	Выдерживает испытания

Транспортирование и хранение Пищевые цитраты калия перевозят в крытых транспортных средствах всеми видами транспорта в соответствии с правилами транспортирования грузов, действующими на соответствующих видах транспорта. Пищевые цитраты калия хранят в упаковке изготовителя в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности пищевых цитратов калия - два года со дня изготовления.

НАССР EXPERT

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 54902-2012 МЕЛАССА ТРОСТНИКОВОГО САХАРА-СЫРЦА

Дата введения в действие – 01.7.2013 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мелассу тростникового сахара-сырца (далее - меласса), предназначенную для использования в качестве сырья при производстве пищевых продуктов, добавки в корм сельскохозяйственным животным и для технических целей.

Термины и определения меласса тростникового сахара-сырца: Меласса, образующаяся в производстве сахара из тростникового сахара-сырца.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Густая вязкая непрозрачная жидкость
Цвет	От коричневого до темно-бурого
Запах	Свойственный мелассе при переработке тростникового сахара-сырца, без постороннего запаха
Растворимость в воде	Растворяется в холодной и горячей воде в любых соотношениях

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	75,0
Массовая доля сахарозы по прямой поляризации, %, не менее	38,0
Массовая доля редуцирующих веществ, %, не более	2,0
Кислотность, ед. pH	От 6,5 до 8,0

Транспортирование и хранение Мелассу хранят в наземных металлических хорошо очищенных резервуарах, покрытых крышей, которая должна надежно предохранять мелассу от попадания атмосферных осадков и талых вод. При хранении мелассы не допускается ее нагревание выше 45°С.

Рекомендуемый срок годности и хранения мелассы - 9 мес с даты выработки.

35 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 53494-2009 ПРЕМИКСЫ ВИТАМИННЫЕ И ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЫНЫЕ ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ

Дата введения в действие – 01.01.2011 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на витаминные и витаминно-минеральные премиксы, предназначенные для обогащения витаминами и минеральными веществами пшеничной хлебопекарной муки сортов Экстра, высшего и первого, с целью повышения ее пищевой ценности.

Термины и определения премиксы: Однородные смеси, состоящие из наполнителя, витаминного или витаминно-минерального комплекса. **витаминный комплекс:** Однородная смесь витаминов в наборе и определенном соотношении, предназначенная для внесения ее в пищевой продукт с целью обогащения его витаминами, содержащимися в данном комплексе. **витаминно-минеральный комплекс:** Однородная смесь витаминов, макро- и микроэлементов в наборе и определенном соотношении, предназначенная для внесения ее в пищевой продукт с

целью обогащения его витаминами и минеральными веществами, содержащимися в данном комплексе. **наполнитель:** Виды пищевого сырья, применяемые в качестве среды для равномерного распределения в ней витаминов, макро- и микроэлементов и обеспечивающие наилучшую эффективность смешивания премикса с обогащаемым продуктом.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Мелкодисперсный сыпучий порошок
Цвет	Соответствует цвету наполнителя, витаминов, минеральных веществ, входящих в премикс
Запах	Соответствует запаху наполнителя, витаминов и минеральных веществ, входящих в премикс, без посторонних запахов (плесени, затхлости и др.)

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	10,0
Крупность: остаток на сите N 250 из шелковых нитей или NN 27 ПЧ 120, 27 ПА-120 из синтетических нитей, %, не более	2,0
Посторонние включения	Не допускаются
Допускаемые отклонения содержания витаминов и минеральных веществ в премиксах от предусмотренного рецептурой, %	±15,0
Зараженность вредителями	Не допускаются
Примечание - Номера сит из шелковых и синтетических нитей - по ГОСТ 4403. Размер отдельных частиц металломагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должен превышать 0,3 мм, а масса отдельных ее частиц должна быть не более 0,4 мг.	

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение премиксов - по ГОСТ 24508. Премиксы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на каждом виде транспорта, и с соблюдением гигиенических требований. Транспортные средства должны быть сухими, чистыми, без посторонних запахов и не зараженными вредителями. При перевозке, погрузке и выгрузке премиксы должны быть предохранены от атмосферных осадков. Не допускается транспортирование премиксов совместно с химикатами, резко пахнущими веществами и материалами. Витаминные и витаминно-минеральные премиксы хранят в сухих, чистых помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности витаминных и витаминно-минеральных премиксов со дня выработки устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р ИСО 7540-2008 ПАПРИКА МОЛОТАЯ ПОРОШКООБРАЗНАЯ

Дата введения в действие – 01.01.2010 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция устанавливает требования для молотой паприки. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на молотый красный стручковый перец. **Термины и определения** В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями. **постороннее вещество (extraneous matter):** Вещества, не принадлежащие к растению *Capsicum annuum* L., и части растения *Capsicum annuum* L., не являющиеся стручками. **добавки (additives):** Материалы, помогающие поддерживать первоначальное качество продуктов без вредного влияния на здоровье человека. **фальсифицирующие примеси (adulterants):** Материалы, добавляемые для фальсификации продукта низкого качества или для скрытия его дефектов.

Молотую паприку сортируют главным образом по цвету, а также сортируют по степени жгучести и по физико-химическим характеристикам представленными в таблице 1.

Таблица 1 - Физико-химические характеристики

Наименование параметра	**Значение показателя для категорий**				**Метод испытания**
	I	II	Ill	IV	
Натуральное красящее вещество, в единицах цветности ASTA, не менее	120	100	80	60	ИСО 7541
Содержание капсаицина, мкг/г, не более	30	30	30	30	ASTA 21.3 [2]
Значение Сковилля (мкг/г 15)	450	450	450	450	
Содержание влаги, массовая доля, %, не более	11	11	11	11	См. приложение А
Общая зола (по сухому веществу), массовая доля, %, не более	8,0	8,0	8,5	10,0	ИСО 928
Зола, нерастворимая в кислоте (по сухому веществу), массовая доля, %, не более	0,6	0,7	0,9	1,0	ИСО 930
Нелетучие олеорезины (по сухому веществу), массовая доля, %, не более	17,0	17,0	20,0	25,0	ИСО 1108
Выше этого значения молотая паприка является жгучей. Если требуется жгучесть, ее степень должна быть предметом договоренности между покупателем и продавцом. Если продукт содержит антислеживающий агент, это значение допускается выше на 1%.					

Транспортирование и хранение Молотую паприку следует хранить в сухих и холодных крытых помещениях, хорошо защищенных от солнца, чрезмерного тепла и влаги. Склад должен быть сухим, без неприятных запахов и защищенным от попадания насекомых и других вредителей. Упаковки следует обрабатывать и транспортировать таким образом, чтобы они были защищены от дождя, солнца или других источников чрезмерного нагрева, от неприятных запахов и от всех загрязнений (перекрестное заражение), особенно в трюмах кораблей. **Срок годности** устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 16280-2002 АГАР ПИЩЕВОЙ

Дата введения в действие – 01.01.2004 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на агар, изготовляемый из красных водорослей семейства *Ahnfeltiaceae* рода *Ahnfeltia*, семейства *Gracilariaceae* рода Gracilaria, предназначенный для изготовления пищевых продуктов.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов	
	высшего	первого, второго
Внешний вид	Крупка, гранулы, порошок, чешуйки, пластинки, пленки	
Цвет	От светло-кремового до темно-кремового. Может быть сероватый оттенок	От бежевого до светло-коричневого
Запах агара и геля с массовой долей сухого агара 0,85%	Без постороннего запаха	
Вкус геля с массовой долей сухого агара 0,85%	Без постороннего привкуса	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

По физическим и химическим показателям пищевой агар должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для сортов		
	высшего	первого	второго
Цвет геля с массовой долей сухого агара 0,85%, % светопропускания, не менее	60	45	
Прочность геля с массовыми долями сухого агара 0,85% и сахара 70%, г, не менее	1600	1000	700
Падение прочности геля с массовой долей сухого агара 0,85% после нагревания раствора в течение 2 ч, %, не более	10	15	
Температура плавления геля с массовой долей сухого агара 0,85%, °С, не ниже	80		
Температура гелеобразования раствора агара с массовой долей сухого агара 0,85%, °С, не ниже	30		
Температура гелеобразования раствора агара с массовыми долями сухого агара 0,85% и сахара 70%, °С, не выше	42		
Массовая доля воды, %, не более	18		
Массовая доля золы, %, не более	4,5	6,0	
Наличие йода	Не допускается		
Массовая доля веществ, нерастворимых в горячей воде, %, не более	0,4	0,6	

НАССР EXPERT

Транспортирование и хранение Пищевой агар транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при относительной влажности воздуха не более 80%. Пакетирование по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов по ГОСТ 24597. Пищевой агар хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, без постороннего запаха, резких колебаний температуры воздуха при относительной влажности воздуха не более 80% не более 12 мес с даты изготовления. **Срок годности** устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

28 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 51551-2000 БЕЛКОВО-ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫЕ И АМИДО-ВИТАМИННО-МИНЕРАЛЬНЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ**

Дата введения в действие – 01.01.2001 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на белково-витаминно-минеральные и амидо-витаминно-минеральные концентраты (далее - БВМК и АВМК), вырабатываемые на предприятиях всех форм собственности и предназначенные для приготовления комбикормов у потребителя на основе имеющегося фуражного зерна. БВМК используют для приготовления комбикормов для всех видов сельскохозяйственных животных и птицы, а АВМК - для приготовления комбикормов только для жвачных животных.

Термины и определения белково-витаминно-минеральные концентраты (БВМК): Однородная смесь измельченных до необходимой крупности высокобелковых и минеральных кормовых средств, обогащенная биологически активными веществами (витаминами, ферментами, аминокислотами, микроэлементами и др.), вводимыми в смесь в виде премиксов. **амидо-витаминно-минеральные концентраты (АВМК):** Однородная смесь измельченных до необходимой крупности высокобелковых и минеральных кормовых средств, в которой часть белкового сырья заменена амидами - небелковыми азотистыми веществами (карбамидом, аммонийными солями), обогащенная биологически активными веществами, вводимыми в смесь в виде премиксов.

По физико-химическим показателям БВМК и АВМК должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод контроля
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	ГОСТ 13496.3, ГОСТ Р 50817
Крупность:		ГОСТ 13496.8
остаток на сите с отверстиями диаметром 5 мм, %, не более	5,0	
остаток на сите с отверстиями диаметром 3 мм, %, не более	10,0	
Наличие целых зерен, %, не более	0,5	ГОСТ 13496.8
Примечание - При вводе в рецепт хлопкового шрота допускается увеличение остатка на сите с отверстиями диаметром 3 мм до 15%.		

По показателям питательности добавки для сельскохозяйственной птицы должны соответствовать требованиям и нормам, изложенным в таблице 2, для свиней - в таблице 3, для крупного рогатого скота и овец - в таблице 4.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сельскохозяйственной птицы		Метод контроля
	взрослой птицы	молодняка и бройлеров	
Массовая доля сырого протеина, %, не менее	45	48	ГОСТ 13496.4, ГОСТ Р 50817
Массовая доля сырой клетчатки, %, не более	5,0	3,5	ГОСТ 13496.2, ГОСТ Р 50817

Массовая доля кальция, %, не менее	4,0		ГОСТ 26570, ГОСТ 28901, ГОСТ Р 50852
Массовая доля фосфора, %, не менее	1,8	2,0	ГОСТ 26657, ГОСТ Р 51420, ГОСТ Р 50852
Массовая доля натрия, %, не более	1,0		ГОСТ 13496.1
Массовая доля лизина, %, не менее	2,8	3,0	ГОСТ 13496.21 или расчетным путем по [2]*
Массовая доля метионина и цистина (в сумме), %, не менее	1,7	1,8	ГОСТ 13496.22 или расчетным путем по [2]*
* Определение лизина, метионина и цистина расчетным путем допускается до 1 января 2003 г. *Примечание* - БВМК рекомендуется вводить в зерносмесь в количестве до 30%.			

Таблица 3

Наименование показателя	**Норма для**						**Метод контроля**
	поросят-отъемышей от 2 до 4 мес	ремонтного молодняка свиней от 4 до 8 мес	свиноматок		свиней, откармливаемых на мясо	хряков	
			супоросных	подсосных			
Массовая доля сырого протеина, %, не менее	40	28	25	35	28	40	ГОСТ 13496.4, ГОСТ Р 50817
Массовая доля сырой клетчатки, %, не более	3		9		6	9	ГОСТ 13496.2, ГОСТ Р 50817
Массовая доля кальция, %	3,5-4,1	3,9-4,5	3,7-4,3	3,9-4,5	3,5-4,1	4,3-5,0	ГОСТ 26570, ГОСТ 28901, ГОСТ Р 50852
Массовая доля фосфора, %	2,3-2,9	2,0-2,6	1,8-2,3	2,0-2,5	1,7-2,2	2,0-2,5	ГОСТ 26657, ГОСТ Р 51420, ГОСТ Р 50852
Массовая доля лизина, %, не менее	2,10	1,60	1,50	2,10	1,60	2,60	ГОСТ 13496.21 или расчетным путем по [2]*
Массовая доля метионина и цистина (в сумме), %, не менее	0,95	1,00	0,60	1,20	0,90	1,50	ГОСТ 13496.22 или расчетным путем по [2]*
* Определение лизина, метионина и цистина расчетным путем допускается до 1 января 2003 г. Примечание - БВМК рекомендуется вводить в зерносмесь в количестве 20%.							

НАССР EXPERT

Таблица 4

Наименование показателя	Норма для								Метод контроля
	крупного рогатого скота					овец			
	молодняка от 6 до 12 мес	откармливаемого молодняка	дойных коров и телок старше 1 года	высокопродуктивных коров	быков-производителей	молодняка старше 4 мес	суягных и подсосных маток	взрослых овец	
Массовая доля сырого протеина, %, не менее	35	30		38		31	23	27	ГОСТ 13496.4, ГОСТ Р 50817
Массовая доля кальция, %	2,9-3,6	2,5-2,9		2,9-3,6	4,7-5,4	1,6-1,8	2,0-3,3	1,6-1,9	ГОСТ 26570, ГОСТ 28901, ГОСТ Р 50852
Массовая доля фосфора, %	2,9-3,7		3,0-3,8		3,5-4,5	1,8-2,0	2,2-3,5	1,7-2,2	ГОСТ 26657, ГОСТ Р 51420, ГОСТ Р 50852
Массовая доля лизина, %, не менее	0,83	0,41	0,61	0,92	1,9	0,93	0,83	0,98	ГОСТ 13496.21 или расчетным путем по [2]*
Массовая доля метионина и цистина (в сумме), %, не менее	0,71	0,32	0,66	0,87	0,83	0,92	0,69	0,94	ГОСТ 13496.22 или расчетным путем по [2]*
* Определение лизина, метионина и цистина расчетным путем допускается до 1 января 2003 г. *Примечания* 1 БВМК для крупного рогатого скота рекомендуется вводить в зерносмесь в количестве 20%, для овец - в количестве 30%. 2 Массовая доля сырого протеина в АВМК представляет собой сумму белкового и небелкового азота.									

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ Р 51850.

Срок годности и хранения БВМК и АВМК - 2 мес со дня изготовления.

HACCP EXPERT

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55316-2012 ПАТОКА МАЛЬТОЗНАЯ СОЛОДОВАЯ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на мальтозную солодовую патоку, вырабатываемую из крахмала зернового крахмалсодержащего сырья с применением ячменного солода и/или ферментных препаратов с последующей очисткой сиропов и их увариванием. Мальтозную солодовую патоку применяют в пивоваренной и других отраслях пищевой промышленности в качестве углеводной добавки, в качестве источника сбраживаемых углеводов, красителя, а также как товар народного потребления для приготовления в домашних условиях пива, кваса, мучных и кондитерских изделий. **Термины и определения кислотность:** Объем раствора гидроокиси натрия концентрацией 1,0 моль/дм (1 н) на нейтрализацию кислот и кислых солей, содержащихся в 100 г сухого вещества патоки.

По органолептическим показателям мальтозная солодовая патока должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Густая вязкая жидкость
Цвет	От коричневого до бесцветного
Вкус	Сладкий, допускается солодовый привкус
Запах	Свойственный патоке. Допускается легкий солодовый запах

По физико-химическим показателям мальтозная солодовая патока должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	78,0
Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на мальтозу и на 100 г сухого вещества патоки, %, не менее	65
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	1,20
Кислотность, см , не более	12,0
Реакция среды, pH	4,0-6,0
Наличие видимых посторонних механических примесей	Не допускается
Примечания 1 Дополнительные требования к качеству мальтозной солодовой патоки могут быть определены по контракту с потребителем. 2 Для мальтозной солодовой патоки допускается по договоренности с потребителем устанавливать норму показателя "Массовая доля мальтозы в пересчете на сухое вещество не менее 40%", которую определяют инструментальным методом по ГОСТ Р 52060.	

Транспортирование и хранение Мальтозную солодовую патоку транспортируют в вагонах-цистернах, контейнерах-цистернах, цистернах, устанавливаемых на автотранспортные средства, в термических автоцистернах. Мальтозную солодовую патоку транспортируют в бочках, флягах; картонных навивных барабанах с вкладышами-пакетами - по ГОСТ 17065, всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида. При перевозке мальтозная солодовая патока должна быть защищена от воздействия атмосферных осадков и солнечных лучей. Бочки с патокой при перевозке и хранении располагают пробкой вверх. Мальтозную солодовую патоку следует хранить в закрытом складском помещении или под навесом, предохраняющим ее от воздействия солнечных лучей и осадков при температуре не выше 30°С.

Срок годности мальтозной солодовой патоки устанавливает изготовитель.

НАССР EXPERT

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 53876-2010 КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Дата введения в действие – 01.01.2012 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция на картофельный крахмал, получаемый механической переработкой картофеля. Картофельный крахмал применяется в различных отраслях пищевой промышленности (кондитерской, концентратной, мясо-молочной, хлебопекарной и др.) в качестве товара народного потребления; в химико-фармацевтической промышленности в качестве наполнителя в таблетированных лекарственных средствах и присыпках, а также для технических целей (производство декстрина, в текстильной, бумажной и других отраслях промышленности).

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика сорта**			
	Экстра	Высший	Первый	Второй
Внешний вид	Однородный порошкообразный продукт			
Цвет	Белый			Белый с сероватым оттенком
Запах	Свойственный крахмалу, без постороннего запаха			

По физико-химическим показателям картофельный крахмал должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика показателей сорта**			
	Экстра	**Высший**	**Первый**	**Второй**
Массовая доля влаги, %	17-20			
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,30	0,35	0,50	1,0
в том числе:				
золы (песка) нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, %, не более	0,03	0,05	0,10	0,3
Кислотность - объем раствора гидроокиси натрия концентрацией 0,1 моль/дм (0,1 н) на нейтрализацию кислот и кислых солей, содержащихся в 100 г сухого вещества крахмала, см , не более	6,0	10,0	14,0	20,0
Присутствие металломагнитных примесей	Не допускается			

Транспортирование и хранение Картофельный крахмал транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Пакетирование при транспортировании - по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 и ГОСТ 21650. Картофельный крахмал следует хранить в чистых, сухих и хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов. В складских помещениях, где хранится картофельный крахмал, относительная влажность воздуха должна быть не более 75%. Транспортирование и хранение картофельного крахмала, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Срок годности картофельного крахмала устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности картофельного крахмала - два года.

НАССР EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55459-2013 ДИСТИЛЛЯТ ВИНОГРАДНЫЙ

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на виноградный дистиллят, предназначенный для производства винодельческой продукции.

Термины и определения виноградный дистиллят: Продукт с объемной долей этилового спирта менее 86,0%, изготовленный перегонкой сброженных виноградных выжимок, дрожжевых и гущевых осадков.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Бесцветная, прозрачная жидкость без осадка и посторонних включений. Допускается опалесценция
Аромат	Сложный, характерный для виноградного дистиллята, без постороннего запаха
Вкус	Чистый, жгучий, характерный для виноградного дистиллята, без постороннего привкуса

По физико-химическим показателям виноградный дистиллят должен соответствовать следующим требованиям: Объемная доля этилового спирта в виноградном дистилляте должна быть менее 86,0%. Массовая концентрация летучих веществ в виноградном дистилляте должна быть не менее 1,4 г/дм3 безводного спирта. Массовая концентрация общего диоксида серы в виноградном дистилляте должна быть не более 45 мг/дм3. Массовая концентрация железа в виноградном дистилляте должна быть не более 1,5 мг/дм3. Массовая концентрация метилового спирта в виноградном дистилляте должна быть не более 2,0 г/дм3 безводного спирта. **Транспортирование и хранение** Виноградный дистиллят транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в транспортной упаковке в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Виноградный дистиллят хранят в вентилируемых, не имеющих посторонних запахов помещениях, в дубовых бочках, дубовых бутах или в резервуарах и транспортной упаковке, изготовленных из материалов, обеспечивающих сохранение его качества и безопасности.

Срок годности устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 55297-2012 КРАХМАЛ ФОСФАТНЫЙ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на фосфатный крахмал, получаемый из картофельного, кукурузного и кукурузного амилопектинового крахмалов с применением солей фосфорной кислоты и карбамида или без него. Фосфатный крахмал применяется в качестве стабилизатора, загустителя и эмульгатора пищевых продуктов. **Классификация Фосфатный крахмал в зависимости от используемого сырья подразделяют:** на картофельный; кукурузный; кукурузный амилопектиновый. **Фосфатный крахмал в зависимости от способа обработки подразделяют:** марка А - крахмал, вырабатываемый без термической обработки; марка Б - крахмал, вырабатываемый с термической обработкой.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика фосфатного крахмала			
	кукурузного и кукурузного амилопектинового		картофельного	
	марка А	марка Б	марка А	марка Б
Внешний вид	Однородный порошок			
Цвет	Белый с желтоватым оттенком	От светло-кремового до палевого	Белый с серовато-тым оттенком	От светло-кремового до палевого
Запах	Свойственный крахмалу с незначительным запахом применяемого реагента			

По физико-химическим показателям фосфатный крахмал должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы для фосфатного крахмала					
	кукурузного		кукурузного амилопектинового		картофельного	
	марка					
	А	Б	А	Б	А	Б
Массовая доля влаги, %, не более	14,0	8,0	14,0	8,0	20,0	8,0
Массовая доля общей золы в пересчете на 100 г сухого вещества, %, не более	1,3	1,0	1,3	1,0	1,0	0,8
Водородный показатель, pH, не более	8,0					
Цветная реакция с йодом	Синяя		Красно-коричневая		Синяя	
Примечание - Дополнительные требования к качеству фосфатного крахмала могут быть определены договором с потребителем.						

Транспортирование и хранение Фосфатный крахмал транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Пакетирование при транспортировании - по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 и ГОСТ 21650. Не допускается перевозка фосфатного крахмала в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами. Фосфатный крахмал хранят в сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Срок годности фосфатного крахмала устанавливает изготовитель.

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 19327-84 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд, представляющие собой различные смеси предварительно подготовленных продуктов без жира или с жиром, без добавления или с добавлением мяса, грибов, копчености, молока, сахара, сушеных фруктов, пряностей, гидролизатов, глутамината натрия и других обогатителей пищи, выпускаемые в насыпном или брикетированном виде.

Классификация В зависимости от назначения, видов основного сырья пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд подразделяются на следующие группы: первые обеденные блюда супы, борщи, свекольники, щи, бульоны; вторые обеденные блюда каши, крупеники, блюда из макаронных изделий, пудинги крупяные, пловы и другие блюда из риса; овощные, овощекрупяные и овощебобовые; начинки (мясные, картофельные, крупяные); омлеты; оладьи; запеканка; клецки.

Органолептические показатели готовых блюд из пищевых концентратов, приготовленных по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод испытания
	Первые блюда	
Внешний вид и цвет	Крупа, горох, овощи, фрукты, грибы, копчености - в виде частиц и кусочков разной формы и размеров или в пюреобразном виде.	По ГОСТ 15113.3
	Мясо - в виде кусочков разваренного фарша. Макаронные изделия - целые, слегка разваренные. Блюда, имеющие в своем составе томатопродукты или красный перец, должны быть розовато-красного цвета разных оттенков. Борщи и свекольники - бордового цвета разных оттенков. Допускается: для всех супов и бульонов - непрозрачный бульон; для супов бобовых - небольшое расслоение густой части и бульона; для супов с фигурными макаронными изделиями - массовая доля обломков фигурных макаронных изделий не более: 5% - для высшего сорта; 10% - для первого сорта. Не допускается: в молочных супах - наличие хлопьев плохо восстановившегося молока	
	Вторые блюда	
	Мясо, копчености, грибы, овощи, фрукты и прочие продукты равномерно распределены в массе готового блюда. Лапшевники, крупеники, пудинги и оладьи - с поджаренной корочкой после запекания. Омлеты - однородная мелкопористая масса желтого цвета разных оттенков. Начинки - в виде разваренных мясного фарша, крупы, лука и других добавок, а для картофельных - в виде пюре. Допускается у лапшевников, крупеников и пудингов наличие мелких хлопьев свернувшихся яйцепродуктов	
Вкус и запах	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом, с соответствующими данному блюду вкусом и запахом мяса, копчености, грибов, молока, яйцепродуктов, фруктов, овощей, пряностей. Не допускаются посторонние привкус и запах	
Консистенция	Свойственная одноименным первым и вторым обеденным блюдам, сваренным до полной готовности. Говядина сублимационной сушки -	

	слегка упругая. Допускаются: незначительная разваренность круп, бобовых и макаронных изделий, картофеля, овощей, грибов и фруктов; слегка желеобразная консистенция бульона у рисовых, перловых, овсяных и пюреобразных супов; волокнистость говядины сублимационной сушки	

Физико-химические показатели пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля влаги,%, не более:		По ГОСТ 15113.4
концентраты с копченостями	13,0	
концентраты овощные (кроме оладий) и овощекрупяные	12,0	
концентраты бобовые, крупяные, молочные, овощебобовые, бульоны:		
насыпные	10,0	
брикетированные	11,0	
концентраты из макаронных изделий, оладьи, начинки	11,0	
концентраты яичные	8,5	
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее:		По ГОСТ 15113.9
КОНЦЕНТРАТЫ С ЖИРОМ		
Первые обеденные блюда		
Борщи, бульоны, щи, свекольники:		По ГОСТ 15113.9
борщи	14,0	
борщ домашний	11,0	
бульоны мясные	26,0	
щи без мяса	15,0	
щи с мясом	17,0	
свекольники	11,5	
Супы:		
бобовые, овощные, овощебобовые, овощекрупяные:		
с грибами	10,0	
без мяса	10,5	
без мяса с 4% жира	4,0	
с мясом	11,5	
с мясом с 4% жира	5,0	
с копченостями	13,5	
с копченостями с 2% жира	7,5	
луковый	12,5	
из пряных овощей	13,0	
томатный	14,0	
суп-пюре с куриным мясом	10,0	
супы-пюре с мясом	12,0	
из макаронных изделий:		
с грибами	10,0	
с грибами с 4% жира	4,0	
без мяса	10,5	
без мяса с 4% жира	4,0	
с мясом	14,5	
суп-пюре с мясом	13,5	
с мясом с 4% жира	5,0	
с куриным мясом	10,0	
без мяса с 12,5% жира	13,0	
крупяные:		
с грибами	10,0	
без мяса	10,0	

HACCP EXPERT

с мясом	11,5	
с мясом с 4% жира	5,0	
с копченостями	14,0	
мясной с саго	14,0	
"Русский", "Особый"	7,5	
харчо острый	15,0	
харчо с мясом	13,0	
с куриным мясом	10,0	
молочные:		
с обезжиренным молоком	10,5	
с цельным молоком	13,0	
грибные с обезжиренным молоком	10,5	
Вторые обеденные блюда		
Каши:		По ГОСТ 15113.9
с 2% жира	2,0	
с 4% жира	4,0	
с 6% жира	6,0	
с 10% жира	10,0	
с 15% жира	16,0	
с мясом	11,0	
каша "Сила"	13,5	
с мясом с 4% жира	5,0	
с копченостями	14,5	
с обезжиренным молоком	8,5	
с цельным молоком	12,0	
Из макаронных изделий:		
лапшевник молочный	15,5	
лапшевник или макаронник с мясом	13,5	
макароны по-флотски	20,0	
с мясом с 4% жира	4,5	
Крупеники:		
с молоком цельным	16,5	
без молока с 4% жира	7,5	
без молока с 7% жира	10,0	
Начинки:		
картофельная для пирожков	10,5	
для голубцов	14,0	
для пирогов и блинчиков	19,0	
мясные	32,0	
Овощные:		
без мяса	16,0	
с мясом	17,0	
с грибами	15,5	
овощи тушеные с мясом	20,0	
Овощебобовые, овощекрупяные:		
без мяса	11,5	
с мясом	13,5	
горох с овощами и мясом	14,0	
Пловы и другие блюда из риса:		
плов с мясом; рис с мясом и томатом	13,0	
с мясом с 4% жира	7,0	
плов с сушеными фруктами	16,0	
плов овощефруктовый	16,0	
рис с мясом и грибами	18,0	
рис с мясом и пряными овощами	18,0	
рис с куриным мясом	12,0	
Пудинги	12,5	
КОНЦЕНТРАТЫ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ЖИРА		
Первые обеденные блюда		

HACCP EXPERT

Супы с копченостями	7,5	
Супы с молоком	8,5	
Супы со сливками	12,0	
Суп диетический молочный	12,5	
Вторые обеденные блюда		
Молочные	7,5	
Каша "Здоровье"	4,0	
Каша гречневая с молоком	10,5	
Омлеты	33,0	
Запеканки картофельные	3,0	
Клецки картофельные	1,5	
Оладьи	1,5	
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,01	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля металлических примесей (величина частиц не должна превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении),%, не более	$3 \cdot 10$	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси, а также зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Готовность блюд к употреблению (по способу, указанному на этикетке), мин, не более:		По ГОСТ 15113.3
бобовых, крупяных, овощных, овощебобовых, овощекрупяных, мясных начинок	25	
быстроразваривающихся	15	
из макаронных изделий	15	
пюреобразных	10	
Восстанавливаемость для концентратов быстрого приготовления (по способу, указанному на этикетке), мин, не более	15	По п.3.2
Примечания: Физико-химические показатели определяют в сухом концентрате. Допускается повышение массовой доли влаги концентратов на 1,0% при использовании томатной пасты. Допускается добавление растительного пищевого белка в количестве 2,0% в супы и каши без мяса за счет основного сырья, кроме молочных и с сушеными фруктами, или соевой дезодорированной муки в бобовые, крупяные супы и каши до 10,0%, рисовые - до 2,5% за счет основного сырья, кроме молочных и с сушеными фруктами. Массовую долю минеральных примесей определяют при возникновении разногласий. Массовая доля жира не нормируется в концентратах без добавления жира: продуктах, не содержащих мясных, молочных продуктов и яичного порошка; содержащих обезжиренное молоко.		

Транспортирование и хранение Упаковывание, транспортирование и хранение - по ГОСТ 24508. Маркирование - по ГОСТ 24508 со следующим дополнением.

Сроки хранения концентратов со дня их выработки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование концентратов	**Срок хранения концентратов, мес, не более**		
	насыпных в пакетах из комбинированных термосвариваю-щихся материалов		**брикетированных**
	бумага с полимерным покрытием	**на основе алюминиевой фольги**	
Концентраты пшенные и овсяные	3	4	4
Концентраты с молочными продуктами	3	4	4
Концентраты с копченостями	4	5	6
Концентраты с куриным фаршем	4	5	6
Концентраты с сушеными фруктами	4	5	6
Концентраты с жиром	6	7	10
Концентраты без добавления жира	8	10	12

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 29186-91 ПЕКТИН

Дата введения в действие – 01.01.1993 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пектин, полученный из яблочных или цитрусовых выжимок, применяемый для изготовления пищевых продуктов.

Классификация Пектин изготовляют двух видов: яблочный и цитрусовый. В зависимости от студнеобразующей способности пектин изготовляют 1-го и 2-го сортов. **В зависимости от степени этерификации и, соответственно, скорости студнеобразования пектин выпускают трех типов:** А - быстрой садки; Б - средней садки; В - медленной садки. **Примеры условного обозначения:** Пектин АЯ-1 - пектин яблочный быстрой садки 1-го сорта; Пектин ВЦ-2 - пектин цитрусовый медленной садки 2-го сорта.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Порошок тонкого помола без посторонних примесей. Допускается наличие волокнистой фракции пектина в виде хлопьев
Вкус	Слабокислый
Запах	Отсутствует
Цвет	От светло-серого до кремового

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сорта		Метод испытания
	1-го	2-го	
Массовая доля влаги, %, не более	10		По п.3.3
Степень этерификации, %			По п.3.4
типа А, не менее	70		
типа Б	67-69		
типа В	60-66		
Студнеобразующая способность, градусы Тарр-Бейкера, не менее	200	170	По п.3.5
Массовая доля нитратов в расчете на ион NO , %, не более	0,18		По п.3.6
Посторонние примеси, видимые невооруженным глазом	Не допускаются		По п.3.2
Массовая доля частиц волокнистой фракции размером более 0,5 мм, %, не более	20		По п.3.7

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 12003.

Срок годности пектина - не более 12 мес со дня изготовления.

HACCP EXPERT

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 17081-97 ПЛОДЫ КОРИАНДРА

Дата введения в действие – 01.04.2001 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на плоды кориандра (*Coriandrum sativum* L.), заготовляемые и поставляемые для промышленной переработки.

Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за плоды кориандра, приведены в таблице 1.

Таблица 1 В процентах

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги	13,0
Массовая доля расколотых плодов (полуплодиков)	15,0
Массовая доля сорной примеси	2,0
Массовая доля эфиромасличной примеси данного растения	10,0
Эфиромасличная примесь других растений	Не допускается

Ограничительные нормы для заготовляемых и поставляемых плодов кориандра, при превышении которых сырье не подлежит приемке, приведены в таблице 2.

Таблица 2 В процентах

Наименование показателя	Норма
Массовая доля влаги, не более	16,0
Массовая доля сорной примеси, не более	20,0
Массовая доля эфиромасличной примеси данного растения*, не более	2,0
Зараженность клещом	Не выше II степени

Транспортирование и хранение Плоды кориандра транспортируют всеми видами транспорта при соблюдении правил и требований, действующих на этих видах транспорта. Плоды кориандра транспортируют насыпью или в мешках в крытых транспортных средствах. Плоды кориандра должны храниться насыпью или в мешках в крытых, чистых, сухих, без посторонних запахов, не зараженных вредителями хранилищах в соответствии с санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке. Каждую партию плодов кориандра, упакованную в мешки, укладывают отдельными штабелями. В складах с асфальтированным, бетонным или каменным полом мешки укладывают на поддоны или деревянный настил, отстоящие от пола не менее, чем на 0,15 м. Длину штабеля определяют размером складской площади и массой партии, ширину - длиной одного мешка. Высота штабеля не должна превышать толщины шести мешков, уложенных друг на друга. Расстояние между штабелями и стенами складского помещения должно быть не менее 0,75 м, а между отдельными штабелями - не менее 1 м. При размещении, транспортировании и хранении на основании документов о качестве на каждую партию учитывают состояние плодов кориандра, указанное в таблице 3.

Таблица 3 В процентах

Состояние плода кориандра	Норма
по влажности	
Сухие	Не более 12,0
Средней сухости	12,1-13,0
Влажные	13,1-16,0
Сырые	16,1 и более
по сорной примеси	
Чистые	Не более 4,0
Средней чистоты	4,1-8,0
Сорные	8,1-12,0
Очень сорные	12,1 и более

НАССР EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 2067-93 КЛЕЙ КОСТНЫЙ

Дата введения в действие – 01.01.1995 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на костный клей, предназначенный для применения в народном хозяйстве.

Классификация Костный клей вырабатывают следующих видов: гранулированный; дробленый; чешуйчатый; плиточный;галерта (клеевой студень). **В зависимости от органолептических и физико-химических показателей костный клей подразделяют на марки:** К3,5; К3,0; К2,5; К2,2; К2,0; К1,8. **По органолептическим и физико-химическим показателям клей должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для клея марки					
	К3,5	К3,0	К2,5	К2,2	К2,0	К1,8.
	Обязательные требования					
Внешний вид и цвет клея:						
гранулированного	Однородные гранулы, проходящие через сито с размером сторон ячейки в свету 10 мм					
	От желтого до темно-коричневого цвета		От темно-желтого до темно-коричневого цвета			
дробленого	Частицы клея, проходящие через сито размером сторон ячейки в свету 10 мм					
	От желтого до темно-коричневого цвета		От темно-желтого до темно-коричневого цвета			
плиточного	Плитки площадью до 400 см , толщиной не более 16 мм, с сухой твердой поверхностью; с пузырьками воздуха, видимыми в проходящем свете					
	От желтого до темно-коричневого цвета		Темно-желтого или коричневого цвета		Темно-коричневого цвета	
чешуйчатого	Хлопьевидные или порошкообразные частицы от светло-желтого до светло-коричневого цвета с сероватым оттенком					
галерты	Клеевой студень От темно-желтого до темно-коричневого цвета					
Массовая доля влаги, %, не более (кроме галерты)	17					
Массовая доля влаги галерты, %, не более	59					
Вязкость условная (ВУ), условные градусы, не менее	3,5	3,0	2,5	2,2	2,0	1,8
Прочность склеивания древесины, МПа (кгс/см), не менее	9,0 (90)	7,5 (75)	10 (100)	9,0 (90)	7,5 (75)	6,0 (60)
Массовая доля общего жира, %, не более	3,0					
Массовая доля золы, %, не более	3,5	3,5	3,0	3,0	3,0	3,5
	Рекомендуемые требования					
Стойкость раствора клея против загнивания, сут, не менее	6	5	5	4	3	3
Пенообразование, см, не более	20	25	30	40	50	50
Показатель активности водородных ионов водного раствора с массовой долей клея 1%, единицы pH	5,5-6,0					

Примечания

1 Массовая доля общего жира в клее, поставляемом для производства спичек, не должна превышать 0,4%.

2 В гранулированном, дробленом и чешуйчатом клее допускается наличие частиц размером от 10 до 20 мм не более 10%, марки К1,8 - не более 30%.

3 Массовая доля золы, массовая доля жира указаны в пересчете на абсолютно сухое вещество, условная вязкость, стойкость раствора клея против загнивания, пенообразование - в пересчете на абсолютно сухое беззольное вещество.

ХАССР EXPERT

Транспортирование и хранение Костный клей транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида. Транспортирование костного клея в пакетированном виде или в универсальных контейнерах - по ГОСТ 18477. Формирование транспортных пакетов - по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты - по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597. Транспортирование клея галерты в деревянных заливных бочках многоразового пользования осуществляют при загрузке их в транспортные средства вертикально не более чем в два яруса. Изготовитель и потребитель хранят костный клей в упакованном виде на деревянном настиле в закрытых помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75% и температурой не выше 30 °С. Бочки с галертой укладывают на боковую поверхность и хранят, не допуская замораживания, при температуре не выше 30 °С.

Срок годности устанавливает изготовитель.

16 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 32116-2013 ЭКСТРАКТЫ ДУБОВЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на дубовые экстракты, предназначенные для использования в пищевой промышленности. Настоящая технологическая инструкция распространяется на дубовые экстракты, предназначенные для использования в пищевой промышленности.

Классификация Дубовые экстракты в зависимости от используемого сырья и назначения подразделяют: - на дубовый экстракт на этиловом ректификованном спирте из пищевого сырья; - дубовый экстракт на винном дистилляте.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Жидкость от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Допускается опалесценция и незначительный осадок
Аромат	Сложный, с тонами древесины дуба и оттенками от ванильно-плодовых до пряно-шоколадно-смолистых
Вкус	Терпкий, чистый, с тонами древесины дуба

По физико-химическим показателям дубовые экстракты должны соответствовать следующим требованиям. Объемная доля этилового спирта в дубовых экстрактах должна быть не менее 17,0%. Массовая концентрация общего экстракта в дубовых экстрактах должна быть не менее 60,0 г/дм. **Транспортирование и хранение** Дубовые экстракты транспортируют железнодорожным, водным и автомобильным транспортом в транспортной упаковке в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Дубовые экстракты хранят при температуре не менее 5°С.

НАССР EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 32034-2013 ГИДРОЛИЗАТЫ КРАХМАЛА

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на гидролизаты крахмала, полученные путем ферментативного или кислотного, или ферментативно-кислотного гидролиза крахмала и предназначенные для производства хлебопекарных и кормовых дрожжей, этилового спирта, ферментов, пищевых добавок, в т.ч. пищевой лимонной кислоты.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Сиропообразная полупрозрачная жидкость
Цвет	От серо-белого до желтоватого
Запах	Свойственный гидролизатам крахмала, без постороннего запаха

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

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля сухих веществ, %	34,0-36,0
Массовая доля редуцирующих веществ в пересчете на сухое вещество, %	18,0-20,0
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	1,0
Массовая доля ферментируемых сахаров, %, не менее	70,0
pH, ед.	

Транспортирование и хранение Гидролизаты крахмала транспортируют в железнодорожных цистернах или в автоцистернах по ГОСТ 9218 или других видах транспортной тары для пищевых жидкостей в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте каждого вида. Для налива гидролизата крахмала используют чистую, без постороннего запаха транспортную тару. Транспортная тара должна плотно закрываться крышками и иметь нижние сливные устройства. После налива горловина и нижние сливные устройства должны быть опломбированы. Отгружаемый в зимнее время гидролизат крахмала подогревают только закрытым паром до температуры не более 40 °С. Гидролизаты крахмала хранят в хорошо очищенных закрытых металлических резервуарах.

Срок годности и условия хранения гидролизата крахмала устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

18 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 50366-92 КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ. ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дата введения в действие – 01.01.1994 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые концентраты полуфабрикаты мучных изделий, представляющие собой сухие смеси предварительно подготовленных продуктов: муки, сахара, молока, яичного порошка и других компонентов, предназначенные для приготовления кексов, тортов, печенья и других изделий.

Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают следующих видов: смеси для приготовления кексов, тортов, печенья, коврижек; смеси для приготовления блинчиков и оладий. **Полуфабрикаты мучных изделий в зависимости от используемого сырья подразделяют на:** полуфабрикаты мучных изделий на сухом цельном молоке или сливках; полуфабрикаты мучных изделий на сухом обезжиренном молоке; полуфабрикаты мучных изделий на сухой молочной сыворотке или сывороточных концентратах; полуфабрикаты мучных изделий, не содержащие молочных компонентов. Полуфабрикаты мучных изделий вырабатывают с добавками и без добавок.

Физико-химические показатели полуфабрикатов мучных изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более:		По ГОСТ 15113.4
смесей для приготовления кексов, тортов, печенья	11,0	
всех остальных смесей, а также смесей, в состав которых входят цукаты или сушеный виноград	14,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3·10-4	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2
Зараженность вредителями хлебных запасов	То же	По ГОСТ 15113.2

Транспортирование и хранение Транспортирование и условия хранения по ГОСТ 24508. **Срок годности** и хранения печенья "Овсяного", смеси для приготовления оладий с овсяной мукой, полуфабрикатов мучных изделий с кукурузной мукой не более 4 мес со дня выработки; остальных видов полуфабрикатов мучных изделий не более 6 мес со дня выработки.

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 29048-91 ПРЯНОСТИ. МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

Дата введения в действие – 01.01.1993 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пряность - мускатный орех, представляющую собой высушенные семена тропического мускатного дерева *Myristica fragrans* (из семейства мускатных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика мускатного ореха		Метод анализа
	целого	дробленого	
Внешний вид	Семена овальной формы с извилистыми углубленными бороздками	Частицы мускатного ореха разной величины	По ГОСТ 28875
Цвет	Светло-коричневый разных оттенков		По ГОСТ 28875
	Допускается белый налет на семенах после их вымачивания в известковой воде или обработки тальком		
Аромат и вкус	Аромат свойственный мускатному ореху. Вкус пряный, смолистый, слабо жгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

По физико-химическим показателям мускатный орех должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2. Таблица 2

Наименование показателя	Норма для мускатного ореха		Метод анализа
	целого	дробленого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	4,0	4,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	4,0	4,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных семян, %, не более	5,0	-	По ГОСТ 28875
в том числе почерневших семян, %, не более	3,0	-	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки N 095, %, не более	-	60,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10	1·10	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Посторонние примеси и гнилые семена	Не допускаются		По ГОСТ 28875
Массовая доля семян, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	2,0	Не допускается	По ГОСТ 28875

Примечание. Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции - при возникновении разногласий.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 28750.

Срок годности устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 29050-91 ПРЯНОСТИ. ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ

Дата введения в действие – 01.01.1993 г. 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 пряности - перец черный и белый, представляющие собой высушенные плоды тропического растения *Piper nigrum* (из семейства перечных), применяемые при приготовлении различных продуктов питания.

По органолептическим показателям черный и белый перец должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика перца**				**Метод анализа**
	черного		белого		
	целого	молотого	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды шаровидной формы с морщинистой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм	Порошкообразный	Плоды шаровидной формы с гладкой поверхностью диаметром от 3 до 5 мм	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Черный с коричневым оттенком	Темно-серый различных оттенков	Серовато-кремовый различных оттенков	Кремовый с серовато-тым оттенком	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный черному перцу. Вкус острожгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах		Аромат тонкий, свойственный белому перцу. Вкус среднежгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

По физико-химическим показателям черный и белый перец должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для перца				Метод анализа
	черного		белого		
	целого	молотого	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	0,8	0,8	0,8	0,8	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	6,0	6,0	5,0	5,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля легковесных зерен, %, не более	5,0	-	5,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля мелочи (мелких и дробленых плодов), проходящих через сито из проволочной тканой сетки N 03, %, не более	5,0	-	5,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения (плодоножек, оболочек и др.), %, не более	3,0	-	3,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля плодов, пораженных поверхностной плесенью, видимой невооруженным глазом, %, не более	1,0	-	1,0	-	По ГОСТ 28875

НАССР ЭКСПЕРТ

Крупность помола:					По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки N 095, %, не более	-	2,0	-	2,0	
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки N 045, %, не менее	-	80,0	-	80,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10-3	1·10-3	1·10-3	1·10-3	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается				По ГОСТ 28875
Гнилые плоды	Не допускаются	-	Не допускается	-	По ГОСТ 28875

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 28750. **Срок годности** устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 29051-91 ПРЯНОСТИ. МУСКАТНЫЙ ЦВЕТ

Дата введения в действие – 01.01.1993 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пряность - мускатный цвет, представляющую собой высушенную семенную оболочку зрелых семян тропического растения *Myristica fragrans* (из семейства мускатных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика мускатного цвета**		**Метод анализа**
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоские ломкие лепестки с гладкой блестящей поверхностью различной формы	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	От желто-оранжевого до оранжево-коричневого	Желтый различных оттенков	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный мускатному цвету. Вкус тонкий пряный, слегка жгучий. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для мускатного цвета		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	10,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	4,0	4,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	4,0	4,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных лепестков, %, не более	3,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля потемневших оболочек, %, не более	2,0	-	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			

массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки N 045, %, не менее	-	60	По ГОСТ 28875
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10	1·10	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Посторонние примеси, гнилые и пораженные плесенью оболочки	Не допускаются	-	По ГОСТ 28875

Примечание. Массовую долю золы и массовую долю эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции - при возникновении разногласий.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 28750.

Срок годности устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 29052-91 ПРЯНОСТИ. КАРДАМОН**

Дата введения в действие – 01.01.1993 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пряность - кардамон, представляющую собой высушенные зрелые плоды тропического растения *Elletaria Cardamonum* (из семейства имбирных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

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

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика кардамона**		**Метод анализа**
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды овальной формы с ребристой поверхностью	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	От светло-зеленого до бурого или светло-кремового с семенами темно-коричневого цвета	Светло-зеленый или светло-кремовый	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный кардамону. Вкус пряный, острый. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

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

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма для кардамона**		**Метод анализа**
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	3,0	3,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	10,0	10,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля недоразвитых плодов, %, не более	3,5	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных плодов, %, не более	0,5	-	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки N 095, %, не более	-	2,0	

массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки N 045, %, не менее	-	80,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10	1·10	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Гнилые и пораженные плесенью плоды	Не допускаются	-	По ГОСТ 28875

Примечания: Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции - при возникновении разногласий. Крупность помола кардамона, выпускаемого для промышленной переработки, устанавливают по согласованию с потребителем.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 28750.

Срок годности устанавливает изготовитель.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 7580-91 КИСЛОТА ОЛЕИНОВАЯ ТЕХНИЧЕСКАЯ

Дата введения в действие – 01.01.1992 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на техническую олеиновую кислоту, представляющую собой смесь преимущественно мононенасыщенных жирных кислот, получаемых при расщеплении растительных масел с последующей дистилляцией. Техническую олеиновую кислоту применяют в химической, нефтехимической, нефтеперерабатывающей и легкой отраслях промышленности.

В зависимости от исходного сырья, назначения и показателей качества техническую олеиновую кислоту выпускают двух марок:

Марка олеиновой кислоты
В14
ОМ

По органолептическим показателям техническая олеиновая кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика олеиновой кислоты марки	
	Б14	ОМ
Прозрачность в расплавленном состоянии	Прозрачная	
Запах	Специфический, без постороннего запаха	

По физико-химическим показателям техническая олеиновая кислота должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Норма олеиновой кислоты для марок**	
	Б14	ОМ
Цветное число, мг йода, не более	70	
Массовая доля жирных кислот в безводном продукте, %, не менее	97,4	
Массовая доля неомыляемых и неомыленных веществ, %, не более	2,5	
Массовая доля золы, %, не более	0,1	
Массовая доля влаги, %, не более	0,5	
Йодное число, г I /100 г	85-105	90-105
Кислотное число, мг KOH/г	185-200	
Число омыления, мг KOH/г	185-200	
Температура застывания, °С, не более	14	16

HACCP EXPERT

Температура саморазогревания не более:	
по истечении 1 ч, °С	100
по истечении 1,5 ч, °С	102

Примечания: По согласованию с потребителем допускается изготавливать олеиновую кислоту с массовой долей влаги не более 1,5%. При этом пересчитывают массу партии на олеиновую кислоту с массовой долей влаги 0,5%. Температуру саморазогревания нормируют для олеиновой кислоты, изготовляемой для предприятий текстильной промышленности.

Транспортирование и хранение Не допускается транспортирование железнодорожным транспортом технической олеиновой кислоты, упакованной в тару потребителя. При необходимости пакетирование грузов с олеиновой кислотой проводится по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, ГОСТ 21650, ГОСТ 22477. Допускается транспортирование олеиновой кислоты автотранспортом в открытых транспортных средствах с обязательным укрытием бочек чистым брезентом или другими материалами, защищающими их от атмосферных осадков. Олеиновая кислота должна храниться раздельно по маркам при температуре не выше 50 °С. Олеиновая кислота должна храниться в емкостях, футерованных кислотоупорной плиткой или изготовленных из материалов, стойких к жирным кислотам. Емкости должны быть снабжены крышками и змеевиками для обогрева. Олеиновая кислота в бочках должна храниться в закрытых проветриваемых помещениях. Бочки с олеиновой кислотой при хранении должны быть уложены при механизированном укладывании на поддоны, при немеханизированном - на рейки или решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха.

Срок годности и хранения олеиновой кислоты - 9 мес со дня отгрузки.

10 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 21946-76
ХМЕЛЬ-СЫРЕЦ

Дата введения в действие – 01.07.1979 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на хмель-сырец в виде шишек культивируемого растения хмеля (*Humulus lupulus* L), высушенных и прошедших отлежку.

Ограничительные нормы хмеля указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Цвет	Желтовато-зеленый, зеленовато-желтый, желтый с коричневыми пятнами, бурый
Массовая доля альфа-кислот, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее	2,5
Массовая доля хмелевых примесей, %, не более:	
для хмеля машинного сбора	10
для хмеля ручного сбора	5
Массовая доля золы, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	14
Влажность, %:	
не более	13
не менее	11
Массовая доля семян, %, не более	4
Массовая доля осыпавшихся лепестков, %, не более	25

Примечание. Для Алтайского края в хмеле-сырце допускается массовая доля семян до 8%. **Транспортирование и хранение** Хмель хранят в чистых, предварительно продезинфицированных от вредных насекомых, темных складских помещениях, не имеющих постороннего запаха, на деревянном полу или настиле. В помещениях, предназна-

ченных для хранения хмеля, запрещается хранить ядохимикаты, минеральные удобрения, горюче-смазочные материалы. Транспортируют хмель-сырец в крытых транспортных средствах. Допускается перевозка хмеля с укрытием водонепроницаемыми материалами.

Срок годности устанавливает изготовитель.

9 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 21947-76 ХМЕЛЬ ПРЕССОВАННЫЙ**

Дата введения в действие – 01.07.1979 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на прессованный сульфитированный хмель, предназначенный для пищевой промышленности.

Базисные нормы хмеля указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	**Норма**
Цвет	От светло-желто-зеленого до золотисто-зеленого Шишки могут быть с покрасневшими кончиками лепестков
Массовая доля альфа-кислот, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %	3,5
Влажность, %	13

Ограничительные нормы хмеля указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Форма**
Цвет	Желтовато-зеленый, зеленовато-желтый, желтый с коричневыми пятнами, бурый
Массовая доля альфа-кислот, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не менее	2,5
Массовая доля хмелевых примесей, %, не более:	
для хмеля машинного сбора	10
для хмеля ручного сбора	5
Массовая доля золы, в пересчете на абсолютно сухое вещество, %, не более	14
Влажность, %:	
не более	13
не менее	11
Массовая доля семян, %, не более	4
Массовая доля общего количества сернистого ангидрида на абсолютно сухое вещество, %, не более	0,5

Примечание. Для Алтайского края в хмеле допускается массовая доля семян до 8%.

Транспортирование и хранение Хмель хранят в чистых продезинфицированных темных складских помещениях без постороннего запаха при температуре от 0 до 2 °С, на деревянном полу или настиле с просветом для циркуляции воздуха под настилом. Балоты хранят без соприкосновения со стенами хранилищ. Проходы между рядами балотов должны быть не менее 0,5 м. Транспортируют хмель всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки пищевых продуктов, предусмотренными для соответствующих видов транспорта. Транспортирование прессованного хмеля пакетами - в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Срок годности устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

9 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 21722-84 ШАФРАН

Дата введения в действие – 01.07.1986 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на высушенные рыльца цветков клубнелуковичного растения шафрана (*Crocus sativus* L.) семейства касатиковых, предназначенных для применения в качестве пряности и красителя в пищевой промышленности.

По показателям качества высушенные рыльца цветков шафрана должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Беспорядочно перепутанные хрупкие не слипшиеся в комки нити, состоящие из рылец, одиночных или сидящих на коротких столбиках по три рыльца. Каждое рыльце имеет вид разнообразно искривленной сбоку трубочки, расширяющейся постепенно к вершине и оканчивающейся неровным как бы зубчатым краем
Цвет	Темно-оранжевый с переходом в нижней части в желтый
Запах	Пряный, специфический для шафрана
Вкус	Пряно-горьковатый, слегка терпкий
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Массовая доля общей золы, %, не более	7,0
Массовая доля золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, %, не менее	1,5
Массовая доля эфирного масла, %, не менее	0,5
Массовая доля побуревших и сбившихся в трудноразделимые комки рылец, %, не более	5,0
Массовая доля измельченных рылец, проходящих сквозь сито с отверстиями 2 мм, %, не более	2,0
Массовая доля посторонних примесей, %, не более	0,1

Примечание. Определение массовой доли общей золы, массовой доли золы, нерастворимой в 10%-ной соляной кислоте, и массовой доли эфирного масла проводит потребитель. **Транспортирование и хранение** Пакеты из термосваривающихся и комбинированных материалов должны быть термозапаяны или заклеены; бумажные пакеты должны быть заклеены или зашиты нитками и снаружи оклеены бумажной лентой. Шафран транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Шафран должен храниться в закрытых, чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, с относительной влажностью воздуха не более 75%, при температуре не выше 20 °С.

Срок годности шафрана - 18 мес с момента заготовки.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 12927-77 ЖЕЛЕЗЫ НАДПОЧЕЧНЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.1978 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на замороженные надпочечные железы крупного рогатого скота и свиней, допущенные ветеринарным надзором для производства медицинских препаратов.

Классификация В зависимости от вида перерабатываемого скота надпочечные железы подразделяют на: надпочечные железы крупного рогатого скота, надпочечные железы свиней.

Замороженные надпочечные железы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Наименование показателя	Характеристика и норма для желез	
	крупного рогатого скота	свиней
Внешний вид	Имеют цельную неповрежденную поверхность, очищены от прирезей жировой и других посторонних тканей; заморожены поштучно или в виде пластин в один слой, раздельно по видам	
Цвет	Красный с бронзовым оттенком	Темно-красный с коричневым оттенком
Форма	Плоская, правая железа сердцевидная, левая - удлиненная, подковообразная	Удлиненная, трехгранная
Масса железы, г	5-20	2-7
Температура внутри пластин или отдельных желез, °С, не выше	Минус 20	

Транспортирование и хранение Замороженные надпочечные железы упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 10131, вместимостью не более 25 кг, или ящики картонные по ГОСТ 13513, вместимостью не более 10 кг. В заполненных ящиках выступающие края пергамента или пленки должны полностью закрывать сверху железы. Надпочечные железы хранят в упакованном виде в камере отдельно или вместе с мясом или мясопродуктами при температуре не выше минус 20 °С и относительной влажности 95-98%. Ящики с железами должны быть установлены в камере с обязательным полуметровым расстоянием от стен и трехметровым от дверей, на деревянных стеллажах, трафаретом наружу. Железы транспортируют транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, при температуре не выше минус 20 °С.

Срок годности желез - 4 мес с момента сбора.

НАССР EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 13914-78 ЖЕЛЕЗЫ ЩИТОВИДНЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.1979 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на замороженные щитовидные железы крупного рогатого скота и свиней, допущенные ветеринарным надзором для производства медицинских препаратов.

Классификация В зависимости от вида скота железы подразделяют на: щитовидные железы крупного рогатого скота; щитовидные железы свиней. **Замороженные щитовидные железы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и норма для желез**	
	крупного рогатого скота	**свиней**
Внешний вид	Имеют цельную, неповрежденную поверхность; очищены от прирезей жировой ткани и других посторонних тканей; заморожены поштучно или в виде пластин в один или два слоя, раздельно по видам	
Цвет	Коричневато-красный с синеватым оттенком	Серовато-коричневый или желтовато-красный
Форма	а	б
Температура внутри пластин или отдельных желез, °С, не выше	Минус 20	

Транспортирование и хранение Щитовидные железы упаковывают в дощатые ящики по ГОСТ 10131 предельной массой груза в ящике 25 кг или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 предельной массой груза 10 кг. Ящики должны быть выстланы пергаментом марки А по ГОСТ 1341 или полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354. Железы хранят в упакованном виде в камере при температуре не выше минус 20 °С и относительной влажности 95-98%. Допускается хранение желез в упакованном виде вместе с мясом или мясными продуктами. Ящики с железами должны быть установлены в камере с обязательным полуметровым расстоянием от стен и трехметровым от дверей, на деревянных стеллажах, трафаретом наружу. Замороженные железы транспортируют всеми видами транспорта при температуре не выше минус 20 °С, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида.

Срок годности желез с момента сбора - четыре месяца.

НАССР EXPERT

9 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 17594-81 ЛИСТ ЛАВРОВЫЙ СУХОЙ

Дата введения в действие – 01.07.1982 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на собранные в осенне-весенний период и высушенные листья благородного лавра (*Laurus nobiljs* L.), предназначенные для использования в качестве пряности. **Сухой лавровый лист должен отвечать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком
Запах, вкус	Хорошо выраженные, свойственные лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса
Длина листа, см, не менее	3
Влажность листа, %, не более	12,0
Содержание, %, не более:	
желтых листьев	2,0
2-3 листных верхушек побегов, срезанных у основания нижеследующего листа	1,0
ломаных листьев длиной более 3 см	8,0
листьев со следами повреждений трипсом, щитовкой, амбарными клещами и другими насекомыми - вредителями пищевых товаров, а также поврежденных сажистым грибком (чернью)	0,5
листьев с мелкоточечной пятнистостью (коричневой, серой) на нижней стороне пластинки листа	Не нормируется
минеральной и органической примеси (крошеные листья, проходящие сквозь сито N 3; стебли; веточки; соцветия):	
при заготовке	1,3
при поставке промышленным и торговым организациям	0,5

Транспортирование и хранение Лавровый лист транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов. Лавровый лист по железной дороге транспортируют в крытых транспортных средствах повагонными отправками. Лавровый лист хранят на складах в соответствии с санитарными правилами и условиями хранения, утвержденными в установленном порядке.

Срок годности сухого лаврового листа в упаковке из мешочной ткани и в ящиках со дня его упаковки - 9 мес, в пакетах - 12 мес.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 12926-77 ЖЕЛЕЗЫ ПАРАЩИТОВИДНЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.1978 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на замороженные паращитовидные железы крупного рогатого скота, допущенные ветеринарным надзором для производства медицинских препаратов.

Замороженные паращитовидные железы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Имеют цельную неповрежденную поверхность, очищены от связок и оболочек; заморожены поштучно или в виде пластин в один или два слоя. На разрезе железы имеют соединительно-тканные прослойки в виде белых точек в отличие от лимфатических узлов, которые имеют равномерную окраску с более темной сердцевиной
Цвет	Серо-розовый или сиреневый
Форма	Яйцевидная, овальная или немного сплюснутая
Масса железы, г	0,1-0,3
Температура внутри пластин или отдельных желез, °С	Минус 20
Наличие лимфатических узлов в пробе из 40 желез, шт., не более	1

Транспортирование и хранение Замороженные паращитовидные железы упаковывают в ящики дощатые по ГОСТ 10131, вместимостью не более 25 кг, или ящики картонные по ГОСТ 13513, вместимостью не более 10 кг. В заполненных ящиках выступающие края пергамента или пленки должны полностью закрывать сверху железы. Паращитовидные железы хранят в упакованном виде в камере отдельно или вместе с мясом или мясопродуктами при температуре не выше минус 20 °С и относительной влажности 95-98%. Ящики с железами должны быть установлены в камере с обязательным полуметровым расстоянием от стен и трехметровым от дверей, на деревянных стеллажах, трафаретом наружу. Железы транспортируют транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте соответствующего вида, при температуре не выше минус 20 °С. **Срок годности** желез - 4 мес с момента сбора.

НАССР ЭКСПЕРТ

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 6207-75 ЛИСТ ЧАЙНЫЙ ГРУБЫЙ

Дата введения в действие – 01.03.1976 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на грубый чайный лист, собираемый осенью после сбора сортового чайного листа и весной до подрезки чайных кустов, предназначенный для производства зеленого кирпичного чая.

Грубый чайный лист должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и нормы
Внешний вид	Огрубевшие и грубые флеши с примесью отдельных огрубевших и грубых цельных и ломаных листьев и стебельков
Цвет	Зеленый или темно-зеленый с зелеными, коричневыми или красноватыми стебельками
Запах	Слабоароматный, свойственный чайному листу, без постороннего запаха
Длина стеблей, мм, не более	70,0
Диаметр стеблей у места среза, мм, не более Содержание листьев, %, не менее:	3.5
осеннего сбора	75
весеннего сбора Содержание стеблей, %, не более:	65
осеннего сбора	25
весеннего сбора	35
Содержание органических и минеральных примесей	Не допускается

Транспортирование и хранение Грубый чайный лист с плантации на заготовительный пункт доставляют в день сбора или не позднее следующего дня в фанерных и металлических ящиках, в контейнерах или плетеных корзинах. Ящики не должны иметь постороннего запаха. Чайный лист насыпают в тару не утрамбовывая. Допускается перевозка грубого чайного листа в таре без крышек и бестарным способом. Транспортируют грубый чайный лист всеми видами транспорта. До доставки на чайную фабрику грубый чайный лист хранят на заготовительных пунктах в хорошо проветриваемом помещении рассыпанным на полу ровным слоем высотой 25—30 см. Длительность хранения грубого чайного листа на заготовительных пунктах должна быть не более одних суток. Во избежание самосогревания при хранении чайный лист пересыпают деревянными вилами или лопатой.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 11838-75 ГИПОФИЗЫ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА, ОВЕЦ, КОЗ И СВИНЕЙ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.1976 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на замороженные гипофизы крупного рогатого скота, овец, коз и свиней, допущенные ветеринарным надзором для производства медицинских препаратов.

Замороженные гипофизы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для гипофизов		
	крупного рогатого скота	овец и коз	свиней
Внешний вид	Имеют цельную неповрежденную поверхность, без фиброзной ткани, сосудов, остатков костной ткани. Заморожены поштучно или в виде пластин в один или два слоя, раздельно по видам. Задние и передние доли гипофизов крупного рогатого скота заморожены раздельно, но по согласованию с потребителем допускается замораживать гипофизы целыми		
Цвет	От розовато-желтого до красновато-желтого	От розовато-желтого до красновато-желтого	Бледно-розовый
Форма	Удлиненно-овальная	Овально-сплюснутая	Овально-сплюснутая
Температура внутри пластин или отдельных гипофизов, °С, не выше	Минус 20		
Биологическая активность - содержание адренокортикотропного гормона (АКТГ) в 1 мг кислого ацетонированного порошка (КАП) из гипофизов, единицы действия, не менее	0,3	0,3	1,0

Примечание. Содержание АКТГ в кислом ацетонированном порошке, полученном из гипофизов, определяется в спорных случаях на предприятиях, вырабатывающих медицинские препараты. **Транспортировка и хранение** Замороженные гипофизы упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 10131 вместимостью не более 20 кг или картонные ящики по ГОСТ 13511 вместимостью не более 10 кг. В заполненных ящиках выступающие края пергамента или пленки должны полностью закрывать сырье. Допускается укладывание в один ящик разных видов гипофизов с другими видами эндокринно-ферментного и специального сырья, при этом каждый вид сырья должен быть упакован в отдельный полиэтиленовый мешочек. Гипофизы, хранят в упакованном виде в специальной камере отдельно или вместе с мясом или мясопродуктами при температуре не выше минус 20 °С и относительной влажности 95-98%. Ящики с гипофизами должны быть установлены в камере с обязательным полуметровым расстоянием от стен и трехметровым от дверей на деревянных стеллажах, трафаретом наружу. Замороженные гипофизы транспортируют в соответствии с правилами перевозок, действующими на железнодорожном, морском, речном, автомобильном и воздушном транспорте, при температуре не выше минус 20 °С.

Срок годности замороженных гипофизов с момента сбора - 6 мес.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 11837-75 ГИПОФИЗЫ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА, ОВЕЦ, КОЗ И СВИНЕЙ ВЫСУШЕННЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.1976 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на высушенные (обезвоженные ацетоном) гипофизы крупного рогатого скота, овец, коз и свиней, допущенные ветеринарным надзором для производства медицинских препаратов.

Высушенные гипофизы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Сухие, имеют цельную, неповрежденную поверхность, без фиброзной ткани, сосудов, остатков костной ткани Задние и передние доли гипофизов крупного рогатого скота высушены раздельно, но по согласованию с потребителем могут быть высушены целыми
Консистенция	Хрупкая
Цвет	Светло-серый с желтоватым оттенком
Биологическая активность - содержание адренокортикотропного гормона (АКТГ) в 1 мг кислого ацетонированного порошка (КАП) из гипофизов, единицы действия, не менее:	
для гипофизов крупного рогатого скота, овец и коз	0,3
для гипофизов свиней	1,0
Массовая доля влаги, %, не более	8,0

Транспортирование и хранение Высушенные гипофизы плотно упаковывают в герметически закрывающиеся стеклянные банки по ГОСТ 5717 или банки из белой жести по ГОСТ 5981, не допуская смешивания гипофизов разных видов или их долей. Высушенные гипофизы транспортируют в соответствии с правилами перевозок, действующими на железнодорожном, морском, речном, автомобильном и воздушном транспорте. **Срок годности:** высушенные гипофизы хранят в упакованном виде в закрытом помещении не более одного года, при температуре воздуха не выше 18 °С.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 20410-75 ЖЕЛЕЗЫ ШИШКОВИДНЫЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие – 01.07.1976 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на замороженные шишковидные железы крупного рогатого скота (эпифизы), предназначенные для производства медицинских препаратов.

По органолептическим и физическим показателям железы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1.

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Имеют цельную неповрежденную поверхность; очищены от связок и оболочек; заморожены поштучно или в виде пластин в один или два слоя
Цвет	Желтовато-розовый
Форма	Продолговатая, с заостренными концами
Температура внутри пластин или отдельных желез, °С, не выше	Минус 20

Транспортирование и хранение Железы упаковывают в картонные ящики по ГОСТ 13513 предельной массой груза в ящике 10 кг или в дощатые ящики по ГОСТ 10131 предельной массой груза в ящике 25 кг. Железы транспортируют транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, при температуре не выше минус 20 °С. Железы хранят в упакованном виде в камере при температуре не выше минус 20 °С. Допускается хранение желез в упакованном виде вместе с мясом или мясопродуктами при температуре не выше минус 20 °С.

Срок годности желез с момента сбора - 6 мес.

HACCP EXPERT

25 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 8115-73 АЛЬБУМИН ЧЕРНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ

Дата введения в действие – 01.07.1974 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область определения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на черный технический альбумин, полученный высушиванием в распылительных сушилках и установках с виброкипящим слоем стабилизированной, дефибринированной и тонкоизмельченной цельной крови всех видов скота, перерабатываемого на мясокомбинатах, с использованием форменных элементов говяжьей и свиной крови и предназначенный для приготовления клея.

Классификация В зависимости от качества технический черный альбумин делят на сорта: высший и первый.

По органолептическим и физико-химическим показателям альбумин должен соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Высший сорт	Первый сорт
Внешний вид	Порошкообразная масса с наличием чешуек и пленок, без твердых комков и посторонних примесей, полностью проходящая через сито с размером стороны ячейки в свету 2 мм	
Запах	Специфический, без гнилостного	
Цвет	Красновато-коричневый разных оттенков	
Клееобразование (при разбавлении 1:9 или 1:8)	Желеобразная однородная консистенция, образующаяся через 1,5 ч после введения извести и нагревания до 30 °С	
Массовая доля влаги, %, не более	11	11
Массовая доля жировых веществ в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,4	1,0
Массовая доля растворимых белковых веществ в пересчете на сухое вещество, %, не менее	85	75

Примечания: Массовую долю жировых веществ определяют по требованию потребителя. На экспорт поставляют альбумин с массовой долей влаги не более 10%. **Транспортирование и хранение** Технический альбумин транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта. Технический альбумин хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок годности альбумина - 6 месяцев с момента изготовления.

HACCP EXPERT

16 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 18253-72 СЫРЬЕ РОГО-КОПЫТНОЕ

Дата введения в действие – 01.01.1974 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рого-копытное сырье, допущенное ветеринарно-санитарным надзором для производства товаров народного потребления, а также для кормовых, технических и медицинских целей.

Классификация По производственному назначению рого-копытное сырье подразделяют на: поделочные рога и копыта — для производства товаров народного потребления; рого-копытное сырье — для технического применения кормовых целей; рого-копытное сырье — для производства аминокислотных препаратов для парентерального питания. Допускается использование поделочных рогов и копыт для кормовых, технических и медицинских целей.

Рого-копытное сырье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице.

	Характеристика и нормы			
Наименования показателей	**Поделочные**	**Рого-копытное сырье**	**Рого-копытное сырье для аминокислотных препаратов для парентерального питания**	
рога	копьгга	для технического применения и кормовых целей		
Внешний вид	Рога правильной формы, без стержней, с матовой поверхностью, без трещин и поломов	Крупные копьгга правильной формы, без костей, без подков, без внутренних и наружных дефектов, за исключением отверстий от подковных гвоздей	Чистое и сухое; рога без стержней, копыта без костей и подков	Чистые и сухие рога без стержней и копыта без костей в дробленом или прессованном виде
Длина, см, не менее	12	—	—	—
Толщина стенки у основания, мм, не менее	2			
Массовая доля посторонних примесей		Не допускается		

Примечания: Не допускаются на поделочные цели рога с глубоким тиснением номеров путем выжигания. Не допускается потеря пластичности и расслоенность поделочных рогов и копыт, тонкостенность и наросты на поделочных рогах. **Транспортирование и хранение** Рога и копыта, предназначенные для кормовых и технических целей, транспортируют по железной дороге в крытых вагонах навалом, автомобильным транспортом — без упаковки, сырье накрывают брезентом; водным и воздушным транспортом — сырье, упакованное в прочные деревянные ящики или мешки, укладывают в контейнеры. Отходы рого-копытного сырья в виде муки, обрезков, решетки транспортируют в упакованном виде. Рого-копытное сырье хранят в закрытых помещениях. Допускается хранение поделочных рогов и копыт и рого-копытного сырья, предназначенного для кормовых и технических целей, под навесом на деревянных, бетонированных или асфальтированных площадках. **Срок годности** поделочных рогов и копыт и рого-копьггного сырья для производства аминокислотных препаратов для парентерального питания и кормовых целей — 12 мес с момента изготовления.

Срок годности рого-копытного сырья, предназначенного для технических целей, — не более 18 мес со дня обработки.

HACCP EXPERT

28 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 72163-2025 ДОБАВКИ ПИЩЕВЫЕ. ДИКРАХМАЛФОСФАТ АЦЕТИЛИРОВАННЫЙ Е1414

Дата введения в действие – 01.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевую добавку Е1414 ацетилированный дикрахмал-фосфат (далее - ацетилированный дикрахмалфосфат Е1414), предназначенную для применения в различных отраслях пищевой промышленности в качестве загустителя, эмульгатора, носителя.

Классификация Ацетилированный дикрахмалфосфат Е1414 классифицируется в зависимости от способа сушки и источника происхождения сырья. **Ацетилированный дикрахмалфосфат Е1414 по способу получения вырабатывают:** - холодного набухания - обработка на вальцовой сушилке, экструдере или распылительной сушилке; обладает способностью набухать и, частично или полностью, растворяться в холодной воде; - горячего набухания - обработка на пневматической сушилке; обладает способностью растворятся в горячей воде (не растворим в холодной воде) с температурой выше температуры клейстеризации крахмала. **Ацетилированный дикрахмалфосфат Е1414 по источнику происхождения сырья подразделяют:** - на клубневый; - зерновой. **Термины и определения ацетилированный дикрахмалфосфат; пищевая добавка Е1414:** Модифицированный крахмал (эфир крахмала), полученный путем этерификации нативного крахмала триметафосфатом натрия или хлорокисью фосфора, и последующим ацетилированием ангидридом уксусной кислоты или винил-ацетатом.

По органолептическим показателям ацетилированный дикрахмалфосфат Е1414 должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

	Характеристика показателя			
Наименование показателя	Клубневый		Зерновой	
	холодного набухания	горячего набухания	холодного набухания	горячего набухания
Внешний вид	Мелкодисперсный порошок, чешуйки, гранулы	Однородный сыпучий порошок	Мелко-дисперсный порошок, чешуйки, гранулы	Однородный сыпучий порошок
Цвет	Белый		Белый. Допускается желтоватый оттенок	
Запах	Свойственный данному виду крахмала, без постороннего запаха			

По физико-химическим показателям ацетилированный дикрахмалфосфат Е1414 должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Наименование показателя	**Значение показателя**			
	Клубневый		**Зерновой**	
	холодного набухания	горячего набухания	холодного набухания	горячего набухания
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	21,0	12,0	16,0
Массовая доля общей золы в пересчете на сухое вещество, %, не более	1,0		0,5	
Водородный показатель, pH 5%-ной водной суспензии	5,0-7,0			
Массовая доля ацетатных групп, %, не более	2,5			
Содержание диоксида серы (SO_2), мг/кг, не более	50			
Цветная реакция с йодом	Синяя			
Цветная реакция с йодом для амилопектиновых крахмалов	От красно-коричневой до красно-фиолетовой			

НАССР EXPERT

Степень помола - проход через сито с квадратными ячейками из проволочной сетки размером 1 мм, %, не менее	-	97	-	97
Присутствие металломагнитных примесей	Не допускается			
Присутствие посторонних примесей	Не допускается			
Примечания Дополнительные требования к физико-химическим показателям ацетилированного дикрахмалфосфата Е1414 могут быть определены договором с приобретателем. Дополнительно к физико-химическим показателям относится и может определяться показатель "полное содержание фосфора" (спектрофотометрический метод по ГОСТ 7698-93. Для ацетилированного дикрахмалфосфата Е1414, изготовленного на основе картофельного крахмала, допускается не более 0,14%, на основе иных видов крахмалосодержащего сырья - не более 0,04%. Дополнительно к физико-химическим показателям относится и может определяться вязкость. Дополнительно к физико-химическим показателям относятся и могут определяться остаточные количества винилацетата, содержание которого не должно превышать 0,1 мг/кг (хроматографический метод - см. ГОСТ 7698). Требования к содержанию диоксида серы (SO2), мг/кг, для холодного набухания может определяться согласно Официального метода AOAC 990.28 (AOAC Ofcial Method 990.28) "Сульфиты в пищевых продуктах. Оптимизированный метод Монье-Вильямса." JAOAC 72, 470 (1989). Содержание диоксида серы (SO2), мг/кг, для горячего набухания определяют по ГОСТ 7698-93. Для идентификации вида исходного сырья могут быть использованы методы электронной микроскопии крахмальных гранул, измерение диаметра Фере или ДНК-тестирование на ботаническое происхождение крахмала.				

Транспортирование и хранение Ацетилированный дикрахмалфосфат Е1414 транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Пакетирование при транспортировании - по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663, ГОСТ 21650. Не допускается перевозка ацетилированного дикрахмалфосфата Е1414 в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также с продуктами, обладающими специфическими запахами. Все виды транспортных средств должны быть чистыми, без посторонних запахов, незараженными вредителями хлебных запасов. При перевозке ацетилированного дикрахмалфосфата Е1414 автомашинами открытого типа его укрывают брезентом или другими водонепроницаемыми материалами так, чтобы не допустить загрязнения или увлажнения. При погрузке, перевозке и выгрузке ацетилированный дикрахмалфосфат Е1414 должен быть предохранен от атмосферных осадков. Ацетилированный дикрахмалфосфат Е1414 хранят при относительной влажности воздуха складского помещения не более 75%.

Срок годности ацетилированного дикрахмалфосфата Е1414 устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности ацетилированного дикрахмалфосфата Е1414 - 4 года со дня изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения. По истечении срока годности ацетилированный дикрахмалфосфат Е1414 может быть использован для технических целей.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 29053-91 ПРЯНОСТИ. ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ.

Дата введения в действие – 01.01.1993 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пряность - перец красный молотый, представляющую собой высушенные плоды однолетнего растения *Capsicum annuum* L. (из семейства пасленовых), применяемую при изготовлении различных продуктов питания.

По органолептическим показателям красный молотый перец должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Красный различных оттенков (от оранжевого до светло-коричневого с бурым оттенком)	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Свойственные каждому виду красного перца (жгучего, среднежгучего, слабожгучего). Не допускаются посторонние привкус и запах	По ГОСТ 28875

По физико-химическим показателям красный молотый перец должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	9,0	По ГОСТ 28875
Крупность помола:		По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки N 095, %, не более	2,0	
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки N 045, %, не менее	80,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10	
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается	По ГОСТ 28875
Посторонние примеси	Не допускаются	По ГОСТ 28875

Примечания: Массовую долю золы определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции - при возникновении разногласий. Крупность помола красного молотого перца, выпускаемого для промышленной переработки, устанавливают по согласованию с потребителем.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 28750.

Срок годности устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 29054-91 ПРЯНОСТИ. БАДЬЯН

Дата введения в действие – 01.01.1993 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пряность - бадьян, представляющую собой высушенные зрелые плоды тропического растения *Illicium anisatum* (из семейства магнолиевых), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика бадьяна		Метод анализа
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды в виде звездочек, состоящих из сросшихся или отдельных плодолистиков, внутри которых содержатся семена	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Коричневый разных оттенков	Коричневый	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный бадьяну. Вкус сладковато-жгучий, пряный. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для бадьяна		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	3,0	3,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	5,0	5,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля ломаных (битых) плодов, %, не более	10,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения (плодоножек), %, не более	3,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных плодов, %, не более	3,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля недоразвитых плодов, %, не более	1,0	-	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки N 095, %, не более	-	2,0	По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки N 045, %, не менее	-	80,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10	1·10	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Гнилые и пораженные плесенью плоды	Не допускаются	-	По ГОСТ 28875

Примечания: Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции - при возникновении разногласий. Крупность помола бадьяна, выпускаемого для промышленной переработки, устанавливают по согласованию с потребителем.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 28750.

Срок годности устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 29056-91 ПРЯНОСТИ. ТМИН

Дата введения в действие – 01.01.1993 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пряность - тмин, представляющую собой высушенные зрелые плоды двухлетнего растения *Carum carvi* L. (из семейства зонтичных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика тмина		Метод анализа
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды продолговато-овальной формы	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Коричневый с буровато-зеленоватым оттенком	Коричневато-бурый	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный тмину. Вкус жгучий, горьковато-пряный. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для тмина		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	2,0	2,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	8,0	8,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	2,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	0,5	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных плодов, %, не более	2,0	-	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки N 095, %, не более	-	2,0	
массовая доля продукта, проходящего через сито, из сетки проволочной тканой N 045, %, не менее	-	80,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля металлических примесей (частиц, не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10	1·10	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Гнилые и пораженные плесенью плоды	Не допускаются	-	По ГОСТ 28875

Примечания: Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции - при возникновении разногласий. Крупность помола тмина, выпускаемого для промышленной переработки, устанавливают по согласованию с потребителем.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 28750.

Срок годности устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 29055-91 ПРЯНОСТИ. КОРИАНДР

Дата введения в действие – 01.01.1993 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пряность - кориандр, представляющую собой высушенные зрелые плоды однолетнего растения *Coriandrum sativum* L. (из семейства зонтичных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания.

Классификация В зависимости от назначения кориандр производят целым или молотым.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика кориандра		Метод анализа
	целого	молотого	
Внешний вид	Плоды шаровидной формы с продольными выступающими извилистыми ребрами	Порошкообразный	По ГОСТ 28875
Цвет	Желтовато-коричневый	Желтовато-коричневый различных оттенков	По ГОСТ 28875
Аромат и вкус	Аромат, свойственный кориандру. Вкус пряный, ароматный. Не допускаются посторонние привкус и запах		По ГОСТ 28875

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для кориандра		Метод анализа
	целого	молотого	
Массовая доля влаги, %, не более	12,0	12,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля эфирных масел, %, не менее	0,5	0,5	По ГОСТ 28875
Массовая доля золы, %, не более	6,0	6,0	По ГОСТ 28875
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	2,5	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более	0,5	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля ломаных плодов, %, не более	3,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля недозрелых (зеленых) плодов, %, не более	3,0	-	По ГОСТ 28875
Массовая доля поврежденных плодов, %, не более	3,0	-	По ГОСТ 28875
Крупность помола:			По ГОСТ 28875
массовая доля продукта, сходящего с сита из проволочной тканой сетки N 095, %, не более	-	2,0	
массовая доля продукта, проходящего через сито из проволочной тканой сетки N 045, %, не менее	-	80,0	
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	1·10	1·10	По ГОСТ 28875
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		По ГОСТ 28875
Гнилые и пораженные плесенью плоды	Не допускаются	-	По ГОСТ 28875

Примечания: Массовую долю золы и эфирных масел определяют в каждой партии сырья, поступающего на производство, а в готовой продукции - при возникновении разногласий. Крупность помола кориандра, выпускаемого для промышленной переработки, определяют по согласованию с потребителем.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 28750.

Срок годности устанавливает изготовитель.

HACCP EXPERT

9 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 9159-71 СЕМЕНА ГОРЧИЦЫ (ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ)

Дата введения в действие – 01.07.1972 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на семена горчицы для промышленной переработки. Заготовляемые и поставляемые семена горчицы должны быть негреющимися, в здоровом состоянии, иметь запах, свойственный нормальным семенам горчицы (без затхлого, плесневого и постороннего запаха).

Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за заготовляемые семена горчицы, указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	12
Содержание сорной примеси, %	2
Содержание масличной примеси, %	6
Зараженность вредителями	Не допускается

Транспортирование и хранение При размещении, транспортировании и хранении семян горчицы должны учитываться следующие состояния:

а) по влажности:

состояние семян		влажность, %
сухое		до 8 включ.
средней сухости		св. 8 до 12 включ.
влажное		св. 12 до 14 включ.
сырое		св. 14

б) по засоренности:

состояние семян	сорная примесь, %		масличная примесь, %
чистое	до 2 включ.		до 6 включ.
средней чистоты	св. 2 до 5 включ.		св. 6 до 10 включ.
сорное	св. 5		св. 10

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 6206-69 ЛИСТ ЧАЙНЫЙ (СОРТОВОЙ)

Дата введения в действие – 01.04.1970 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сортовой чайный лист (однолистные, двухлистные и трехлистные побеги - флеши), собираемый с чайного куста с апреля по октябрь и предназначенный для производства байхового чая.

Классификация Чайный лист в зависимости от количества примеси огрубевшего материала делят на два сорта: первый и второй. К первому сорту относят партию листа, в которой огрубевшая часть, отделенная от нежной части, не превышает 3,8% от массы. Ко второму сорту относят партию, в которой примесь огрубевшего материала, отделенного от нежной части, больше 3,8%, но не превышает 8% от массы. Чайный сортовой лист состоит из нежных флешей молодых побегов, собираемых с чайных кустов, с примесью отдельных нежных листьев. Флеши могут быть с двумя-тремя листьями и верхушечной растущей почкой (нормальные флеши) или с заглохшей верхушечной почкой (глушки). **Содержание токсичных элементов** и пестицидов в чайном сортовом листе не должно превышать допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Чайный лист первого сорта переводят во второй, если он помят, имеет механические повреждения, подвялен или туго набит в тару. Влажный, собранный по

росе или подмоченный дождем сортовой чайный лист принимают со скидкой в массе. **Не подлежит приемке партия чайного листа, содержащая:** листья с красноватым оттенком или полностью покрасневшие (перегоревшие), а также имеющие посторонний запах; посторонние примеси.

Транспортирование и хранение Чайный лист с плантаций на приемный пункт доставляют в жесткой таре (фанерных и металлических ящиках или в плетеных корзинах) вместимостью до 25 кг, не менее 3-х раз в день, по мере сбора. С приемных пунктов чайный лист перевозят в специальных металлических или фанерных ящиках той же вместимости. Чайный лист насыпают в тару, не утрамбовывая. Допускается транспортирование не упакованного в тару чайного листа. Чайный лист до отправки на чайные фабрики хранят на приемных пунктах рассыпанным на полу ровным слоем высотой до 20 см в чистом, хорошо проветриваемом помещении. Чайный лист хранят отдельно по сортам, для чего в помещении отводят специальные места, над которыми делают надписи: "Лист первого сорта" и "Лист второго сорта". Не допускается смешивание чайного листа разных сортов как при хранении, так и при отправке на приемный пункт и фабрику.

Длительность хранения чайного листа на приемных пунктах не должна быть более 3 ч. Во избежание самосогревания чайный лист ворошат деревянными вилами или лопатами.

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