«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ»

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

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИ К ГОСТ НА ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Соответствуют действующим нормам законодательства Российской Федерации и Техническим регламентам Таможенного Союза

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ТИ к ГОСТ 24557-2025 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ 4

ТИ к ГОСТ 26987-2025 ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ 6

ТИ к ГОСТ 26984-2025 ХЛЕБ «СТОЛИЧНЫЙ» 8

ТИ к ГОСТ Р 57935-2017 ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ СДОБНОЕ. «БУЛОЧКА ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ» 8

ТИ к ГОСТ Р 57936-2017 ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ СДОБНОЕ. ХЛЕБЕЦ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ» 9

ТИ к ГОСТ Р 57609-2017 ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ РЖАНО-ПШЕНИЧНОЕ СДОБНОЕ. ЛЕПЕШКА «РЖАНАЯ» 10

ТИ к ГОСТ 35009-2023 МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ОБОГАЩЕННАЯ ВИТАМИНАМИ И МИНЕРАЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ 11

ТИ к ГОСТ 2077-2023 ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ 12

ТИ к ГОСТ 34836-2022 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ 16

ТИ к ГОСТ Р 57937-2017 ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ СДОБНОЕ. БАТОНЧИК К ЧАЮ 17

ТИ к ГОСТ 14032-2017 ГАЛЕТЫ 18

ТИ к ГОСТ 7170-2017 ОТРУБИ РЖАНЫЕ 20

ТИ к ГОСТ Р 58161-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ 21

ТИ к ГОСТ 31807-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ РЖАНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ 25

ТИ к ГОСТ 27844-88 ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ 27

ТИ к ГОСТ 26574-2017 МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ 29

ТИ к ГОСТ Р 58233-2018 ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ 29

ТИ к ГОСТ 24298-80 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ МЕЛКОШТУЧНЫЕ 30

ТИ к ГОСТ 31805-2018 «ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ» 31

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ 31751-2012 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЖАРЕНЫЕ 33
ТИ к ГОСТ 26983-2015 ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ 34
ТИ к ГОСТ 15810-2014 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ ПРЯНИЧНЫЕ 34
ТИ к ГОСТ 8494-96 СУХАРИ СДОБНЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ 35
ТИ к ГОСТ 7128-91 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ 36
ТИ к ГОСТ 31808-2012 «ПОЛУФАБРИКАТ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ» 37
ТИ К ГОСТ 31806-2012 «ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ» 38
ТИ К ГОСТ 31752-2012 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ В УПАКОВКЕ 40
ТИ К ГОСТ 31749-2012 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ 41
ТИ по ГОСТ 31645-2012 МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ. 42
ТИ К ГОСТ 31464-2012 СМЕСИ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ И СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ 43
ТИ К ГОСТ 31463-2012 МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ 44

HACCP EXPERT

ТИ к ГОСТ НА ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

14 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 24557-2025 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ

Дата введения в действие – 01.09.2026 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки (далее сдобные хлебобулочные изделия), вырабатываемые из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта или из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта и другого сырья с содержанием по рецептуре сахара и/или масложировых продуктов 14% и более к массе муки предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Классификация *Сдобные хлебобулочные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы:* а) изделия из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта: бриошь от 0,065 до 0,25 кг включительно; булочка "Гражданская": штоль, штрицель, булочка с цукатами, булочка круглая с надрезами от 0,1 до 0,2 кг включительно; булочка "Веснушка" от 0,05 до 0,08 кг включительно; Допускается изготовление изделий массой 0,05 кг и менее по согласованию с заказчиком (приобретателем). булочка сдобная 0,1 кг; булочка сдобная "С помадой" от 0,05 до 0,1 кг включительно; Допускается изготовление изделий массой 0,05 кг и менее по согласованию с заказчиком (приобретателем). ватрушка сдобная с творогом от 0,1 до 0,35 кг включительно; витушка сдобная от 0,1 до 0,4 кг включительно; крендель "Выборгский" от 0,1 до 0,5 кг включительно; лепешка сметанная от 0,1 до 0,15 кг включительно; лепешка сдобная, "Подковка" сдобная, "Шпилька" сдобная от 0,1 до 0,2 кг включительно; плюшка "Московская" от 0,1 до 0,2 кг включительно; сдоба "Выборгская" от 0,05 до 0,1 кг включительно; Допускается изготовление изделий массой 0,05 кг и менее по согласованию с заказчиком (приобретателем). сдоба "Выборгская фигурная" от 0,05 до 0,5 кг включительно; Допускается изготовление изделий массой 0,05 кг и менее по согласованию с заказчиком (приобретателем). лепешка "Майская" 0,1 кг; сдоба "Липецкая" 0,2 кг; плюшка "Новомосковская" от 0,1 до 0,2 кг включительно; хлеб "Донецкий" от 0,5 до 0,8 кг включительно; б) изделия из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта: сдоба витая от 0,1 до 0,4 кг включительно; булка "Славянская" от 0,3 до 0,5 кг включительно; булка "Фруктовая" от 0,2 до 0,3 кг включительно; сдоба обыкновенная от 0,05 до 0,1 кг включительно. Допускается изготовление изделий массой 0,05 кг и менее по согласованию с заказчиком (приобретателем). Примечание Конкретную массу изделий в указанных пределах устанавливает изготовитель.

Органолептические показатели сдобных хлебобулочных изделий указаны в таблице

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Нерасплывчатая, без притисков. Бриошь в виде пирамиды с основанием из трех шариков и с одним шариком сверху. Булочка "Гражданская" различной округлой формы (булочка с цукатами в виде лепешки, штрицель в виде батона с заостренными концами, штоль в виде сложенной вдвое лепешки). Булочка "Веснушка", булочка сдобная и булочка сдобная "С помадой" округлая или четырехугольная со слипами с двух-четырех сторон, с выпуклой верхней коркой. Булка "Славянская", булка "Фруктовая", лепешка сметанная, лепешка "Майская", ватрушка сдобная с творогом, хлеб "Донецкий" округлая. Витушка сдобная округлая, крученая, с различными видами закрутки. Крендель "Выборгский" в виде восьмерки с наложенными концами посередине. Лепешка сдобная, "Подковка" сдобная, "Шпилька" сдобная округлая. Плюшка "Московская", плюшка "Новомосковская", сдоба "Выборгская", сдоба "Выборгская фигурная", сдоба "Липецкая", сдоба витая, сдоба обыкновенная разнообразная, соответствующая наименованию изделия, с четко выраженным рисунком

HACCP EXPERT

поверхность	Бриошь, булочка "Веснушка", булочка сдобная, сдоба "Липецкая", плюшка "Новомосковская", сдоба обыкновенная глянцевитая. Булочка "Гражданская": булочка круглая с надрезами, образующими сетку; штрицель с косыми надрезами, булочка с цукатами с рисунком из цукатов [все три вида изделия отделаны дробленым орехом (арахисом) и белым сахаром]. Штоль с отделкой помадой. Сдоба "Выборгская" с различной отделкой: сахарной пудрой, маком, вареньем, заварным тестом. Сдоба "Выборгская фигурная" с различной отделкой: сушеным виноградом, сахарной пудрой, маком. Крендель "Выборгский", булочка сдобная "С помадой" с отделкой помадой. Булка "Славянская" с надрезами, образующими узор в виде ромбов или квадратов. Булка "Фруктовая" гладкая. Хлеб "Донецкий" глянцевитая, без надрезов или с радиальными надрезами. Ватрушка сдобная с творогом с открытой творожной начинкой. Витушка сдобная с отделкой сахарной пудрой, без начинки крошкой, маком, сахарной пудрой, повидлом. Лепешка сметанная глянцевитая, с наколами. Лепешка сдобная с сетчатыми надрезами, "Подковка" сдобная и "Шпилька" сдобная с частыми глубокими надрезами, отделкой помадой, в отдельных надрезах видно повидло. Плюшка "Московская" с отделкой белым сахаром. Лепешка "Майская" с надрезами. Сдоба витая с рисунком, сформированным жгутами, допускаются небольшие разрывы в местах их сплетения
цвет	От светло-желтого до коричневого. В местах надрезов, складок, соединения шариков более светлый
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, при легком сжатии пальцами между верхней и нижней корками мякиш должен принимать первоначальную форму. У ватрушки сдобной с творогом слой основы, соприкасающейся с начинкой, может быть увлажнен от начинки
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. У лепешек "Шпилька" и "Подковка" сдобных мякиш слегка уплотненный. Не допускается отслоение корки от мякиша. У булочки круглой с надрезами, штоля, штрицеля, булочки с цукатами с включением сушеного винограда или цукатов, у булочки "Веснушка", хлеба "Донецкий" с включением сушеного винограда
Вкус	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. Лепешки "Майская" солоноватый. Для булки "Фруктовая", сдобы "Липецкая", сдобы витой сладковатый. Для остальных видов изделий сладкий
Запах	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха
Примечание Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см (для хлеба "Донецкий").	

Физико-химические показатели сдобных хлебобулочных изделий указаны в таблице

Таблица

Наименование изделия	**Влажность мякиша, %, не**	**Кислотность мякиша, град., не**	**Пористость мякиша, %, не менее**	**Массовая доля начинки, %**	**Массовая доля в пересчете на сухое вещество, %**	
	более	более		к массе изделия, не менее	сахара	жира
Бриошь	31,0	2,5	-	-	13,0±1,0	16,5±0,5
Булочка "Гражданская": штоль, штрицель, булочка с цукатами, булочка круглая с надрезами	34,0	2,5	-	-	12,5±1,0	11,5±0,5
Булочка "Веснушка"	35,0	2,5	-	-	9,0±1,0	7,0±0,5
Булочка сдобная	34,0	2,5	-	-	19,5±1,0	10,0±0,5
Булочка сдобная "С помадой"	35,0	2,5	-	-	13,5±1,0	9,5±0,5

Ватрушка сдобная с творогом	29,0	-	-	30,0	18,5±1,0	15,5±0,5
Витушка сдобная	35,0	2,5	-	-	16,5±1,5	7,0±0,5
Крендель "Выборгский"	34,0	2,5	-	-	9,0±1,0	8,0±1,0
Лепешка сметанная	32,0	2,5	-	-	12,0±1,0	10,0±1,0
Лепешка сдобная, "Подковка" сдобная, "Шпилька" сдобная	24,0	-	-	-	15,0±1,0	12,5±1,0
Плюшка "Московская"	32,0	2,5	-	-	16,5±1,0	8,0±0,5
Сдоба "Выборгская"	34,0	2,5	-	5,0	15,8±1,0	5,0±1,0
Сдоба "Выборгская фигурная"	27,0	3,0	-	-	21,0±1,0	6,6±0,5
Лепешка "Майская"	37,0	2,5	-	-	-	13,5±0,5
Сдоба "Липецкая"	37,0	2,5	-	-	6,0±1,0	8,0±0,5
Плюшка "Новомосковская"	37,0	3,0	-	-	9,7±1,0	4,3±0,5
Сдоба витая	37,0	3,0	-	-	6,5±1,0	5,6±0,5
Булка "Славянская"	35,0	3,0	70,0	-	11,0±1,0	8,0±0,5
Булка "Фруктовая"	40,0	3,5	70,0	-	7,0±1,0	5,3±0,5
Сдоба обыкновенная	37,0	2,5	-	-	9,7±1,0	5,5±1,0
Хлеб "Донецкий"	34,0	3,0	-	-	18,0±1,0	7,0±0,5

Примечания 1 Влажность и кислотность мякиша изделий с начинкой устанавливают только в основе. 2 Допускается увеличение кислотности мякиша на 1,0° изделий, приготовленных с использованием жидких дрожжей или заквасок. 3 В сдобных хлебобулочных изделиях, упакованных в виде нарезанного изделия, нарезанной части изделия и нескольких ломтей изделия, пористость не определяют. 4 В сдобных хлебобулочных изделиях с начинками, толщина тестовой основы в которых составляет менее 8 мм (лепешки с начинками, сдобы выборгские с начинками и аналогичные сдобные хлебобулочные изделия) массовую долю сахара и жира нормируют в целом изделии.

Транспортирование и хранение Рекомендуемый срок годности сдобных хлебобулочных изделий: не упакованных в потребительскую упаковку 24 ч; упакованных в потребительскую упаковку с содержимым нетто более 0,2 кг 3 сут; упакованных в потребительскую упаковку с содержимым нетто 0,2 кг и менее 2 сут.

14 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 26987-2025
ХЛЕБ БЕЛЫЙ ИЗ МУКИ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ

Дата введения в действие – 01.04.2026 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 белый хлеб, вырабатываемый из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, или из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта, или из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта и другого сырья и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта: подовый; формовой. **Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта:** подовый; формовой. **Хлеб из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта:** подовый; формовой. **Классификация Белый хлеб из пшеничной хлебопекарной муки (далее хлеб) вырабатывают из ее разных сортов:** высшего сорта; первого сорта; второго сорта. **Хлеб по способу выпечки вырабатывают:** подовым; формовым. **Хлеб вырабатывают в виде:** целого изделия (в том числе нарезанного на ломти или ломти и горбушки); части изделия (в том числе нарезанной на ломти или ломти и горбушки). Хлеб вырабатывают массой более 0,5 кг.

Примечания Допускается изготовление хлеба массой 0,35-0,5 кг по согласованию с заказчиком (приобретателем). Конкретную массу хлеба устанавливает изготовитель Органолептические показатели хлеба указаны в таблице Таблица

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид:	
форма:	
подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
поверхность:	
формового	Гладкая, без крупных трещин и подрывов, допускается наличие шва от делителя-укладчика
подового	Гладкая, без крупных трещин и подрывов, допускаются надрезы или наколы
цвет	От светло-желтого до коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Не допускается отслоение корки от мякиша
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха
Примечания	
1 Органолептические показатели хлеба, упакованного в потребительскую упаковку, по ГОСТ 31752.	
2 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.	
3 Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 см в формовом хлебе и более 2 см в подовом хлебе.	

Физико-химические показатели хлеба указаны в таблице

Таблица

Наименование изделия	**Влажность, %, не более**	**Кислотность мякиша, град., не более**	**Пористость, %, не менее**
Хлеб из муки высшего сорта:			
подовый	43,0	3,0	72,0
формовой	44,0	3,0	74,0
Хлеб из муки первого сорта:			
подовый	44,0	3,0	67,0
формовой	45,0	3,0	70,0
Хлеб из муки второго сорта:			
подовый	45,0	4,0	64,0
формовой	45,0	4,0	67,0
Примечание В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах или закваске, допускается увеличение кислотности мякиша на 1 град.			

Рекомендуемый срок годности хлеба: не упакованного в потребительскую упаковку — 24 ч; упакованного в потребительскую упаковку — 3 сут.

П р и м е ч а н и е— При превышении рекомендуемых сроков годности изготовитель обязан подтвердить сроки годности в соответствии с техническими регламентами и/или нормативными правовыми актами, действующие на территории государства, принявшего стандарт. Конкретные сроки годности хлеба в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от производственного процесса, способа упаковывания и вида упаковочного материала

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 26984-2025 ХЛЕБ «СТОЛИЧНЫЙ»

Дата введения в действие – 01.09.2026 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на хлеб «Столичный», вырабатываемый из смеси ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки первого сорта с добавлением сахара и другого сырья согласно приложению А и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Настоящий стандарт следует применять совместно с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Классификация: Хлеб «Столичный» по способу выпечки вырабатывают: подовым; формовым. **Хлеб «Столичный» вырабатывают в виде:** целого изделия (в том числе нарезанного на ломти равной толщины или ломти и горбушки); части изделия (в том числе нарезанного на ломти равной толщины или ломти и горбушки). Хлеб «Столичный» вырабатывают массой более 0,5 кг

Рекомендуемый срок годности хлеба «Столичный»: не упакованного в потребительскую упаковку — 36 ч; упакованного в потребительскую упаковку — 4 сут.

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 57935-2017 ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ СДОБНОЕ. «БУЛОЧКА ПОВЫШЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ»

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на булочное сдобное изделие из пшеничной муки - "Булочка повышенной калорийности" (далее - булочка), предназначенное для непосредственного употребления в пищу, а также для производства сухарей, гренок и т.д.

Органолептические показатели булочки указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Округлая, нерасплывчатая, без притисков
поверхность	Глянцевая, отделана дробленым фундуком или миндалем, или арахисом. Допускаются включения кишмиша
цвет	От светло-коричневого до коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений, с включениями кишмиша
Вкус	Сладкий, свойственный сдобному изделию, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, с ароматом ванилина, без постороннего запаха
Примечание - Органолептические показатели булочки, упакованной в потребительскую упаковку, - по ГОСТ 31752-2012 (пункт 4.2.1).	

Физико-химические показатели булочки указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	32,0
Кислотность мякиша, град., не более	3,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	17,5±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	11,0±0,5

Срок максимальной выдержки булочки на предприятии-изготовителе после выемки из печи - не более 6 ч.

Рекомендуемый срок годности булочки: не упакованной в потребительскую упаковку - 16 ч; упакованной в потребительскую упаковку - 48 ч.

12 900 РУБ.	**ТИ к ГОСТ Р 57936-2017 ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ СДОБНОЕ. ХЛЕБЕЦ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ»**

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 булочное сдобное изделие из пшеничной муки хлебец "Ленинградский" (далее хлебец "Ленинградский"), предназначенное для непосредственного употребления в пищу, а также для производства сухарей, гренок и т.д.

Органолептические показатели хлебца "Ленинградский" указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Продолговатая с округленными или тупыми концами
поверхность	Смазана яйцом, отделана дробленым фундуком или арахисом и сахарной пудрой. Допускаются включения кишмиша
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений, с включениями кишмиша
Вкус	Сладкий, свойственный сдобному изделию, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, с легким ароматом ванилина, без постороннего запаха
Примечание Органолептические показатели хлебца "Ленинградский", упакованного в потребительскую упаковку, по ГОСТ 31752-2012 (пункт 4.2.1).	

Физико-химические показатели хлебца "Ленинградский" указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	32,0
Кислотность мякиша, град., не более	2,5
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	15,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	15,0±0,5

Хранение Срок максимальной выдержки хлебца "Ленинградский" на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 10 ч. **Рекомендуемый срок годности хлебца "Ленинградский":** не упакованного в потребительскую упаковку 24 ч; упакованного в потребительскую упаковку 3 сут.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 57609-2017 ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ РЖАНО-ПШЕНИЧНОЕ СДОБНОЕ. ЛЕПЕШКА «РЖАНАЯ»

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 ржано-пшеничное булочное сдобное изделие - лепешка "Ржаная" (далее - лепешка "Ржаная"), предназначенное для непосредственного употребления в пищу, а также для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д.

Органолептические показатели лепешки "Ржаная" указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Округлая, допускаются неровные края и мелкие трещины
поверхность	Глянцевитая с неглубокими надрезами, образующими косую клетку
цвет	Коричневый
Внутреннее состояние	Пропеченная, рассыпчатая
Вкус	Свойственный данному виду изделий, сладковатый, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделий, без постороннего запаха
Примечание - Органолептические показатели лепешки "Ржаная", упакованной в потребительскую упаковку, - по ГОСТ 31752-2012 (пункт 4.2.1)	

Физико-химические показатели лепешки "Ржаная" указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	20,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	8,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	20,0±0,5

Транспортирование и хранение Срок максимальной выдержки лепешки "Ржаная" на предприятии-изготовителе после выемки из печи - не более 6 ч. **Рекомендуемый срок годности лепешки "Ржаная":** не упакованной в потребительскую упаковку - 16 ч; упакованной в потребительскую упаковку - 48 ч.

ХАССР EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 35009-2023 МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ, ОБОГАЩЕННАЯ ВИТАМИНАМИ И МИНЕРАЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ

Дата введения в действие – 01.04.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пшеничную хлебопекарную муку экстра, высшего, крупчатки и первого сортов, обогащенную витаминами и/или минеральными веществами (далее - обогащенная мука).

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

Таблица 1

Наименование	**Содержание характеристики для обогащенной муки**			
показателя (характеристика)	экстра	высший сорт	крупчатка	первый сорт
Цвет	Белый или белый с кремовым или желтоватым оттенком		Белый или кремовый с желтым оттенком	Белый или белый с кремовым или желтоватым, или сероватым оттенком
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький			
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый, допускается наличие слабого запаха, свойственного витаминам группы В			
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста			

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение обогащенной муки - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение обогащенной муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Пшеничную обогащенную муку перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке пшеничной обогащенной муки транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Пшеничную обогащенную муку хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Помещения для хранения обогащенной муки должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, защищенными от прямого попадания солнечных лучей, не зараженными вредителями. Хранение обогащенной муки вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

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

14 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 2077-2023 ХЛЕБ ИЗ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной хлебопекарной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, предназначенный для непосредственного употребления в пищу, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д.

Хлеб из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в зависимости от содержания в рецептуре ржаной хлебопекарной муки и соотношения ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в смеси подразделяют на хлеб: ржаной содержание ржаной хлебопекарной муки не менее 80%, без содержания пшеничной хлебопекарной муки; ржано-пшеничный содержание ржаной хлебопекарной муки в смеси 50% и более; пшенично-ржаной содержание ржаной хлебопекарной муки в смеси менее 50%.

Хлеб из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки по способу выпечки вырабатывают: подовым; формовым.

Хлеб из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки вырабатывают: в виде целого изделия (в том числе нарезанного на ломти); части изделия (в том числе нарезанной на ломти).

Хлеб из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки следует вырабатывать следующих наименований и масс, приведенных в таблице 1.

Таблица 1

Наименование изделия	Масса изделия, кг
Хлеб ржаной "Простой":	
подовый	Св. 0,50 до 3,00 включ.
формовой	
Хлеб ржаной заварной формовой	Св. 0,50 до 1,00 включ.
Хлеб ржаной "Московский" заварной формовой	Св. 0,50 до 1,10 включ.
Хлеб ржаной "Житный":	
подовый	Св. 0,50 до 0,90 включ.
формовой	
Хлеб ржаной из обдирной муки:	
подовый	Св. 0,50 до 2,00 включ.
формовой	
Хлеб ржаной из сеяной муки:	
подовый	Св. 0,50 до 2,00 включ.
формовой	
Хлеб ржано-пшеничный "Бородинский":	
подовый	Св. 0,50 до 0,95 включ.
формовой	Св. 0,50 до 1,00 включ.
Хлеб ржано-пшеничный "Простой":	
подовый	Св. 0,50 до 3,00 включ.
формовой	Св. 0,50 до 1,45 включ.
Хлеб ржано-пшеничный заварной формовой	Св. 0,50 до 3,00 включ.
Хлеб ржано-пшеничный "Орловский":	
подовый	Св. 0,50 до 1,00 включ.
формовой	
Хлеб ржано-пшеничный "Подмосковный" формовой	Св. 0,50 до 1,00 включ.
Хлеб ржано-пшеничный "Столовый":	
подовый	Св. 0,50 до 1,00 включ.

HACCP EXPERT

формовой	
Хлеб ржано-пшеничный "Пеклеванный "Виру"	Св. 0,50 до 0,85 включ.
заварной подовый	
Хлеб ржано-пшеничный "Минский" подовый	Св. 0,50 до 0,80 включ.
Хлеб ржано-пшеничный "Рижский" заварной подовый	Св. 0,50 до 0,80 включ.
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной "Украинский":	
подовый	Св. 0,50 до 2,00 включ.
формовой	Св. 0,50 до 1,00 включ.
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной "Украинский новый":	
подовый	Св. 0,50 до 1,25 включ.
формовой	Св. 0,50 до 1,10 включ.
Хлеб пшенично-ржаной "Простой":	
подовый	Св. 0,50 до 2,00 включ.
формовой	Св. 0,50 до 2,00 включ.
Хлеб пшенично-ржаной заварной формовой	Св. 0,50 до 1,00 включ.
Хлеб пшенично-ржаной "Славянский":	
подовый	Св. 0,50 до 1,00 включ.
формовой	Св. 0,50 до 0,90 включ.
Примечания 1 Конкретную массу изделий в указанных пределах устанавливает изготовитель. 2 Допускается изготовление хлеба массой 0,50 кг и менее по согласованию с заказчиком (приобретателем).	

Органолептические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика**
Внешний вид:	
форма:	
подового	Округлая, овальная или продолговато-овальная, не расплывчатая, без притисков, со слегка заостренными концами у хлеба ржано-пшеничного "Минский"
формового	Соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов
поверхность:	
формового	С глянцем у хлеба ржано-пшеничного "Бородинский"; гладкая, без крупных трещин и подрывов у остальных видов хлеба; с наличием тмина или аниса у хлеба ржаного заварного, кориандра, тмина или аниса у хлеба ржано-пшеничного "Бородинский"; допускается наличие шва от делителя-укладчика
подового	Без крупных подрывов. С глянцем у хлеба ржано-пшеничного "Минский" и хлеба ржано-пшеничного "Рижский" заварного, шероховатая у остальных сортов хлеба; допускаются наколы, трещины, мучнистость верхней и нижней корок. Для ржано-пшеничного "Пеклеванный "Виру" заварного допускается по одному поперечному надрезу на обоих концах или наколы. Не допускается отслоение корки от мякиша в формовом и подовом хлебе
цвет	Темно-коричневый для хлеба ржано-пшеничного "Бородинский"; от светло-коричневого до темно-коричневого для остальных видов хлеба
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. У заварного хлеба мякиш с небольшой липкостью
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, без пустот и уплотнений. Для заварного хлеба мякиш немного уплотненный

НАССР EXPERT

Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса. У хлеба ржано-пшеничного "Столовый", хлеба ржано-пшеничного "Подмосковный", хлеба ржано-пшеничного "Рижский" заварного и хлеба ржано-пшеничного "Пеклеванный "Виру" заварного слегка кисло-сладкий. У хлеба ржано-пшеничного "Бородинский" сладковатый
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха. У ржаного заварного хлеба, хлеба ржаного "Московский" заварного, хлеба ржано-пшеничного "Бородинский", хлеба ржано-пшеничного "Минский", хлеба ржано-пшеничного "Рижский" заварного, хлеба ржано-пшеничного "Пеклеванный "Виру" заварного с легким ароматом тмина, аниса или кориандра

Примечания

1 Органолептические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, упакованного в потребительскую упаковку по ГОСТ 31752.

2 Крупными считаются трещины, проходящие через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющие ширину более 1 см.

3 Крупными считаются подрывы, охватывающие всю длину одной из боковых сторон формового хлеба или более половины окружности подового хлеба и имеющие ширину более 1 см в формовом хлебе и более 2 см в подовом хлебе.

4 Допускается выпускать хлеб ржано-пшеничный "Минский" округлой формы при выработке его на комплексно-механизированных линиях, оснащенных пересадчиками тестовых заготовок округлой формы.

Физико-химические показатели хлеба из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки указаны в таблице 3.

Таблица 3

Наименование изделия	**Влажность мякиша, %, не более**	**Кислотность мякиша, град, не более**	**Пористость, %, не менее**	**Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %**
Хлеб ржаной "Простой":				
подовый	51,0	12,0	45,0	-
формовой	51,0	12,0	48,0	-
Хлеб ржаной заварной формовой	51,0	11,0	46,0	-
Хлеб ржаной "Московский" заварной формовой	50,0	11,0	48,0	-
Хлеб ржаной "Житный":				
подовый	48,0	11,0	49,0	-
формовой	49,0	11,0	51,0	-
Хлеб ржаной из обдирной муки:				
подовый	49,0	11,0	49,0	-
формовой	51,0	11,0	51,0	-
Хлеб ржаной из муки сеяной:				
подовый	46,0	7,0	55,0	-
формовой	48,0	7,0	57,0	-
Хлеб ржано-пшеничный "Бородинский":				
подовый	46,0	10,0	46,0	-
формовой массой, кг:				
Св. 0,50 до 0,80 включ.	46,0	10,0	48,0	-
Св. 0,80 до 1,0 включ.	47,0	10,0	48,0	-
Хлеб ржано-пшеничный "Простой":				
подовый	49,0	11,0	47,0	-
формовой	49,0	11,0	50,0	-

HACCP EXPERT

Хлеб ржано-пшеничный заварной формовой		49,0	11,0	50,0	-
Хлеб ржано-пшеничный "Орловский":					
	подовый	47,0	9,0	52,0	-
	формовой	48,0	9,0	55,0	-
Хлеб ржано-пшеничный "Подмосковный" формовой		48,0	9,0	55,0	-
Хлеб ржано-пшеничный "Столовый":					
	подовый	47,0	9,0	60,0	3,0± 1,0
	формовой	48,0	9,0	62,0	3,0± 1,0
Хлеб ржано-пшеничный "Пеклеванный "Виру" заварной подовый		45,0	8,0	60,0	-
Хлеб ржано-пшеничный "Минский" подовый		45,0	7,0	57,0	-
Хлеб ржано-пшеничный "Рижский" заварной подовый		44,5	7,0	58,0	-
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной "Украинский" подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	49,0	10,0	52,0	-
70,0	30,0	49,0	10,0	52,0	-
60,0	40,0	48,5	10,0	53,0	-
50,0	50,0	48,0	9,0	53,0	-
40,0	60,0	48,0	8,5	54,0	-
30,0	70,0	48,0	8,0	55,0	-
20,0	80,0	48,0	7,5	56,0	-
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной "Украинский" формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной обойной				
80,0	20,0	50,0	10,0	54,0	-
70,0	30,0	50,0	10,0	54,0	-
60,0	40,0	49,5	10,0	55,0	-
50,0	50,0	49,0	9,0	55,0	-
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной "Украинский новый" подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
80,0	20,0	48,0	10,0	51,0	-
60,0	40,0	47,5	9,0	56,0	-
50,0	50,0	47,0	8,0	57,0	-
40,0	60,0	47,0	8,0	58,0	-
Хлеб ржано-пшеничный или пшенично-ржаной "Украинский новый" формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
80,0	20,0	50,0	10,0	54,0	-

HACCP EXPERT

60,0	40,0	49,0	9,0	58,0	-
50,0	50,0	48,5	9,0	59,0	-
40,0	60,0	48,5	8,0	60,0	-
Хлеб пшенично-ржаной "Простой":					
подовый		48,0	10,0	50,0	-
формовой		50,0	10,0	54,0	-
Хлеб пшенично-ржаной заварной формовой		50,0	10,0	54,0	-
Хлеб пшенично-ржаной "Славянский" подовый с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
15,0	85,0	46,0	7,0	56,0	-
30,0	70,0	47,0	8,0	55,0	-
Хлеб пшенично-ржаной "Славянский" формовой с соотношением муки, %:					
ржаной обдирной	пшеничной второго сорта				
15,0	85,0	47,0	7,0	58,0	-
30,0	70,0	48,0	8,0	57,0	-
Примечание В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах и жидких закваскаx, допускается увеличение кислотности на 1 град.					

Рекомендуемый срок годности хлеба из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки при температуре хранения не ниже плюс 6°С и не выше плюс 28°С и относительной влажности воздуха не более 85%: из сеяной ржаной хлебопекарной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой, не упакованного в потребительскую упаковку 24 ч; заварного из ржаной муки и смеси ее с различными видами муки, не упакованного в потребительскую упаковку 48 ч; остальных видов не упакованного в потребительскую упаковку 36 ч; упакованного в потребительскую упаковку хлеба ржаного заварного, хлеба ржано-пшеничного заварного, хлеба пшенично-ржаного заварного, хлеба ржаного "Простой", хлеба ржаного "Московский" заварного, хлеба ржаного "Житный", хлеба ржаного из обдирной муки, хлеба ржано-пшеничного "Бородинский" 5 сут; упакованного в потребительскую упаковку хлеба ржаного из сеяной муки 3 сут; остальных видов хлеба, упакованного в потребительскую упаковку 4 сут. Конкретные сроки годности хлеба из ржаной хлебопекарной муки и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки в упаковке устанавливает изготовитель в зависимости от вида упаковочного материала, способа упаковывания и технологии приготовления.

22 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34836-2022 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Дата введения в действие – 16.01.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на хлебобулочные изделия "Здравушка", "Школярик", "Вкусняшка", "Добрыня" для детского питания на основе пшеничной муки (далее хлебобулочные изделия для детского питания), упакованные в потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу для детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести лет и старше) возраста. **Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:** подовыми; формовыми. **Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:** для дошкольного возраста (от трех до шести лет) в виде целого изделия; для школьного возраста (от шести лет и старше) в виде целого изделия и части изделия, нарезанного на ломти.

Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают следующих наименований изделий и масс в килограммах, в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Наименование хлебобулочных изделий	Масса, кг
Изделия хлебобулочные "Здравушка" простые: пшенично-овсяные подовые; пшенично-гречневые подовые	0,05-0,5
Изделия хлебобулочные "Здравушка" улучшенные: пшенично-овсяные подовые; пшенично-гречневые подовые	0,2-0,5
Изделия хлебобулочные "Школярик" с курагой: подовые; формовые	0,05-0,5
Изделия хлебобулочные "Школярик" с кефиром: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные "Школярик" с молочной сывороткой: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с творогом: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные сдобные "Вкусняшка" с какао-порошком: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 1: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с овсяными хлопьями N 2: подовые; формовые	
Изделия хлебобулочные "Добрыня" с яблочным повидлом: подовые; формовые	

Транспортирование и хранение Хранение хлебобулочных изделий для детского питания осуществляют при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 85%.

Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных хлебобулочных изделий для детского питания после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 ч; массой более 0,2 кг не более 10 ч. **Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий** для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, массой менее 0,2 кг не более 48 ч, массой более 0,2 кг 72 ч. Срок годности хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым актам государства, на территории которого продукция находится в обращении.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 57937-2017 ИЗДЕЛИЕ БУЛОЧНОЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ СДОБНОЕ. БАТОНЧИК К ЧАЮ

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 булочное сдобное изделие из пшеничной муки батончик к чаю (далее батончик к чаю), предназначенное для непосредственного употребления в пищу, а также для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д. Батончик к чаю вырабатывают подовым массой от 0,15 до 0,3 кг включительно. Конкретную массу изделия в указанных пределах устанавливает и утверждает предприятие-изготовитель. **Органолептические показатели батончика к чаю указаны в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	
форма	Продолговато-овальная с округленными концами
поверхность	Гладкая, с четко выраженными косыми надрезами. Без трещин, подрывов и притисков
цвет	От светло-желтого до светло-коричневого
Состояние мякиша:	
пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму
промес	Без комочков и следов непромеса
пористость	Развитая, тонкостенная, без пустот и уплотнений
Вкус	Сладковатый, свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха

Физико-химические показатели батончика к чаю указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность мякиша, %, не более	40,0
Кислотность мякиша, град., не более	3,0
Пористость мякиша, %, не менее	68,0
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	9,0±1,0
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %	6,0±0,5
Примечание В батончике к чаю, приготовленном на жидких дрожжах или молочно-кислых закваскаx, допускается повышение кислотности на 0,5 град.	

Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе после выемки из печи батончика к чаю: массой от 0,15 до 0,20 кг включительно не более 6 ч; массой более 0,2 до 0,3 кг включительно не более 10 ч. **Рекомендуемый срок годности батончика к чаю:** не упакованного в потребительскую упаковку: массой от 0,15 до 0,20 кг включительно 16 ч; массой более 0,2 до 0,3 кг включительно 24 ч. упакованного в потребительскую упаковку: массой от 0,15 до 0,20 кг включительно 48 ч; массой более 0,2 до 0,3 кг включительно 3 сут.

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

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

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

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

Таблица 1

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

HACCP EXPERT

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

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

Таблица 2

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

Примечания

1 Галеты могут вырабатываться из различных видов пшеничной муки.

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

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

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

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

6 Намокаемость не определяют в галетах с добавлениями.

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

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 7170-2017 ОТРУБИ РЖАНЫЕ

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 ржаные отруби, получаемые в качестве побочного продукта при переработке зерна ржи в муку.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение для отрубей ржаных
Цвет	Серый с коричневатым или зеленоватым оттенком
Запах	Свойственный отрубям, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Вкус	Свойственный отрубям, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Наличие минеральной примеси	При разжевывании отрубей не должно ощущаться хруста
Влажность, %, не более	15,0
Металломагнитная примесь мг на 1 кг отрубей, не более:	
частицы размером до 2 мм	5,0
в том числе:	
частицы размером от 0,5 до 2 мм	1,5
частицы размером более 2 мм и с острыми концами и краями	Не допускаются

Транспортирование и хранение. Ржаные отруби перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке отрубей транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Ржаные отруби хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха до 70% и температурой до 25°С. Помещения для хранения ржаных отрубей должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение отрубей вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается. Сроки годности и условия хранения ржаных отрубей устанавливает изготовитель продукции в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

НАССР EXPERT

22 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 58161-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие – 01.07.2019 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 хлебобулочные изделия для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки, из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной муки (далее хлебобулочные изделия для детского питания), упакованные в потребительскую упаковку и предназначенные для непосредственного употребления в пищу для детей дошкольного (от трех до шести лет) и школьного (от шести до 14 лет) возраста.

Настоящая технологическая инструкция не распространяется на хлебобулочные изделия пониженной влажности, хлебобулочные изделия длительного хранения, хлебобулочные изделия, приготовленные способом жарки, специализированные изделия диетического лечебного питания, диетического профилактического питания и для питания спортсменов.

Хлебобулочные изделия для детского питания подразделяют на изделия:для дошкольного (от трех до шести лет) возраста; для школьного (от шести до 14 лет) возраста. **В зависимости от используемой муки хлебобулочные изделия для детского питания подразделяют на группы:** хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки; хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной; хлебобулочные изделия из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной. **Хлебобулочные изделия для детского питания из пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на изделия:** из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта; из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта; из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов; из смеси пшеничной муки (высшего и первого сортов) и муки, выработанной из разных круп. **Хлебобулочные изделия для питания детей дошкольного (от трех до шести лет) возраста из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной в зависимости от соотношений подразделяют на изделия:** из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30; из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30; из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта в соотношении 50:50; из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта в соотношении 50:50. **Хлебобулочные изделия для питания детей школьного (от шести до 14 лет) возраста из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной в зависимости от соотношений подразделяют на изделия:** из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30; из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной в соотношении 60:40 и 70:30; из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта в соотношении 50:50 и 60:40; из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта в соотношении 50:50 и 60:40. **Хлебобулочные изделия для детского питания вырабатывают:** для дошкольного возраста (от трех до шести лет): подовыми или формовыми; для школьного возраста (от шести до 14 лет): подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой (сладкой, овощной, фруктовой). **По органолептическим показателям хлебобулочные изделия для детского питания должны соответствовать требованиям, указанным в таблице**

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: форма и поверхность	Соответствующие виду изделия. У целого изделия, нарезанного на ломти, соответствующая форме целого изделия; у части изделия соответствующая части изделия, отрезанной в перпендикулярном к оси изделия направлении, с ровным обрезом с одной стороны; у части изделия, нарезанного на ломти, соответствующая форме части изделия. Толщина ломтей в нарезанных на ломти изделиях должна быть одинаковой и составлять от 0,5 до 2 см.
цвет	От светло-желтого до темно-коричневого
Состояние мякиша (пропеченность, промес, пористость)	Пропеченный, не влажный на ощупь, без следов непромеса. Пористость свойственная изделию конкретного наименования. Для изделий, в рецептуру теста которых входят сухофрукты, овощи, овощные порошки, фрукты, с включениями сухофруктов, овощей, овощных порошков, фруктов. Для изделий с начинкой слой основы, соприкасающийся с начинкой, может быть увлажнен. Для

	рогаликовых изделий мякиш слоистый в изломе. Для хлеба типа лепешки пористость неравномерная с наличием крупных пор
Вкус	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего привкуса. При использовании пищевого натурального ароматизатора или пряности привкус, свойственный внесенному натуральному ароматизатору или пряности
Запах	Свойственный изделию конкретного наименования, без постороннего запаха. При использовании пищевого натурального ароматизатора или пряности запах, свойственный внесенному натуральному ароматизатору или пряности.

Физико-химические показатели хлебобулочных изделий для питания детей дошкольного (от трех до шести лет) возраста

Наименование	**Наименование группы изделий**									
показателя	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки				Хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной или из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной при соотношении					
	высшего сорта	первого сорта	из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов	из смеси муки пшеничной хлебопекарной и муки, выработанной из разных круп	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 50:50
Влажность мякиша, %	34-45	34-45	35-43	35-44	42-49	42-49	42-49	42-49	44-47	44-47
Кислотность мякиша , град, не более	3,0	4,0	4,5	5,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0
Массовая доля соли поваренной, %, не более	0,5									
Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, %	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования									
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %										
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования, в рецептуру которых включен витаминный, витаминно-минеральный или минеральный премикс									

Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град, в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов.

Примечание Конкретизированный перечень и значения физико-химических показателей (в т.ч. белка и углеводов) приводят в документе на изделие конкретного наименования.

HACCP EXPERT

Физико-химические показатели хлебобулочных изделий для питания детей школьного (от шести до 14 лет) возраста

Наименование показателя	Наименование группы изделий											
	Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки				Хлебобулочные изделия из смеси муки пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной обдирной и из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной при соотношении							
	высшего сорта	первого сорта	из смеси муки пшеничной высшего и первого сортов	из смеси муки пшеничной хлебопекарной и муки, выработанной из разных круп	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 60:40	из смеси пшеничной первого сорта и ржаной обдирной 70:30	из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта 60:40	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 50:50	из смеси ржаной обдирной и пшеничной первого сорта 60:40
Влажность мякиша, %	34-45	34-45	35-44	35-44	42-48	42-48	42-48	42-48	44-47	44-49	44-47	44-49
Кислотность мякиша, град, не более	3,0	4,0	4,5	5,0	7,0	7,0	7,0	7,0	8,0	8,0	8,0	8,0
Пористость мякиша, %	68-75	58-75	58-75	58-75	58-72	60-75	58-72	60-75	58-72	50-63	56-70	48-60
Массовая доля соли поваренной, %, не более	0,5											
Массовая доля сахара	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования											

HACCP EXPERT

в пересчете на сухое вещество, %		
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %		
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее	Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования, в рецептуру которого включен витаминный, витаминно-минеральный или минеральный премикс	
Массовая доля начинки, % к массе изделия, не менее	15,0	-

Допускается увеличение установленной кислотности на 1,0 град, в хлебобулочных изделиях из пшеничной муки, изготовленных с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов. Не нормируется в изделиях массой менее 0,2 кг, изделиях, в рецептуру которых включены кишмиш, сухофрукты и т.п., а также в изделиях, форма которых не позволяет использовать метод по ГОСТ 5669 (в лепешках, в изделиях с начинками, в изделиях, нарезанных на части или ломти и т.п.). ***Примечания:*** 1 Конкретизированный перечень и значения физико-химических показателей (в т.ч. белка и углеводов) приводят в документе на изделие конкретного наименования. 2 Массовая доля сахара и жира нормируется при содержании каждого из них по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки или на 100 кг смеси муки и зерновых продуктов. 3 В хлебобулочных изделиях с начинками показатели влажности мякиша, кислотности мякиша, пористости мякиша нормируются только для тестовой основы.

Транспортирование и хранение Транспортирование хлебобулочных изделий для детского питания осуществляют всеми видами транспорта, предназначенного для перевозки данного вида продукции. Хлебобулочные изделия для детского питания должны храниться в специально отведенных для этого хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов. Хранение хлебобулочных изделий для детского питания осуществляют при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий для детского питания без начинки по ГОСТ 8227. Транспортирование хлебобулочных изделий для детского питания с начинкой осуществляют в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов при температуре от 2°С до 6°С включительно.

Хранение хлебобулочных изделий для детского питания с начинкой осуществляют при температуре от 2°С до 6°С включительно. Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных хлебобулочных изделий для детского питания после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 4 ч; массой более 0,2 кг не более 6 ч. Срок годности хлебобулочных изделий для детского питания, упакованных в потребительскую упаковку, устанавливает предприятие-изготовитель для конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания и др. Установленный срок годности приводят в документе, в соответствии с которым изготовлено изделие конкретного наименования.

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31807-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ РЖАНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 13.12.2021 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство хлебобулочных изделий, вырабатываемых из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки, с добавлением компонентов по рецептуре (далее – продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок, сухого хлебного кваса и др.

Хлебобулочные изделия в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют на: **Хлебобулочные изделия из ржаной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:** из ржаной хлебопекарной муки обойной; из ржаной хлебопекарной муки обдирной; из ржаной хлебопекарной муки сеяной; из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки; из смеси ржаной хлебопекарной муки обойной и зерновых продуктов; из смеси ржаной хлебопекарной муки обдирной и зерновых продуктов; из смеси ржаной хлебопекарной муки сеяной и зерновых продуктов; из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и зерновых продуктов.

Примечание Масса зерновых продуктов в смеси с ржаной хлебопекарной мукой не должна превышать 10% массы смеси.

Хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки подразделяют на хлебобулочные изделия: из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки и/или одного типа пшеничной муки общего назначения; из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и одного сорта пшеничной хлебопекарной муки и/или одного типа пшеничной муки общего назначения; из смеси одного сорта ржаной хлебопекарной муки и двух и более сортов пшеничной хлебопекарной муки и/или двух и более типов пшеничной муки общего назначения; из смеси двух и более сортов ржаной хлебопекарной муки и двух и более сортов пшеничной хлебопекарной муки и/или двух и более типов пшеничной муки общего назначения.

Примечание Допускается вырабатывать хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки в смеси с зерновыми продуктами. Масса зерновых продуктов в смеси с мукой не должна превышать 10% массы этой смеси. Хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки в зависимости от соотношения ржаной и пшеничной муки в смеси подразделяют: на ржано-пшеничные хлебобулочные изделия изделия с содержанием ржаной муки в смеси 50% и более; пшенично-ржаные хлебобулочные изделия изделия с содержанием ржаной муки менее 50%.

Хлебобулочные изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки вырабатывают: подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой; упакованными или неупакованными.

Примечание Неупакованные изделия вырабатывают с различной номинальной массой (весовыми) или с одинаковой номинальной массой (штучными). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из ржаной муки: хлеб ржаной; хлеб ржаной заварной; хлеб ржаной «Московский»; хлеб ржаной бездрожжевой «Экстра»; хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы. **Хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки с содержанием ржаной муки в смеси 50% и более:** хлеб «Любительский новый»; хлеб «Дарницкий новый»; хлеб «Деликатесный»; хлеб «Российский»; хлеб «Столичный новый»; хлебушек «Прибалтийский»; хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино» Экстра; хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский»; лепешка «Ржаная»; лепешка «Ржаная сдобная»; хлеб «Купеческий»; хлеб «Купеческий» с фруктами; хлеб тостовый ржаной; лепешка «Ржаная сдобная»; хлеб «Пеклеванный»; хлеб «Полевой»; хлеб «Городской»; хлеб «Крымский». **Хлебобулочные изделия из смеси ржаной и пшеничной муки с содержанием ржаной муки менее 50%:** хлеб «Орловский новый»; хлеб «Полярный»; хлеб «Тостерный»; хлеб «Сосновский». багет «Харлей»; хлеб «Любительский новый» (вариант 2); хлеб

«Столичный новый» (вариант 2); хлеб «Хуторской»; хлеб «Ароматный»; хлеб «Альпийский»; хлеб «Прибалтийский»; хлеб «Деревенский»; хлеб «Здоровье»; хлеб «Бородино» (вариант 2).

Термины и определения В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 32677, ГОСТ 8.579, а также следующие термины с соответствующими определениями: **«хлебобулочное изделие»** – это изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия. ***Примечание*** – К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик. **хлеб**: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой более 500 г.; **булочное изделие**: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой 500 г и менее; **мелкоштучное булочное изделие:** Булочное изделие массой менее 200 г. **нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:** Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки. ***Примечание*** Для хлебобулочных изделий массой менее 0,2 кг допускается отсутствие ломтей. **сдобное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жиров 14% и более к массе муки. **ржано-пшеничное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50% и более. **пшенично-ржаное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси менее 50%. **хлебобулочное изделие недлительного хранения** – Хлебобулочное изделие со сроком годности менее 5 дней; **хлебобулочное изделие длительного хранения** – Хлебобулочное изделие со сроком годности более 5 дней; **выпечка**: Прогревание в пекарной камере тестовой заготовки до превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу. **срок хранения:** Период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе. **срок годности:** Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению. **нарезанное хлебобулочное изделие (часть хлебобулочного изделия):** хлебобулочное изделие (часть хлебобулочного изделия), разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки.

Примечание: Для хлебобулочных изделий массой менее 0,2 кг допускается отсутствие ломтей. **Хлебобулочное изделие недлительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки**: Хлебобулочное изделие со сроком годности менее пяти суток. **Хлебобулочное изделие длительного хранения из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки**: Хлебобулочное изделие со сроком годности пять и более суток. **Заварное хлебобулочное изделие**: Хлебобулочное изделие из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, приготовленное на осахаренной и/или заквашенной, и/или сброженной заварке с содержанием солода не менее 3% на 100 кг муки по рецептуре. **Зерновые продукты:** Зерно, продукты его переработки и их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки) **Хлебец:** Формовое булочное изделие без начинки. **Срок максимальной выдержки на предприятии изготовителе неупакованных изделий с даты изготовления, час., не более: Хлебобулочных изделий из сеяной ржаной хлебопекарной муки и смеси ее с пшеничной мукой:** массой до 0,2 кг включительно – не более 6 часов; массой более 0,2 кг – не более 10 часов. остальных видов хлебобулочных изделий и ржаной и смесиржаной е с пшеничной мукой: массой до 0,2 кг включительно – не более 6 часов; массой более 0,2 кг – не более 14 часов. **Срок годности хлебобулочных изделий** из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки устанавливает предприятие изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт. **Рекомендуемые сроки годности** неупакованных хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки с даты изготовления при температуре хранения не ниже 6°С: 24 ч из сеяной ржаной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой; 48 ч заварных из ржаной муки и смеси ее с различными видами муки; 36 ч остальных видов. Рекомендуемые сроки годности упакованных хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки, в том числе в нарезанном виде, с даты изготовления при температуре хранения не ниже 6°С: 72 ч кроме заварных; 96 ч заварных. Рекомендуемый срок годности для наборов хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки разных наименований устанавливают по наименьшему сроку годности в соответствии с датой изготовления хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии

с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 27844-88 ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.1990 г. Дата актуализации текста – 31.10.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на булочные изделия, вырабатываемый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья по рецептуре (далее – продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Булочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: батон городской; батон нарезной; батон подмосковный; батон нарезной молочный; батон с изюмом; батон столичный; плетенка; батон столовый; батон особый; булка городская; булка русская круглая; булочка московская; сайка с изюмом; рожок алтайский; булочка столичная; булочка с тмином; булочка молочная; батон со сгущенной сывороткой; арнаут; изделие хлебобулочное плетеное московское; калач московский; ситничек московский. **Булочные изделия из пшеничной муки первого сорта:** батон нарезной; батон простой; батон студенческий; булка городская; булка русская круглая; булочка детская; булочка с маком; роглик с маком; роглик с солью и тмином; рожок алтайский; сайка горчичная; сайка; булочная мелочь; булочка горчичной; батон нарезной молочный; булочка с молочной сывороткой; булочка октябренок; хала плетеная; булка черкизовская; булочка колобок; рожок сдобный; рожок сдобный с солью; хлебцы оренбургские; булка ярославская сдобная. **Булочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** батон простой; плетенка; сайка; булочная мелочь; батон красносельский. **Хлеб из пшеничной муки** должен вырабатываться следующих наименований и масс, приведенных в таблице.

Таблица

Наименование изделия	Масса, кг
Булочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:	
Батон городской	0,2; 0,4
Батон нарезной	0,4; 0,5
Батон подмосковный	0,4
Батон нарезной молочный	0,4; 0,5
Батон с изюмом	0,2; 0,4
Батон столичный	0,2; 0,4
Плетенка	0,2; 0,4
Батон столовый	0,3
Батон особый	0,45
Булка городская	0,1; 0,2
Булка русская круглая	0,05; 0,1; 0,2
Булочка московская	0,2
Сайка с изюмом	0,2
Рожок алтайский	0,15; 0,1; 0,2
Булочка столичная	0,05; 0,1
Булочка с тмином	0,05
Булочка молочная	0,1; 0,2
Батон со сгущенной сывороткой	0,4
Арнаут	0,2
Изделие хлебобулочное плетеное московское	0,2; 0,4
Калач московский	0,1; 0,2
Ситничек московский	0,1; 0,2
Булочные изделия из пшеничной муки первого сорта:	

НАССР EXPERT

Батон нарезной	0,4; 0,5
Батон простой	0,2; 0,5
Батон студенческий	0,15; 0,3
Булка городская	0,1; 0,2
Булка русская круглая	0,05; 0,1; 0,2
Булочка детская	0,05; 0,1
Булочка с маком	0,1
Роглик с маком	0,05; 0,1
Роглик с солью и тмином	0,05; 0,1
Рожок алтайский	0,15; 0,1; 0,2
Сайка горчичная	0,2
Сайка	0,2
Булочная мелочь	0,05; 0,1; 0,2
Булочка горчичной	0,05
Батон нарезной молочный	0,4; 0,5
Булочка с молочной сывороткой	0,5
Булочка октябренок	0,08
Хала плетеная	0,4
Булка черкизовская	0,4; 0,2
Булочка колобок	0,05; 0,1
Рожок сдобный	0,06; 0,10
Рожок сдобный с солью	0,06; 0,10
Хлебцы оренбургские	0,4
Булка ярославская сдобная	0,2
Булочные изделия из пшеничной муки второго сорта:	
Батон простой	0,2; 0,5
Плетенка	0,2; 0,4
Сайка	0,2
Булочная мелочь	0,05; 0,1; 0,2
Батон красносельский	0,42

Отклонение средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать от установленной массы одного изделия: для сдобных рожков и рогликов и особых батонов 4%; для булочных изделий массой до 0,2 кг включительно 3%; для булочных изделий массой более 0,2 кг 2,5%. Отклонение массы каждого изделия в меньшую сторону не должно превышать от установленной массы одного изделия: для сдобных рожков и рогликов и особых батонов 6%; для булочных изделий массой до 0,2 кг включительно 5%; для булочных изделий массой более 0,2 кг 3%. Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

Срок реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи булочных изделий массой: до 0,2 кг включительно 16 ч; более 0,2 кг 24 ч. **Срок хранения со дня изготовления:** упакованных батонов 72 ч; упакованных сдобных рожков, горчичных, столичных и булочек с тмином 48 ч. **Срок максимальной выдержки продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 10 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 26574-2017 МУКА ПШЕНИЧНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Дата актуализации текста – 24.12.2024 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 муку пшеничную хлебопекарную, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с содержанием твердой пшеницы (дурум) не более 5%.

Мука выпускается следующих сортов: экстра; высший; крупчатка; первый; второй; обойная. Сроки годности муки пшеничной хлебопекарной устанавливает изготовитель продукции при условии значения кислотного числа жира не более 80 мг КОН на 1 г жира, согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт Таблица

Показатели кислотного числа жира, определяющие сроки хранения и годности муки пшеничной

Показатели	Кислотное число жира, мг КОН на 1 г жира
Срок хранения	50
Срок годности	80

14 000 РУБ.	ТИ к ГОСТ Р 58233-2018 ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Дата введения в действие – 01.10.2019 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство хлеба из пшеничной муки (хлебобулочное изделие), (далее по тексту продукт или продукция) с добавлением компонентов по рецептуре, предназначенного для непосредственного употребления в пищу, а также на производство панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д. Хлеб из пшеничной муки должен вырабатываться следующих наименований и масс, приведенных в таблице

Таблица

Наименование изделия	Масса изделия, кг
Хлеб пшеничный подовый и формовой весовой из обойной муки	0,51-3,0*
Хлеб пшеничный подовый штучный из обойной муки	0,7-1,0*
Хлеб пшеничный формовой штучный из обойной муки	0,8-1,3*
Хлеб забайкальский формовой весовой	0,51-2,0*
Хлеб забайкальский формовой штучный	0,7-1,0*
Хлеб забайкальский подовый штучный	0,7-1,0*
Хлеб степной формовой штучный	0,7-1,0*
Хлеб уральский формовой штучный	0,7-1,0*
Арнаут киевский подовый штучный	0,51-1,1*
Хлеб кишиневский подовый штучный	0,8
Хлеб кишиневский формовой штучный	0,85
Матнакаш весовой	0,51-2,5*
Матнакаш штучный	0,51-1,5*
Хлеб пшеничный подовый и формовой весовой из муки высшего, первого и второго сортов	0,51-3,0*
Хлеб пшеничный подовый и формовой штучный из муки высшего, первого и второго сортов	0,51-1,1*
Паляница украинская	0,75-1,0*
Паляница кировоградская	1,6
Калач уральский подовый штучный	0,51-1,0*

Хлеб красносельский подовый весовой	0,51-2,0*
Хлеб красносельский подовый штучный	0,8-0,9*
Хлеб сладкий пшеничный формовой штучный	0,51-0,8*
Хлеб городской подовый штучный	0,51
Хлеб городской формовой штучный	0,51-0,8*
Калач саратовский штучный	0,75-1,6*
Хлеб горчичный подовый штучный	0,51-0,8*
Хлеб горчичный формовой штучный	0,51-1,0*
Хлеб "Ситный с изюмом" подовый весовой	0,51-2,0*
Хлеб "Ситный с изюмом" подовый штучный	0,95-1,0*
Хлеб ситный подовый штучный из муки пшеничной крупчатки	0,8-2,0*
Хлеб ситный формовой штучный из муки пшеничной крупчатки	0,51-2,0*
Хлеб ромашка формовой штучный	0,51-1,0*
Хлеб раменский подовый штучный	0,51
Хлеб раменский формовой штучный	0,51
Хлеб домашний подовый штучный	0,51-0,8*
Хлеб дорожный подовой штучный в упаковке	0,51
Хлеб дорожный формовой штучный в упаковке	0,7
Хлеб гражданский подовый штучный	0,51
Хлеб гражданский формовой штучный	0,65; 0,7
Хлеб молочный подовый штучный	0,8
Хлеб молочный формовой штучный	0,51
Хлеб белорусский подовый штучный	0,51
Хлеб белорусский формовой штучный	0,7
Хлеб полесский подовый штучный	0,51
Каравай русский штучный	1,0-3,0
Каравай сувенирный штучный	1,0-3,0
* Конкретную массу изделий в указанных пределах устанавливает предприятие-изготовитель.	

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение хлеба из пшеничной муки– по ГОСТ 8227. **Срок максимальной выдержки** хлеба из пшеничной муки на предприятии-изготовителе после выемки из печи: дорожного в упаковкене более 16 часов; хлеба из пшеничной обойной мукине более 14 часов; остальных видов хлебане более 10 часов. **Рекомендуемый срок годности** хлеба из пшеничной муки: не упакованного в потребительскую упаковку 24 часа; дорожного хлеба в упаковке – 48 часов; остальных видов хлеба – 3 суток.

10 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 24298-80 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ МЕЛКОШТУЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.07.1981 г. Дата актуализации текста – 10.10.2020 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 булочные изделия, вырабатываемые из пшеничной муки высшего и первого сортов с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья по рецептуре (далее – продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: ***Мелкоштучные хлебобулочные изделия из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:*** булочка ароматная; булочка днепровская; булочка кунцевская. ***Мелкоштучные хлебобулочные изделия из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:*** булочка кунцевская. **Срок годности горячей продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85^{0}С не более 3 часов. **Срок максимальной выдержки неупакованных** мелкоштучных хлебобулочных изделий на предприятии после выемки из печи не более 6 ч. **Срок реализации в розничной торговой сети** с момента выемки из печи неупакованных изделий 16 ч, изделий в упаковке 48 ч. **Рекомендуемый срок годности продукции** с момента изготовления при температуре 18±3°С не более

72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.	**ТИ к ГОСТ 31805-2018 «ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ»**

Дата введения в действие – 01.09.2019 г. Дата актуализации текста – 13.12.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки второго, первого и высшего сортов или из их смеси с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья (далее – продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также в качестве сырья для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок, сухого хлебного кваса и др. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания. Инструкция не распространяется на хлебобулочные изделия пониженной влажности, хлебобулочные изделия, приготовленные способом жарки, диетические хлебобулочные изделия.

АССОРТИМЕНТ: багет «Бородино»; хлеб «Вестфальский»; хлеб «Витал»; хлеб «Злаковый»; хлеб «Королевский»; хлеб «Зерновой»; хлеб «Горчичный»; хлеб «Домашний»; хлеб «Кишиневский»; хлеб пшеничный из муки в/с; хлеб «Полюшко»; хлеб «Сырно-луковый»; батон нарезной новый; батон «Подмосковный» новый; хлеб «Пшенично-картофельный» с луком и укропом; булка «Косичка» с творогом; булка «Корзинка» с фруктами; булка с ореховой начинкой; лаваш на кефире; булка «Сырная»; булка «Домашняя»; булка «Пикантная»; булка «Креветка»; булка «К чаю»; булка «Улитка»; «Устрица» с маком; булка со сгущенкой; пирог «Приморский»; пирог с фруктами; рулет с маком, орехом и изюмом; ватрушка сдобная с творогом; ватрушка сливочно-фруктовая; булка «Любительская»; хлеб «Новый»; хлеб пшеничный формовой; хлеб «Тостовый»; хлеб пшеничный 2 сорта; батон «Домашний»; батон «Нарезной молочный»; багет «Ржаной»; батон «Полезный»; булочка с отрубями; батон «Багет»; хлеб «Чемпион»; батон нарезной 1 сорта; батон «Мичуринский»; булочка горчичная; булочка постная с посыпкой; витушка сдобная с повидлом; витушка сдобная с маком; булочка сдобная; сдоба «Великолепная «Кулич»; батончик «Сдобный»; булка «Весенняя»; булочка «Семь – Я»; булочка любительская резная; булочка любительская круглая (вариант 2); сдоба домашняя: «Плюшка»; «Рогалик»; «Гребешок»; «Устрица с маком» (вариант 2); «Устрица с изюмом»; «Рулет с изюмом; «Пирожок с повидлом»; «Пирожок со сгущенкой»; «Пирожок с кондитерской начинкой»; «Пирожок с фруктовой начинкой»; «Булочка с капустой»; «Конвертик с фруктовой начинкой»; «Рогалик с повидлом»; «Рогалик со сгущенкой»; Хлебобулочные изделия вырабатываются штучными, массой от 50 г до 900г. **Термины и определения «хлебобулочное изделие»** – это изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия. ***Примечание*** – К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик. **хлеб**: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой более 500 г.; **булочное изделие**: Хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой 500 г и менее; **мелкоштучное булочное изделие:** Булочное изделие массой менее 200 г. **нарезанное хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия]:** Хлебобулочное изделие [часть хлебобулочного изделия], разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки. ***Примечание*** Для хлебобулочных изделий массой менее 0,2 кг допускается отсутствие ломтей. **сдобное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и/или жиров 14% и более к массе муки. **ржано-пшеничное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси 50% и более. **пшенично-ржаное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие с содержанием ржаной муки в смеси менее 50%. **хлебобулочное изделие недлительного хранения** – Хлебобулочное изделие со сроком годности менее 5 дней; **хлебобулочное изделие длительного хранения** – Хлебобулочное изделие со сроком годности более

5 дней; **выпечка**: Прогревание в пекарной камере тестовой заготовки до превращения ее в изделие, готовое для употребления человеком в пищу. **срок хранения:** Период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе. **срок годности:** Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению. **нарезанное хлебобулочное изделие (часть хлебобулочного изделия):** хлебобулочное изделие (часть хлебобулочного изделия), разрезанное при помощи инструмента (ножа, струны или другого приспособления) на ломти равной толщины и горбушки. ***Примечание:*** Для хлебобулочных изделий массой менее 0,2 кг допускается отсутствие ломтей. **хлебобулочное изделие недлительного хранения из пшеничной хлебопекарной муки:** Хлебобулочное изделие со сроком годности менее пяти суток. **хлебобулочное изделие длительного хранения из пшеничной хлебопекарной муки:** Хлебобулочное изделие со сроком годности пять и более суток. **зерновые продукты:** Зерно, продукты его переработки и их смеси (кроме пшеничной и ржаной муки). **Классификация:** ***Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:*** из одного сорта муки; из одного сорта муки и зерновых продуктов; из смеси разных сортов муки; из смеси разных сортов муки и зерновых продуктов. ***Примечание*** Масса зерновых продуктов в смеси с пшеничной хлебопекарной мукой не должна превышать 20% массы смеси. ***Хлебобулочные изделия из одного сорта пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:*** из обойной пшеничной хлебопекарной муки; из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта; из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта; из пшеничной хлебопекарной муки крупчатки; из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта; из пшеничной хлебопекарной муки экстра. ***Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки вырабатывают:*** подовыми или формовыми; без начинки или с начинкой; упакованными или не упакованными в потребительскую упаковку. ***Примечание*** Изделия вырабатывают весовыми и штучными. ***Правила транспортирования и хранения*** Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Для перевозок продукции должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукцию хранить при температуре не ниже $+6^0$С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Срок годности упакованной продукции с момента изготовления для булочных изделий: – не более 3 суток; **Срок максимальной выдержки продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи неупакованных хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки на предприятии изготовителе с даты изготовления, часов, не более: 6 массой до 0,2 кг включительно; 10 – массой более 0,2 кг Срок реализации неупакованной продукции массой до 0,2 кг после выемки из печи включительно 16 часов, неупакованной продукции массой более 0,2 кг – 24 часа, упакованной продукции – 48 часов, в том числе в нарезанном виде. (ГОСТ 31805-2018). Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31751-2012 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЖАРЕНЫЕ

Дата введения в действие 01.07.2013 год Дата актуализации текста 14.08.2018 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жареные хлебобулочные изделия, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. **Жареные хлебобулочные изделия подразделяют на:** жареные пирожки; пончики; пончики с начинкой. **Жареные хлебобулочные изделия в зависимости от используемой муки подразделяют на жареные хлебобулочные изделия:** из пшеничной муки (одного сорта или смеси различных сортов) и ржаной хлебопекарной муки (одного сорта или смеси различных сортов). Далее продукт или продукция.

АССОРТИМЕНТ: пирожки с морковью; пирожки с грибами и луком; пирожки с сыром и картофелем; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и грибами; пирожки со свеклой и морковью; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и картофелем; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с вишней; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пончики с вареным сгущённым молоком; пончики с творожной начинкой; пончики с черной смородиной; пончики с вишней; пончики с клубникой; пончики с вишнёвым джемом; пончики с абрикосом; пончики с клюквой; пончики с малиной; пончики с персиком.

Термины и определения: «жареное хлебобулочное изделие» Хлебобулочное изделие, приготовленное способом жарки. **«жареный пирожок»** Жареное хлебобулочное изделие **«пончик»** Жареное хлебобулочное изделие, вырабатываемое без начинки. **«пончик с начинкой»** Жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь после жарки. **«зерновые продукты»** Основное сырье для хлебобулочного изделия-зерновые, крупяные и зернобобовые культуры, их смеси, а также продукты их переработки. **«начинка»** Составная часть жареного хлебобулочного изделия, приготовленная из одного вида или смеси нескольких видов сырья, прошедшая подготовку к производству и помещаемая внутрь тестовой заготовки на стадии разделки или после жарки. ***Примечание****-допускается включать в рецептуру жареных хлебобулочных изделий зерновые продукты. Масса зерновых продуктов в смеси с мукой не должна превышать 10% массы этой смеси.* **Жареные хлебобулочные изделия из пшеничной муки вырабатывают:** штучными и весовыми; упакованными и неупакованными; Количество весовых пончиков в 1 кг не менее 20 шт. Пирожки и пончики изготавливают штучными массой, г: пирожки от 35 до 300 включительно; пончики от 12 да 50 включительно; пончики с начинкой от 35 до 100 включительно. **Срок годности** устанавливает предприятие-изготовитель для жареного хлебобулочного изделия конкретного наименования в зависимости от его рецептурного состава, вида упаковочного материала, способа упаковывания и др.

Рекомендуемые сроки годности и режимы хранения жареных хлебобулочных изделий

Наименование изделия	Рекомендуемые сроки годности и условия хранения
Жареные хлебобулочные изделия	24 часа при температуре (4±2) ºС с момента окончания жарки
Примечание Допускается реализация жареных хлебобулочных изделий без охлаждения на предприятии-изготовителе в течении 3 часов с момента окончания жарки.	

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 26983-2015 ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство хлеба дарницкого из смеси муки ржаной обдирной хлебопекарной и муки пшеничной первого сорта хлебопекарной с добавлением компонентов по рецептуре. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания, а также как сырье для производства панировочных сухарей, сухарей, гренок и т.д.

Транспортирование и хранение: Транспортирование и хранение дарницкого хлеба по ГОСТ 8227. Срок максимальной выдержки дарницкого хлеба на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 14 ч. **Рекомендуемый срок годности дарницкого хлеба:** не упакованного в потребительскую упаковку 36 ч; упакованного в потребительскую упаковку 4 сут.

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

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста – 08.07.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

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

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

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

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 8494-96 СУХАРИ СДОБНЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ

Дата введения в действие – 01.08.1997 г. Дата актуализации текста – 08.07.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство сдобных пшеничных сухарей, вырабатываемых из муки высшего, первого и второго сортов с добавлением сахара, жира, яиц и другого дополнительного сырья (далее – продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Сухари сдобные из пшеничной муки высшего сорта: сухари «Сливочные»; сухари «Ванильные»; сухари «Любительские»; сухари «Детские»; сухари «Ореховые»; сухари с изюмом; сухари «Осенние»; сухари «Школьные»; сухари с маком; сухари «Лимонные»; сухари «Горчичные»; сухари «Молочные»; сухари «Киевские»; сухари «Украинские»; сухари «Юбилейные»; сухари «Особые». **Сухари сдобные из пшеничной муки первого сорта:** сухари «Пионерские»; сухари «Кофейные»; сухари «Барнаульские»; сухари «Московские»; сухари «Туристические»; сухари «Юбилейные»; сухари «Рязанские»; сухари «Дорожные». **Сухари сдобные из пшеничной муки второго сорта:** сухари «Городские».

Транспортирование и хранение Сухари транспортируются всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Во избежание лома сухарей укладка ящиков на транспорт должна производиться плотными рядами. Сухари должны храниться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 20-22 °С и относительной влажности воздуха 65-75%. Не допускается хранить сухари вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. Ящики с сухарями должны быть установлены на стеллажи или подтоварники штабелями высотой не более 8 ящиков. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м. Между каждыми двумя рядами ящиков оставляют промежутки не менее 5 см для обтекания ящиков воздухом. Между отдельными штабелями и между штабелем и стеной оставляют проходы не менее 70 см. **Срок хранения сдобных** пшеничных сухарей со дня изготовления, в сутках: упакованных в ящики, картонные коробки или фасованных в пачки: 15 для особых; 45 для горчичных, с маком, туристических, молочных, сливочных, юбилейных, ореховых; 60 для сухарей всех остальных наименований; 30 для сухарей, фасованных в полиэтиленовые пакеты, всех наименований. Реализация весовых сдобных пшеничных сухарей в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информации об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий. Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 7128-91 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ БАРАНОЧНЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.1993 г. Дата актуализации текста – 08.07.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство бараночных хлебобулочных изделий, вырабатываемых из пшеничной муки высшего или первого сорта с добавлением сахара, жира и другого сырья (далее – продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные баранки: баранки «Ванильные»; баранки «Горчичные»; баранки «Детские»; баранки «Лимонные»; баранки «Молочные»; баранки «Простые»; баранки «Простые» для Крайнего Севера; баранки «Славянские»; баранки «Сдобные»; баранки «Сахарные»; баранки «Сахарные» с маком; баранки «Черкизовские»; баранки «Яичные». **Изделия хлебобулочные сушки:** сушки «Ванильные»; сушки «Горчичные»; сушки с корицей; сушки «Лимонные»; сушки «Любительские»; сушки «Малютка»; сушки «Молочные»; сушки с маком; сушки «Новые»; сушки «Простые»; сушки «Сдобные» с солью; сушки «Сдобные» с тмином; сушки «Соленые»; сушки «Чайные»; сушки «Челночок»; сушки «Минские»; сушки к пиву. **Изделия хлебобулочные бублики:** бублики «Ванильные»; бублики «Горчичные»; бублики «Донские»; бублики «Лимонные»; бублики «Молочные»; бублики «Простые»; бублики с маком; бублики с тмином; бублики «Сдобные»; бублики «Украинские»
Транспортирование и хранение Бараночные хлебобулочные изделия транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на соответствующем виде транспорта. Бараночные хлебобулочные изделия должны храниться в хорошо проветриваемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха 65-75%.
Срок реализации неупакованных бубликов в розничной торговой сети с момента выемки из печи 16 ч, срок хранения упакованных бубликов с момента выемки из печи 72 ч.
Срок хранения со дня изготовления: баранок 25 сут, сушек 45 сут. Для изделий, фасованных в полиэтиленовые или целлофановые пакеты, 15 сут. Сроки хранения бараночных хлебобулочных изделий, упакованных в упаковочные материалы или виды упаковки, не предусмотренные настоящим стандартом, а также сроки годности бараночных хлебобулочных изделий устанавливает и утверждает изготовитель. Реализация неупакованных и весовых бараночных хлебобулочных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии следующей информации: наименования изделия; наименования, местонахождения (адреса) изготовителя; массы (для бубликов); состава продукта; пищевой ценности; условий хранения; часа и даты изготовления, срока реализации (для бубликов); даты изготовления, срока хранения (для сушек и баранок); срока годности; обозначения настоящего стандарта; информации о сертификации. Действует на территории Российской Федерации. Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

НАССР EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ к ГОСТ 31808-2012 «ПОЛУФАБРИКАТ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»

Дата введения в действие – 01.09.2019 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 полуфабрикат макаронных изделий, изготовленный из муки и воды с использованием или без дополнительного сырья и предназначенный для реализации населению для последующего доведения до готовности. Полуфабрикат макаронных изделий подразделяют на группы (А и В) и на сорта: группу А на высший, первый и второй; группу В на высший и первый. Для полуфабриката макаронных изделий, изготовленного с использованием дополнительного сырья, обозначение группы и сорта дополняют однозначным с ним названием. Допускается изготавливать полуфабрикат макаронных изделий из смеси муки твердых и мягких пшениц, при этом в классификации не указывают группу. В зависимости от способа формования полуфабриката макаронные изделия подразделяют на резаные, прессовые и штампованные. В зависимости от способа обработки полуфабрикат макаронных изделий подразделяют на охлажденный, замороженный и пастеризованный.

В зависимости от группы полуфабрикат макаронных изделий должен иметь следующие ограничения по используемой муке: Группа А содержание муки из твердой пшеницы не менее 85%; Группа В содержание муки из мягкой пшеницы не менее 85%. Полуфабрикат макаронных изделий "яичный" должен иметь ограничения по содержанию количества яиц в пересчете на 100 кг муки не менее 250 шт.; или по содержанию яичного порошка не менее 2,5%.

По органолептическим показателям полуфабрикат макаронных изделий должен соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий сорту муки, без следов непромеса. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья
Форма	Соответствующая типу изделий
Вкус	Свойственные данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственные данному изделию, без постороннего запаха
Состояние изделий после варки	Изделия не должны слипаться между собой при варке до готовности

По физико-химическим показателям полуфабрикат макаронных изделий должен соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма				
	Группа А			Группа В	
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт
Кислотность изделий, град, не более:					
томатных	10	10	10	10	10
остальных	4	4	6	4	4
Влажность, % не более	28	28	28	28	28
Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе соляной кислоты, % на сухое вещество, не более	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Зольность, % на сухое вещество, не более	0,9	1,2	1,9	0,55	0,75
Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100	100	100	95	95
Белок, % на сухое вещество, не менее	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5

НАССР EXPERT

Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3	3	3	3	3
	При размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении				
Зараженность вредителями	Не допускается				

Термины и определения: **полуфабрикат макаронных изделий:** Технологический полуфабрикат (прошедший формование) на всех стадиях сушки или готовый к реализации в сыром или замороженном виде. **пастеризованный полуфабрикат макаронных изделий:** Полуфабрикат макаронных изделий, прошедший пастеризацию.

Транспортирование и хранение Полуфабрикат макаронных изделий перевозят в крытых транспортных средствах транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке полуфабриката макаронных изделий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными вредителями, без постороннего запаха. Полуфабрикат макаронных изделий необходимо хранить с момента производства до продажи, включая транспортирование при температуре: охлажденный (в том числе и упакованный под вакуумом) при температуре (4±2)°С; замороженный при температуре минус (18±2)°С; пастеризованный (в том числе упакованный под вакуумом) при температуре (4±2)°С. Помещения для хранения полуфабриката макаронных изделий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение полуфабриката макаронных изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается.

Срок годности полуфабриката макаронных изделий с использованием антиокислителей, регуляторов кислотности, новых видов упаковок, в том числе упакованных в регулируемой газовой среде или под вакуумом, может устанавливать изготовитель.

14 000 РУБ.	**ТИ К ГОСТ 31806-2012 «ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ»**

Дата введения в действие – 01.01.2014 г Дата актуализации текста –17.06.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на замороженные и охлажденные хлебобулочные полуфабрикаты (далее – хлебобулочные полуфабрикаты), предназначенные для реализации и последующей переработки в хлебобулочные изделия. Технологическая инструкция не распространяется на хлебобулочные полуфабрикаты, предназначенные для выработки хлебобулочных изделий пониженной влажности, хлебобулочных изделий, приготовляемых способом жарки, диетических хлебобулочных изделий и хлебобулочных изделий детского питания. Хлебобулочные полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Хлебобулочные полуфабрикаты полностью готовы к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: охлажденное тесто; замороженное тесто; замороженные тестовые заготовки; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности; охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности; замороженные хлебобулочные изделия. **Замороженные хлебобулочные изделия в зависимости от используемой муки подразделяют на хлебобулочные изделия и выпускаются в следующем ассортименте: Из пшеничной муки:** сосиска, запеченная с сыром; пироги закрытые праздничные с капустой и яйцом; пироги праздничные с творогом, маком и ягодами; пироги праздничные с творогом и лимоном; осетинские пироги с курицей и сыром; осетинские пироги с мясом и сыром; пирог осетинский с сыром и шпинатом; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с клубникой и сыром; пирог осетинский с вишней; пирог осетинский постный с яблоком, черносливом и грецким орехом; пирог осетинский постный с капустой; пирог осетинский постный с капустой и грибами; булочное изделие «Хлеб Долголетие бездрожжевой»; чиабатта с розмарином и чесноком; хлеб чиабатта с чесноком п/ф 98%; булочное изделие «Хлеб Дачный»; батончики с капустой; батончики с яблочной

начинкой; батончики с творогом и изюмом; батончики с капустой и грибами; **Из пшеничной и кукурузной муки:** пирожки кукурузные с вишней; пирожки кукурузные с яблоком; **Из смеси пшеничной и ржаной хлебопекарной муки:** булочное изделие «Хлеб Любимый бездрожжевой»; -чиабатта «Яровая»; хлеб чиабатта с грецким орехом; хлеб чиабатта зерновая; хлеб чиабатта п/ф 98%; булочное изделие «Хлеб Здоровье»; булочка «Здоровье»; **Из ржаной хлебопекарной муки:** булочное изделие «Хлеб 100% ржаной» багет Французский

Примечание: Допускается включать в рецептуру хлебобулочных полуфабрикатов зерновые продукты. Масса зерновых продуктов в смеси с мукой не должна превышать 10% массы этой смеси. Хлебобулочные полуфабрикаты (замороженные тестовые заготовки, замороженные тестовые заготовки различной степени готовности, охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности, замороженные хлебобулочные изделия) в зависимости от наличия начинки подразделяют на: без начинки; с начинкой.

Термины и определения хлебобулочный полуфабрикат: Полуфабрикат, приготовленный из основного сырья для хлебобулочного изделия или из основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, предназначенный для реализации и подлежащий обработке для превращения его в готовое изделие. **охлажденное (замороженное) тесто:** Тесто, подвергнутое охлаждению (глубокому замораживанию) и предназначенное для реализации в упакованном виде. **замороженная тестовая заготовка:** Тестовая заготовка, подвергнутая глубокому замораживанию. **тестовая заготовка различной степени готовности:** Тестовая заготовка, для которой процесс прогрева в пекарной камере прерван до момента превращения ее в готовое изделие. ***Примечание:*** Продолжительность прогрева тестовой заготовки в пекарной камере для изделия конкретного наименования определяется разработчиком и приводится в документе, в соответствии с которым оно изготовлено. **тестовая заготовка высокой степени готовности:** Тестовая заготовка, продолжительность прогрева которой в пекарной камере составляет 90% продолжительности выпечки. **замороженное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, подвергнутое замораживанию до температуры минус (18±2) ° С

Рекомендуемые сроки годности и режимы хранения хлебобулочных полуфабрикатов

Наименование хлебобулочного полуфабриката	Рекомендуемый срок годности и условия хранения
Охлажденное тесто; охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности	24 часа при температуре (4±2) °С
Замороженное тесто; замороженные тестовые заготовки без начинки; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности без начинки; замороженные хлебобулочные изделия без начинки	120 суток при температуре минус (18±2) °С
Замороженные тестовые заготовки с начинкой; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности с начинкой; замороженные хлебобулочные изделия с начинкой	60 суток при температуре минус (18±2) °С

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ К ГОСТ 31752-2012 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ В УПАКОВКЕ

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на упакованные в потребительскую тару хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Хлебобулочные изделия, предназначенные для упаковывания, вырабатываются по нормативным документам, действующим на территории стран, присоединившихся к стандарту, на конкретные наименования изделий (кроме ахлоридных сухарей, сухарей с пониженной кислотностью, белково-пшеничных сухарей, белково-отрубных сухарей).

Рекомендуемые сроки годности хлебобулочных изделий приведены в таблице Таблица

Наименование хлебобулочного изделия	Рекомендуемый срок годности
Хлебобулочные изделия в упаковке из муки ржаной хлебопекарной обойной, муки ржаной хлебопекарной обдирной, муки пшеничной хлебопекарной обойной с содержимым нетто более 0,2 кг (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке). Заварные хлебобулочные изделия в упаковке	5 сут
Хлебобулочные изделия в упаковке из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопекарной с содержимым нетто более 0,2 кг (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке)	4 сут
Хлебобулочные изделия в упаковке из муки ржаной хлебопекарной сеяной, из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, из муки пшеничной хлебопекарной крупчатки, из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта с содержимым нетто более 0,2 кг (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке)	3 сут
Хлебобулочные изделия в упаковке с содержимым нетто 0,2 кг и менее (кроме диетических хлебобулочных изделий в упаковке)	48 ч
Диетические хлебобулочные изделия в упаковке: - хлеб бессолевой обдирный формовой в упаковке; хлеб ржаной диабетический формовой в упаковке с содержимым нетто более 0,3 кг; хлеб ржаной диабетический подовый в упаковке с содержимым нетто более 0,3 кг	36 ч
- хлебцы диетические отрубные с лецитином и морской капустой формовые в упаковке; хлеб безбелковый из пшеничного крахмала формовой в упаковке; хлеб безбелковый бессолевой формовой в упаковке; хлеб барвихинский формовой в упаковке с содержимым нетто более 0,2 кг; хлеб соловецкий подовый в упаковке с содержимым нетто более 0,3 кг; хлеб молочно-отрубный в упаковке; хлебцы "Геркулес" в упаковке	24 ч
- хлеб барвихинский формовой в упаковке с содержимым нетто 0,2 кг и менее; хлеб соловецкий подовый в упаковке с содержимым нетто 0,3 кг и менее; хлеб зерновой подовый в упаковке; хлеб зерновой формовой в упаковке; хлеб белково-пшеничный формовой в упаковке; хлеб белково-отрубный формовой в упаковке; хлеб ржаной диабетический формовой в упаковке с содержимым нетто 0,3 кг и менее; хлеб ахлоридный подовый в упаковке; хлеб ахлоридный формовой в упаковке; булочки с пониженной кислотностью в упаковке; хлебцы докторские в упаковке; хлебцы диетические отрубные с лецитином формовые в упаковке; булочки с добавлением яичного белка в упаковке; булочки диетические в упаковке; хлеб пшеничный пониженной калорийности в упаковке; булочки пшеничные пониженной калорийности в упаковке	16 ч
Примечание - Рекомендуемые сроки годности приведены для отдельно упакованного хлебобулочного изделия.	

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ К ГОСТ 31749-2012 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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 макаронные изделия быстрого приготовления, изготовленные из пшеничной муки и воды с использованием дополнительного сырья и высушенные в масле, и устанавливает правила их приемки и методы определения качества. **По органолептическим показателям макаронные изделия быстрого приготовления должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице**

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Вкус	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без прогорклого и постороннего запаха
Состояние изделий после приготовления	Изделия не должны слипаться между собой после приготовления. Изделия должны сохранять форму гофрированной нити лапши (вермишели) по истечении 15 мин с момента заливания их кипящей водой

По физико-химическим показателям макаронные изделия быстрого приготовления должны соответствовать нормам, приведенным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Норма
Влажность изделий, %, не более	5
Кислотность изделий, град, не более	4
Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе HCl, %, не более	0,2
Время приготовления до готовности, мин, не более	5
Содержание жира, %, не более	25
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3
	При размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении. При размере отдельных частиц более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении партия бракуется
Зараженность вредителями	Не допускается

По физико-химическим показателям качество жира в макаронных изделиях быстрого приготовления должно соответствовать нормам, приведенным в таблице

Таблица

Качество жира в макаронных изделиях быстрого приготовления	Используемое масло		
	пальмовое	соевое	подсолнечное
Кислотное число жира, мг КОН/г, не более	0,6	0,75	0,7
Перекисное число жира, мгэкв/кг, не более	10	10	10

Транспортирование и хранение Макаронные изделия быстрого приготовления перевозят в крытых транспортных средствах транспортом всех видов в соответствии с действующими на транспорте конкретного вида правилами

HACCP EXPERT

перевозки грузов, обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке макаронных изделий быстрого приготовления транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными вредителями, без постороннего запаха. Допускается условия транспортирования и хранения макаронных изделий быстрого приготовления согласовывать при оформлении договора на поставку. Макаронные изделия быстрого приготовления хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха до 70% и температурой до 30 °С. Помещения для хранения макаронных изделий быстрого приготовления должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями, без постороннего запаха. Хранение макаронных изделий быстрого приготовления вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается. **Рекомендуемые сроки хранения** макаронных изделий быстрого приготовления со дня изготовления в зависимости от используемого для сушки растительного масла, мес: 12 - пальмовое масло; 6 - соевое масло; 3 - подсолнечное масло.

12 900 РУБ.	**ТИ по ГОСТ 31645-2012 МУКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.**

Дата введения в действие 01.07. 2013 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на муку для продуктов детского питания, выработанную из рисовой, овсяной и гречневой круп, термически необработанную, требующую варки, предназначенную для быстрого приготовления готового блюда и в качестве компонента для продуктов детского питания.

Классификация **Муку для продуктов детского питания в зависимости от вида сырья подразделяют на:** муку рисовую; муку гречневую; муку овсяную.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Хранение муки для детского питания осуществляют при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.

Срок хранения устанавливает изготовитель продукции, учитывая повышение кислотного числа жира вмуке. **Рекомендуемый срок и режим хранения муки для продуктов детского питания Хранение муки для детского питания осуществляют при температуре воздуха не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70% со дня выработки:** для рисовой и гречневой муки не более 6 мес; для овсяной не более 4 мес. **Хранение муки для продуктов детского питания, предназначенной для промышленной переработки, осуществляют со дня выработки:** для рисовой и гречневой муки не более 4 мес; для овсяной не более 2 мес. Муку для продуктов детского питания на предприятии-изготовителе рекомендуется хранить не более двух недель.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ К ГОСТ 31464-2012 СМЕСИ ЯИЧНЫЕ ЖИДКИЕ И СУХИЕ ПИЩЕВЫЕ

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 пищевые жидкие и сухие яичные смеси (далее - смеси яичные), выработанные из пищевых сухих и жидких яичных продуктов (меланжа, белка и желтка), с различными пищевыми добавками и предназначенные для производства продуктов питания и реализации. **Классификация**

Яичные смеси вырабатывают из яичного меланжа, яичного желтка и яичного белка с внесением различных пищевых добавок. В зависимости от технологии производства яичные смеси вырабатывают жидкие и сухие. В зависимости от температуры в срединном слое продукта жидкие яичные смеси по термическому состоянию подразделяют на охлажденные - с температурой от 0°С до 4°С включ., замороженные - с температурой не выше минус 12°С и глубокозамороженные - с температурой не выше минус 18°С. **По органолептическим показателям яичные смеси должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика яичной смеси	
	жидкой	сухой
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 светло-желтого до желтого с вкраплениями добавок в соответствии с рецептурой	
Запах и вкус	Свойственные яичным продуктам, без посторонних запаха и вкуса	

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

Таблица В процентах

Наименование показателя	Норма для яичной смеси	
	жидкой	сухой
Массовая доля сухого вещества, не менее	25,0	90,0
Массовая доля жира, не менее	7,0	20,0
Массовая доля белковых веществ, не менее	7,0	32,0
Посторонние примеси	Не допускаются	
Примечание - Для сухих яичных смесей массовая доля жира и белковых веществ рассчитывается в пересчете на сухое вещество.		

Транспортирование и хранение Яичные смеси транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований. Транспортирование и хранение яичных смесей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. При транспортировании жидкой яичной смеси в транспортном средстве должно обеспечиваться поддержание температуры в срединном слое продукта охлажденного - от 0°С до 4°С, замороженного - не выше минус 12°С, глубокозамороженного - не выше минус 18°С. Яичные смеси хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях. Срок годности устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности со дня выработки: сухих яичных смесей при температуре не выше 20°С - не более 6 мес; при температуре не выше 2°С - не более 24 мес; жидких охлажденных яичных смесей при температуре от 0°С до 4°С - не более 15 сут; жидких замороженных яичных смесей при температуре не выше минус 18°С - не более 15 мес; при температуре не выше минус 12°С - не более 10 мес.

HACCP EXPERT

12 900 РУБ.	ТИ К ГОСТ 31463-2012 МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на муку, вырабатываемую из зерна твердой пшеницы (дурум) в соответствии с ГОСТ 9353* и предназначенную для производства макаронных изделий. **Муку из твердой пшеницы для выработки макаронных изделий в зависимости от качества подразделяют на сорта:** высший (крупка); первый (полукрупка); второй. **По органолептическим показателям мука из твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	**Характеристика и норма сортов муки**		
	Высший (крупка)	Первый (полукрупка)	Второй
Цвет	Светло-кремовый с желтым оттенком	Светло-кремовый	Кремовый с желтоватым оттенком
Запах	Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый		
Вкус	Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		
Наличие минеральной примеси*	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста		
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0		
Зараженность вредителями	Не допускается		
Загрязненность вредителями	Не допускается		
* При возникновении разногласий при определении наличия минеральной примеси в муке из твердой пшеницы для макаронных изделий проводят определение показателя "Зола нерастворимая в 10% " по ГОСТ 875 с нормой не более 0,2%.			

По физико-химическим показателям мука из твердой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Сорт муки	**Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более**	**Массовая доля сырой клейковины, %, не менее**	**Качество сырой клейковины, усл. ед. прибора ИДК**	**Массовая доля влаги, %, не более**	**Крупность помола, %**	
					Остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	Проход через сито по ГОСТ 4403
Высший (крупка)	0,90	26	50-105	15,5	2,0 из полиамидной ткани N 12,5 ПЧ-240	Не более 40,0 из полиамидной ткани N 24,7 ПЧ-150

HACCP EXPERT

	Первый (полукрупка)	1,20	28	50-105	15,5	2,0 из полиамидной ткани N 17,5 ПЧ-180	Не более 40,0 из полиамидной ткани N 45/50 ПА
	Второй	1,90	25	50-105	15,5	2,0 из полиамидной ткани N 24,7 ПЧ-150	Не менее 65,0 из полиамидной ткани N 36/40 ПА

Рекомендуемый срок и режим хранения муки из твердой пшеницы для макаронных изделий Муку из твердой пшеницы для макаронных изделий рекомендуется хранить не более 6 мес при температуре окружающей среды не выше 25°С и относительной влажности воздуха не более 70%.

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