



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

«АГРОПИЦЦЕПРОМ»

(ООО НПЦ «АГРОПИЦЦЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-научкоград РФ,  
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3  
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43;  
факс: 8 (475-45) 5-14-13;  
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru;  
сайты: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru

## АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ на продукты питания



Мичуринск-научкоград РФ  
2023



Отсканируйте QR код  
и перейдите на наш сайт

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

*Лучшая реклама любого товара – его качество.  
Томас Роберт Дьюар*

Уважаемые Коллеги, сейчас, в период формирования единого Таможенного законодательства, вступления в силу Технических регламентов Таможенного союза и других изменений в нормативном законодательстве Российской Федерации предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный Центр «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические Условия (ТУ), разработанные нашими технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам Таможенного союза.

Готовые Технические Условия для пищевой промышленности – это уже полностью разработанная и согласованная в ЦСМ документация, по которой можно сертифицировать и декларировать продукцию.

Все документы, выданные нашей компанией, являются официальными, проходят экспертизу и регистрацию в Центре стандартизации и метрологии, разработаны в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов и действуют на всей территории стран Таможенного союза (России, Казахстана, Белоруссии, Армении, Киргизии).

**В комплект готовых Технических условий входят:**

- 1. заверенная разработчиком копия ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;**
- 2. технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);**
- 3. каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);**
- 4. экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам;**
- 5. акт приема-передачи на право пользования Техническими Условиями.**
- 6. Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!**

Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации. Воспользовавшись готовыми Техническими условиями на продукцию пищевого производства Вы значительно сократите временные и финансовые затраты на разработку, подготовку, регистрацию документов и приступите непосредственно к продаже продукции.

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день**. Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), прописывается в документе наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора.

Отправка документов производится в день поступления оплаты или на следующий день **заказным письмом** почтой России или **курьерской службой** (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации и стран Таможенного союза.**

Если Вы не нашли подходящие готовые документы у нас на сайте, то можете заказать разработку новых ТУ, ТИ, иную эксклюзивную документацию с учетом используемых вами рецептур и оборудования. Срок разработки с регистрацией и экспертизой в Центре Стандартизации и Метрологии – **10 рабочих дней**.

Мы предлагаем Вам свои услуги по наиболее привлекательной цене на рынке разработки нормативной документации. **Стоимость готового зарегистрированного ТУ – от 8000 до 15 000 рублей!**

**Нами сформирована гибкая система скидок.**

**Скидки на приобретение ТУ:**

10% – покупка 2-х документов,

10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

**Скидки на разработку ТУ:**

10% – заказ 2-х документов,

10% – повторный заказ разработки документа. **Скидка**

**10% от цены конкурентов!**

Уважаемые производители, если Вы нашли ТУ по цене ниже, чем на нашем сайте, свяжитесь с нашими менеджерами и получите скидку 10% от цены конкурентов. ТУ конкурентов должны быть в актуальном состоянии и незначительно уступать в ассортименте.

Для оформления заказа Вам необходимо подать заявку на приобретение ТУ в произвольной форме с указанием своего адреса (юридического, фактического), индекса, банковских реквизитов организации.

После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику почтой высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи ТУ.

**Мы гарантируем:**

**во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства; во-вторых, послепродажные консультации нашими технологами. Почему Вам выгодно работать с нами?**

1. Максимально короткие сроки оформления документов.
2. Разумные цены.
3. Доставка во все регионы России, Белоруссии и Казахстана.
4. Гибкая система скидок.
5. Бесплатные консультации технологов.
6. Квалифицированный персонал.
7. Индивидуальный подход.
8. Качество оказываемых услуг.

Самым значимым видом нашей деятельности является разработка нормативно-технической документации: Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), СТО (стандарта организации с технологической инструкцией), программы качества продукции по ХАССП и др. В разработанных нами документах учитываются актуальные на сегодняшний день Правила и Нормы, у вас не возникнет вопросов от контролирующих органов – все документы оформляются в рамках действующего законодательства.



*С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы НАССР (ГОСТ Р 51705.1-2001).*

**ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и внедрить её на производство с максимальной выгодой для Вашего предприятия.**

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. Опытные специалисты нашей компании помогут Вам собрать нужную документацию. Уже в первые минуты обращения Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам Вы можете связаться с нами по контактным телефонам **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, отправить сообщение по электронной почте: [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru) или [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru); или сформировать заявку на одном из наших сайтов: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru); [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru).

*Заказать обратный звонок*

Если по каким-то причинам Вам не удалось до нас дозвониться, оставьте свой номер телефона на электронной почте [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru), и специалисты нашего центра перезвонят в удобное для Вас время.

Каждый поступающий запрос обрабатывается не более получаса. Ни одна заявка не остается без ответа! Мы сохраняем все данные наших клиентов – при повторном обращении Вам не придется повторять вопрос и посылать документацию заново. Специалисты ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» дадут Вам грамотные, компетентные ответы на интересующие Вас, как производителя, вопросы. Вы всегда сможете получить бесплатную и полную консультацию наших специалистов!

**С уважением к Вам и Вашему бизнесу,  
коллектив Научно-производственного Центра «АГРОПИЩЕПРОМ».**

**Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

### **ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ**

ТУ 10.41.41-357-37676459-2022 ЛУЗГА ПОДСОЛНЕЧНИКА.....	6
ТУ 10.41.29-956-37676459-2019 МАСЛО ЛЬНЯНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ .....	6
ТУ 10.42.10-958-37676459-2019 СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ .	6
ТУ 10.41.24-013-37676459-2019 МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ .....	7
ТУ 10.12.30-805-37676459-2018 ЖИР-СЫРЕЦ ПТИЦЫ.....	8
ТУ 10.11.50-597-37676459-2017 ЖИР БАРАНИЙ .....	8
ТУ 10.11.50-596-37676459-2017 ЖИР ГОВЯЖИЙ.....	9
ТУ 10.11.50-592-37676459-2017 ЖИР СВИНОЙ.....	10
ТУ 10.84.12-559-37676459-2017 МАЙОНЕЗЫ .....	10
ТУ 10.42.10-350-37676459-2016 МАРГАРИНЫ.....	12

## ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

**12 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.41.41-357-37676459-2022  
ЛУЗГА ПОДСОЛНЕЧНИКА**

*Дата введения в действие — 2022 год. Без ограничения срока действия.* Настоящие технические условия распространяются на лузгу из семян подсолнечника, получаемую в результате экстракции подсолнечного масла и предназначенной для кормовых целей, путем непосредственного введения в рацион животных (в хозяйствах, на фермах) и для производства комбинированной продукции.

**АССОРТИМЕНТ:** лузга подсолнечника; лузга подсолнечника гранулированная; Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. Лузга подсолнечника перед хранением и отгрузкой должна охлаждаться в зимние месяцы до температуры не выше плюс 35 °С, в летние месяцы не более чем на 5 °С выше температуры окружающего воздуха. Хранят лузгу насыпью или в мешках, сложенных в штабеля, в чистых сухих помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, хорошо проветриваемых или оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией, защищенных от воздействия прямого солнечного света и источников тепла, при хранении насыпью с периодическим перемещением внутри склада.

**Рекомендуемый срок годности** лузги подсолнечника с даты изготовления 12 месяцев.

**11 500 РУБ.**

**ТУ 10.41.29-956-37676459-2019  
МАСЛО ЛЬНЯНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ**

*Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на масло льняное нерафинированное, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, производства пищевых продуктов и промышленной переработки.

**АССОРТИМЕНТЕ:** масло льняное нерафинированное.

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

**Рекомендуемый срок годности** нерафинированного льняного масла, при температуре от +18 (±3) °С, при относительной влажности воздуха не более 75 %: в потребительской упаковке не более 12 месяцев; в транспортной упаковке – не более 6 месяцев. 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.

**16 000 РУБ.**

**ТУ 10.42.10-958-37676459-2019  
СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ  
И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ**

*Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на спреды растительно-сливочные и растительно-жировые (далее – продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из пищевых жиров растительного и животного происхождения с добавлением или без добавления молочных продуктов, воды, функциональных добавок, пищевкусовых компонентов. Спреды выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления кулинарной продукции в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищекокцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Спреды реализуются через предприятия оптовой или розничной торговли.

**АССОРТИМЕНТ:** Растительно-сливочные спред растительно-сливочный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **с крабовым вкусом** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **со вкусом ветчины** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **со вкусом грибов** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **с зеленью и чесноком** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **карамельный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **шоколадный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **ванильный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в

жировой фазе от 15 до 50 %; **Растительно-жировые** спред растительно-жировой с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой с **крабовым вкусом** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **со вкусом ветчины** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **со вкусом грибов** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой с **зеленью и чесноком** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **карамельный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **шоколадный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **ванильный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %.

**Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование спреда фирменными или придуманными названиями.**

**Термины и определения спред** эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов; **спред растительно-сливочный** спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов; **спред растительно-жировой** спред, жировая фаза которого состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов); **нутриенты (пищевые вещества)** вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции; **обогащенная пищевая продукция** пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утраченные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней).

**Рекомендуемые сроки годности** продукта в зависимости от температуры хранения: при температуре  $(3 \pm 2) ^\circ\text{C}$  – не более 35 суток; при температуре минус  $(6 \pm 3) ^\circ\text{C}$  – не более 60 суток; при температуре минус  $(16 \pm 2) ^\circ\text{C}$  – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 85 %. Транспортирование и хранение продукта совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается. Транспортирование и хранение продукции, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. 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.

**11 500 РУБ.**

**ТУ 10.41.24-013-37676459-2019**

**МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ**

*Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на масло подсолнечное нерафинированное, вырабатываемое из семян подсолнечника, способами экстракции и прессования, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, промышленного производства пищевых продуктов и промышленной переработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** масло подсолнечное нерафинированное, высшего сорта; масло подсолнечное нерафинированное, первого сорта; масло подсолнечное нерафинированное, для промышленной переработки.

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

**Рекомендуемый срок годности** нерафинированного подсолнечного масла, при температуре от  $+5$  до  $+18 ^\circ\text{C}$  не более 12 месяцев со дня производства. 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.

**11 900 РУБ.****ТУ 10.12.30-805-37676459-2018****ЖИР-СЫРЕЦ ПТИЦЫ***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на продукт убоя птицы – пищевой жир-сырец птицы: индюшинский, куриный, гусиный, утиный (далее по тексту – продукт, продукция, жир), полученный в результате переработки птицы и/или разделки птицы и предназначенный для реализации в сети общественного питания и для дальнейшей переработки. Пищевой жир-сырец птицы выпускают в охлажденном, замороженном виде и консервированный поваренной солью.

**АССОРТИМЕНТ:** жир-сырец индюшинский (куриный, гусиный, утиный) охлажденный; жир-сырец индюшинский (куриный, гусиный, утиный) замороженный; жир-сырец индюшинский (куриный, гусиный, утиный) замороженный в блоке; жир-сырец индюшинский (куриный, гусиный, утиный) консервированный поваренной солью. Пищевой жир-сырец птицы в зависимости от анатомического происхождения **подразделяют на:** жир внутренний; жир брюшной; жир кишечный.

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

**Термины и определения пищевой жир-сырец птицы:** продукт убоя, полученный в результате переработки птицы и/или разделки тушки птицы, представляющий собой жировую ткань; **пищевой внутренний жир птицы:** жир-сырец птицы, полученный в результате его извлечения из внутренней полости тушки птицы; **пищевой кишечный жир птицы:** внутренний жир, полученный в результате его снятия с кишок тушки птицы.

**Рекомендуемые сроки годности жира-сырца с даты выработки:** 1) **охлажденного**, при температуре воздуха в холодильной камере: от 0 °С до 4 °С не более 48 ч; от 0 °С до минус 1 °С не более 4 суток; от 0° С до 4°С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 7 суток. 2) **консервированного солью** (соленого жира-сырца) при температуре воздуха в холодильной камере: от 0 °С до 4°С в темном помещении при относительной влажности 75—80 % не более 60-90 суток. 3) **замороженного (брюшной жир (сальник))**, при относительной влажности 85—90% и температуре воздуха в холодильной камере: не выше минус 8°С – не более 30 суток. не выше минус 12 °С не более 90 суток; не выше минус 18 °С не более 180 суток. 4) **замороженного прочего жира-сырца** при относительной влажности 85—90% и температуре воздуха в холодильной камере: не выше минус 12 °С не более 30 суток; не выше минус 18 °С не более 60 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 900 РУБ.****ТУ 10.11.50-597-37676459-2017****ЖИР БАРАНИЙ***Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на жиры бараньи: жир-сырец, жир топленый пищевой и жир технический (далее по тексту – продукт, продукция, жиры), предназначенные для применения при производстве пищевой продукции, кормовой, косметической и технической продукции, в зависимости от вида жира. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и для промышленной переработки на пищевых, кормовых и косметических предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

**АССОРТИМЕНТ:** **Жир-сырец бараний:** первая группа — сальник, окологреческий, брыжеечный, околосоудечный, жировая обрезь, жир с ливера, калтыка, хвоста, курдюк; вторая группа — жировая обрезь со шкур, кишечный жир. **Жир бараний топленый пищевой:** жир бараний высшего сорта; жир бараний первого сорта. **Жир бараний технический:** жир бараний первого сорта; жир бараний второго сорта; жир бараний третьего сорта; жир бараний специального сорта.

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

**Правила транспортирования и хранения:** Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукцию хранят при относительной влажности воздуха 75±5%. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

**Рекомендуемые сроки годности жира-сырца:** **Замороженного с момента изготовления** и при температуре: не выше минус 18°C – не более 180 суток; не выше минус 12°C – не более 90 суток; не выше минус 8°C – не более 30 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от 0°C до 4°C – не более 4 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от 0°C до 4°C упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 7 суток.** **Рекомендуемые сроки годности жиров топленых пищевых:** **Замороженного в ящиках или бочках** и картонных навивных барабанах: не выше минус 18°C – не более 18 месяцев; не выше минус 12°C – не более 12 месяцев; не выше минус 8°C – не более 6 месяцев. **Пищевые животные топленые жиры, охлажденные без антиокислителей** при температуре от 0°C до 4°C: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 30 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 20 суток. **Пищевые животные топленые жиры с использованием антиокислителей** при температуре от 0°C до 4°C: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 90 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности технических жиров** в герметичной упаковке при температуре: не выше минус 18 – не более 24 месяцев; от 0°C до 4°C – не более 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки жиры топленые пищевые хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°C — не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.11.50-596-37676459-2017**  
**ЖИР ГОВЯЖИЙ**

*Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на жиры говяжьи: жир-сырец, жир топленый пищевой и жир технический (далее по тексту – продукт, продукция, жиры), предназначенные для применения при производстве пищевой продукции, кормовой, косметической и технической продукции, в зависимости от вида жира. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и для промышленной переработки на пищевых, кормовых и косметических предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

**АССОРТИМЕНТ: Жир-сырец говяжий:** первая группа — сальник, окологречневый, щуповой, подкожный, брыжечный; жир с ливера, хвоста, вымени, головы; жирное вымя молодняка, жировая обрезь; вторая группа — жир с желудка, кишечный жир, жировая обрезь со шкур. **Жир говяжий топленый пищевой:** жир говяжий высшего сорта; жир говяжий первого сорта. **Жир говяжий технический:** жир говяжий первого сорта; жир говяжий второго сорта; жир говяжий третьего сорта; жир говяжий специального сорта.

**Изменение № 1. Дата введения в действие — 06.03.2018 год.** Жир-сырец говяжий: Жир говяжий корпусной.

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

**Правила транспортирования и хранения:** Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукцию хранят при относительной влажности воздуха 75±5%. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

**Рекомендуемые сроки годности жира-сырца:** **Замороженного с момента изготовления** и при температуре: не выше минус 18°C – не более 180 суток; не выше минус 12°C – не более 90 суток; не выше минус 8°C – не более 30 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от 0°C до 4°C – не более 4 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от 0°C до 4°C упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – **не более 7 суток.** **Рекомендуемые сроки годности жиров топленых пищевых:** **Замороженного в ящиках или бочках** и картонных навивных барабанах: не выше минус 18°C – не более 18 месяцев; не выше минус 12°C – не более 12 месяцев; не выше минус 8°C – не более 6 месяцев. **Пищевые животные топленые жиры, охлажденные без антиокислителей** при температуре от 0°C до 4°C: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 30 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 20 суток. **Пищевые животные топленые жиры с использованием антиокислителей** при температуре от 0°C

до 4°C: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 90 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности технических жиров** в герметичной упаковке при температуре: не выше минус 18 – не более 24 месяцев; от 0°C до 4°C – не более 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки жиры топленые пищевые хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°C — не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.11.50-592-37676459-2017**

**ЖИР СВИНОЙ**

*Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на свиные жиры: жир-сырец, жир топленый пищевой и жир технический (далее по тексту – продукт, продукция, жиры), предназначенные для применения при производстве пищевой продукции, кормовой, косметической и технической продукции, в зависимости от вида жира. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и для промышленной переработки на пищевых, кормовых и косметических предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

**АССОРТИМЕНТ: Жир-сырец свиной:** первая группа — салник, околопочечный, брыжеечный, обрезь шпика, жировая обрезь, жир с калтыка, головы и ливера; вторая группа — мездровый, кишечный, межсосковая часть шкуры, жир с желудка. **Жир свиной топленый пищевой:** жир свиной высшего сорта; жир свиной первого сорта. **Жир свиной технический:** жир свиной первого сорта; жир свиной второго сорта; жир свиной третьего сорта; жир свиной специального сорта.

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

Продукцию хранят при относительной влажности воздуха 75±5%. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности жира-сырца: Замороженного с момента изготовления и при температуре:** не выше минус 18°C – не более 180 суток; не выше минус 12°C – не более 90 суток; не выше минус 8°C – не более 30 суток. **Охлажденного жира-сырца** при температуре от 0°C до 4°C – не более 4 суток. **Охлажденного жира-сырца** при температуре от 0°C до 4°C упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности жиров топленых пищевых: Замороженного в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах:** не выше минус 18°C – не более 18 месяцев; не выше минус 12°C – не более 12 месяцев; не выше минус 8°C – не более 6 месяцев. **Пищевые животные топленые жиры, охлажденные без антиокислителей** при температуре от 0°C до 4°C: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 30 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 20 суток. **Пищевые животные топленые жиры с использованием антиокислителей** при температуре от 0°C до 4°C: в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 90 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности технических жиров** в герметичной упаковке при температуре: не выше минус 18 – не более 24 месяцев; от 0°C до 4°C – не более 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки жиры топленые пищевые хранить в холодильнике при температуре от 0 до 6°C не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**12 500 РУБ.**

**ТУ 10.84.12-559-37676459-2017**

**МАЙОНЕЗЫ**

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на однородные эмульсионные продукты с содержанием жира не менее 50% майонезы (далее по тексту – продукт, продукция) изготавливаемые из рафинированных растительных масел, воды, яичных продуктов не менее 1% в пересчете на сухой яичный желток, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. Продукт готов к употреблению, выпускается охлажденным в упакованном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** майонез с массовой долей жира 50,0 %; майонез с массовой долей жира 52,0 %; майонез с массовой долей жира 53,0 %; майонез с массовой долей жира 55,0 %; майонез с массовой долей жира 58,0 %; майонез с массовой долей жира 60,0 %; майонез с массовой долей жира 63,0 %; майонез с массовой долей жира 65,0 %; майонез с массовой долей жира 67,0 %; майонез с массовой долей жира 70,0 %; майонез с массовой долей жира 72,0 %; майонез с массовой



*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова «пряный», «пряно-острый» на название пряных и/или остро-вкусовых компонентов или производного прилагательного от их названий.*

Рекомендуемые сроки годности продукции вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0°C до 10°C – не более 90 суток; от 10°C до 18°C – не более 45 суток. Рекомендуемые сроки годности продукции с добавлением консерванта или консервантов вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0°C до 10°C – не более 180 суток; от 10°C до 18°C – не более 90 суток. 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.

**12 500 РУБ.**

**ТУ 10.42.10-350-37676459-2016**  
**МАРГАРИНЫ**  
**(взамен ТУ 9142-350 37676459-2015)**

*Дата введения в действие 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на эмульсионно-жировые продукты с массовой долей жира не менее 20 маргарины (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищевого концентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** маргарин твердый; маргарин мягкий; маргарин жидкий; маргарин мягкий шоколадный. **В зависимости от назначения маргарины подразделяются на марки:** МТ маргарин твердый для использования в пищевой промышленности. МТС маргарин для слоения с помощью которого вырабатывается ассортимент слоеных хлебобулочных изделий. МТК маргарин для кремов, суфле и мучных кондитерских изделий. ММ маргарин мягкий для употребления в пищу. МЖК и МЖП жидкие маргарины для промышленного применения в кондитерском и хлебопекарном производствах и для кулинарных **Термины и определения:** **Маргарин:** Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. **Твердый маргарин:** Маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре (20±2) °С. **Мягкий маргарин:** Маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре (10±2) °С. **Жидкий маргарин:** Маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения.

**Марка маргарина:** Классификационная единица, выделенная по признаку назначения маргарина. Маргарины хранят в складских помещениях или холодильниках при температуре от минус 20 °С до плюс 15 °С при постоянной циркуляции воздуха.

Не допускается хранение маргарина вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Ящики, барабаны и бочки с маргарином при хранении должны быть уложены: при механизированном укладывании на поддоны, при немеханизированном на рейки и решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха на расстоянии не менее 0,5 м от стен. Бочки и барабаны укладывают в штабели в вертикальном положении.

Изготовитель гарантирует соответствие маргарина требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения. Срок годности маргарина (со дня выработки) и условия хранения устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям ТР ТС 024/2011

**Рекомендуемые сроки годности:** маргарина, фасованного в полимерную потребительскую тару при температуре хранения: 10-15 °С в течение 20 суток; 5-10 °С в течение 30 суток; 0-4 °С в течение 45 суток, от 0 до минус 9 °С в течение 60 суток. маргарина, фасованного в пергамент при температуре хранения: 5-10 °С в течение 20 суток; 0-4 °С в течение 35 суток; от 0 до 10 С в течение 45 суток. маргарина весового при температуре хранения: 10-15 °С в течение 30 дней, 5-10 °С в течение 45 суток, 0-4 °С в течение 60, от 0 до минус 10 °С 75 дней.

*Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.*