



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

«АГРОПИЦЕПРОМ»

(ООО НПЦ «АГРОПИЦЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград 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-наукоград 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 или tu@agropit.ru; или сформировать заявку на одном из наших сайтов: www.agropit.ru; 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, 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

ЗЕРНОВЫЕ, БОБОВЫЕ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

ТУ 10.73.11-871-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ АЗИАТСКОЙ КУХНИ	6
ТУ 10.61.24-972-37676459-2020 ПОЛУФАБРИКАТ — СУХИЕ ГОТОВЫЕ СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОНКОНГСКИХ ВАФЕЛЬ	6
ТУ 10.61.21-659-37676459-2019 МУКА ПШЕНИЧНАЯ	6
ТУ 10.39.16-939-37676459-2019 ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ. КОНСЕРВЫ	7
ТУ 10.61.22-239-37676459-2019 МУКА ИЗ СОЛОДА И СОЛОДОВЫХ РОСТКОВ	7
ТУ 11.06.10-195-37676459-2019 РОСТКИ СОЛОДОВЫЕ	8
ТУ,ТИ 10.85.19-919-37676459-2019 ПОЛЕНТА.....	9
ТУ 10.89.19-917-37676459-2019 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ	9
ТУ 10.61.33-905-37676459-2019 ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА.....	10
ТУ 10.89.19-845-37676459-2018 СОЕВОЕ МЯСО	15
ТУ 10.89.19-733-37676459-2017 ПРОДУКТ ИЗ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА «ТАЛКАН».....	15
ТУ 10.61.32-698-37676459-2018 КРУПА, ПРОДУКТЫ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ И БОБОВЫЕ ФАСОВАННЫЕ	16
ТУ 10.89.19-369-37676459-2018 ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ	18
ТУ 10.61.31-806-37676459-2018 КРУПЫ ПШЕНИЧНЫЕ.....	19
ТУ 10.61.33-761-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР ДРОБЛЕННЫЕ	20
ТУ 10.39.25-723-37676459-2018 ФРУТОМУССЫ	20
ТУ 10.61.22-696-37676459-2017 МУКА ГОРОХОВАЯ	21
ТУ 10.61.31-697-37676459-2017 КРУПА ИЗ ПШЕНИЦЫ И КРУПА МАННАЯ ФАСОВАННЫЕ	21
ТУ 10.61.33-443-37676459-2017 СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ.....	22
ТУ 10.61.40-536-37676459-2016 ОТРУБИ ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ.....	23

ЗЕРНОВЫЕ, БОБОВЫЕ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

14 250 РУБ.

ТУ 10.73.11-871-37676459-2020
ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ АЗИАТСКОЙ КУХНИ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на макаронные изделия сухая лапша, изготавливаемую из крахмала бобов мунг, ямса, нута, пшеничной, гречишной муки с добавлением или без добавления других ингредиентов (далее – продукт/продукция), используемую в традиционной азиатской кухне. Продукция реализуется в сушеном виде. Используется в супах, салатах, жаренных во фритюре блюдах.

АССОРТИМЕНТ: сухая фунчоза («стеклянная лапша»); рамен; удон; сомен; рисовая лапша; гречневая лапша.

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

Рекомендуемый срок годности в сухом защищенном от света месте при температуре от 1 до 25 °С – не более 36 мес.

17 000 РУБ.

ТУ 10.61.24-972-37676459-2020
ПОЛУФАБРИКАТ — СУХИЕ ГОТОВЫЕ
СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОНКОНГСКИХ ВАФЕЛЬ

Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты смеси сухие для приготовления гонконгских вафель (далее по тексту продукция/продукты), вырабатываемые способом сухого смешивания с использованием пищевкусовыми добавками, мукой, крахмалом, фруктовыми порошками, сахарной пудрой, фасованные в потребительскую упаковку. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: смесь для приготовления гонконгских вафель сладкая; смесь для приготовления гонконгских вафель пресная; смесь для приготовления гонконгских вафель «Шоколадная»; смесь для приготовления гонконгских вафель «Розовые сладкие вафли»; смесь для приготовления гонконгских вафель «Черные пресные вафли»; смесь для приготовления гонконгских вафель «Розовые пресные вафли».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Сухие смеси должны храниться в плотно закрытой упаковке, вдали от сильно пахнущих веществ, при температуре не выше 25°С и относительной влажности воздуха не выше 85%. **Рекомендуемые сроки годности** продукции со дня изготовления не более 12 месяцев.

11 500 РУБ.

ТУ 10.61.21-659-37676459-2019
МУКА ПШЕНИЧНАЯ

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

Настоящие технические условия распространяются на муку из пшеницы, предназначенную для использования на пищевые цели. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и в пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: мука пшеничная хлебопекарная сорт «Экстра»; мука пшеничная хлебопекарная сорт высший; мука пшеничная хлебопекарная сорт первый; мука пшеничная хлебопекарная сорт второй; мука пшеничная хлебопекарная крупчатка; мука пшеничная хлебопекарная обойная; мука пшеничная общего назначения М 45-23; мука пшеничная общего назначения М 55-23; мука пшеничная общего назначения МК 55-23; мука пшеничная общего назначения М 75-23; мука пшеничная общего назначения МК 75-23; мука пшеничная общего назначения М 100-25; мука пшеничная общего назначения М 125-20; мука пшеничная общего назначения М 145-23; мука из твердых сортов пшеницы; мука для блинов; мука для пиццы.

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

Рекомендуемые сроки годности муки при температуре окружающей среды не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 % – 12 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.

11 500 РУБ.**ТУ 10.39.16-939-37676459-2019
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ. КОНСЕРВЫ***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованные овощные консервы «Горошек зеленый», изготовленные из свежих или сушеных или быстрозамороженных зерен овощного гороха в стадии технической зрелости, залитых раствором сахара и пищевой поваренной соли (далее консервы). Готовая продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве гарнира, а также для реализации в оптовой, розничной торговой сети и на предприятиях общественного питания. В зависимости от используемого сырья консервы вырабатывается в **следующем ассортименте**: горошек зеленый консервированный; горошек зеленый «Салатный» консервированный.

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

Термины и определения Продукты переработки овощей, грибов: Продукты из овощей, грибов с добавлением или без добавления пищевых продуктов растительного, животного, микробиологического или минерального происхождения, подготовленные в соответствии с установленной технологией, консервированные различными способами, обеспечивающими сохранность продукта в течение установленного срока годности в определенных условиях в различных видах упаковки.

Овощные, грибные консервы: Продукты переработки овощей, грибов в герметичной упаковке, обеспечивающие микробиологическую стабильность и сохранность качества продукта в течение не менее 6 мес в установленных условиях хранения.

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) со дня изготовления, не более: в стеклянных банках трех лет; металлических банках двух лет; металлических банках с эмалевым внутренним покрытием четырех лет. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.**ТУ 10.61.22-239-37676459-2019
МУКА ИЗ СОЛОДА И СОЛОДОВЫХ РОСТКОВ***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на муку из солода и солодовых ростков и их смесей, предназначенную для использования на пищевые цели. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: мука из ростков ячменного солода; мука из ростков пшеничного солода; мука из ростков ржаного солода; мука из ростков овсяного солода; мука из ростков просяного солода; мука из ячменного солода; мука из пшеничного солода; мука из ржаного солода; мука из овсяного солода; мука из просяного солода; мука из смеси ячменных ростков и ячменного солода (90%+10%); мука из смеси ячменных ростков и ячменного солода (80%+20%); мука из смеси ячменных ростков и ячменного солода (70%+30%); мука из смеси ячменных ростков и ячменного солода (60%+40%); мука из смеси ячменного солода и ячменных ростков (50%+50%); мука из смеси ячменного солода и ячменных ростков (60%+40%); мука из смеси ячменного солода и ячменных ростков (70%+30%); мука из смеси ячменного солода и ячменных ростков (80%+20%); мука из смеси ячменного солода и ячменных ростков (90%+10%); мука из смеси пшеничных ростков и пшеничного солода (90%+10%); мука из смеси пшеничных ростков и пшеничного солода (80%+20%); мука из смеси пшеничных ростков и пшеничного солода (70%+30%); мука из смеси пшеничных ростков и пшеничного солода (60%+40%); мука из смеси пшеничного солода и пшеничных ростков (50%+50%); мука из смеси пшеничного солода и пшеничных ростков (60%+40%); мука из смеси пшеничного солода и пшеничных ростков (70%+30%); мука из смеси пшеничного солода и пшеничных ростков (80%+20%); мука из смеси пшеничного солода и пшеничных ростков (90%+10%); мука из смеси ржаных ростков и ржаного солода (90%+10%); мука из смеси ржаных ростков и ржаного солода (80%+20%); мука из смеси ржаных ростков и ржаного солода (70%+30%); мука из смеси ржаных ростков и ржаного солода (60%+40%); мука из смеси ржаного солода и ржаных ростков (50%+50%); мука из смеси ржаного солода и ржаных ростков (60%+40%); мука из смеси ржаного солода и ржаных ростков (70%+30%); мука из смеси ржаного солода и ржаных ростков (80%+20%); мука из смеси ржаного солода и ржаных ростков (90%+10%); мука из смеси овсяных ростков и овсяного солода (90%+10%); мука из смеси овсяных ростков и овсяного солода (80%+20%); мука из смеси овсяных ростков и овсяного солода (70%+30%); мука из смеси овсяных ростков и овсяного солода (60%+40%); мука из смеси овсяного солода и овсяных ростков (50%+50%); мука из смеси овсяного солода и овсяных ростков (60%+40%); мука из смеси овсяного солода и овсяных ростков (70%+30%); мука из смеси овсяного солода и овсяных ростков (80%+20%); мука из смеси овсяного солода и овсяных ростков (90%+10%); мука из смеси просяных ростков и просяного солода (90%+10%); мука из смеси просяных

ростков и просяного солода (80%+20%); мука из смеси просяных ростков и просяного солода (70%+30%); мука из смеси просяных ростков и просяного солода (60%+40%); мука из смеси просяного солода и просяных ростков (50%+50%); мука из смеси просяного солода и просяных ростков (60%+40%); мука из смеси просяного солода и просяных ростков (70%+30%); мука из смеси просяного солода и просяных ростков (80%+20%); мука из смеси просяного солода и просяных ростков (90%+10%).

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

Рекомендуемые сроки годности муки – 12 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.

12 000 РУБ.

ТУ 11.06.10-195-37676459-2019
РОСТКИ СОЛОДОВЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на солодовые ростки сушёные, получаемые в результате сушки солода при переработке пивоваренного сырья, предназначенные для использования на пищевые цели. Продукция предназначена для реализации в оптовой и розничной торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: ростки ячменного солода; ростки пшеничного солода; ростки ржаного солода; ростки овсяного солода; ростки просяного солода; смесь ячменных и пшеничных ростков (90+10%); смесь ячменных и пшеничных ростков (80+20%); смесь ячменных и пшеничных ростков (70+30%); смесь ячменных и пшеничных ростков (60+40%); смесь ячменных и пшеничных ростков (50+50%); смесь пшеничных и ячменных ростков (60+40%); смесь пшеничных и ячменных ростков (70+30%); смесь пшеничных и ячменных ростков (80+20%); смесь пшеничных и ячменных ростков (90+10%); смесь ячменных и ржаных ростков (90+10%); смесь ячменных и ржаных ростков (80+20%); смесь ячменных и ржаных ростков (70+30%); смесь ячменных и ржаных ростков (60+40%); смесь ячменных и ржаных ростков (50+50%); смесь ржаных и ячменных ростков (60+40%); смесь ржаных и ячменных ростков (70+30%); смесь ржаных и ячменных ростков (80+20%); смесь ржаных и ячменных ростков (90+10%); смесь ячменных и овсяных ростков (90+10%); смесь ячменных и овсяных ростков (80+20%); смесь ячменных и овсяных ростков (70+30%); смесь ячменных и овсяных ростков (60+40%); смесь ячменных и овсяных ростков (50+50%); смесь овсяных и ячменных ростков (60+40%); смесь овсяных и ячменных ростков (70+30%); смесь овсяных и ячменных ростков (80+20%); смесь овсяных и ячменных ростков (90+10%); смесь ячменных и просяных ростков (90+10%); смесь ячменных и просяных ростков (80+20%); смесь ячменных и просяных ростков (70+30%); смесь ячменных и просяных ростков (60+40%); смесь просяных и пшеничных ростков (50+50%); смесь просяных и ячменных ростков (60+40%); смесь просяных и ячменных ростков (70+30%); смесь просяных и ячменных ростков (80+20%); смесь просяных и ячменных ростков (90+10%); смесь пшеничных и ржаных ростков (90+10%); смесь пшеничных и ржаных ростков (80+20%); смесь пшеничных и ржаных ростков (70+30%); смесь пшеничных и ржаных ростков (60+40%); смесь пшеничных и ржаных ростков (50+50%); смесь ржаных и пшеничных ростков (60+40%); смесь ржаных и пшеничных ростков (70+30%); смесь ржаных и пшеничных ростков (80+20%); смесь ржаных и пшеничных ростков (90+10%); смесь пшеничных и овсяных ростков (90+10%); смесь пшеничных и овсяных ростков (80+20%); смесь пшеничных и овсяных ростков (70+30%); смесь пшеничных и овсяных ростков (60+40%); смесь пшеничных и овсяных ростков (50+50%); смесь овсяных и пшеничных ростков (60+40%); смесь овсяных и пшеничных ростков (70+30%); смесь овсяных и пшеничных ростков (80+20%); смесь овсяных и пшеничных ростков (90+10%); смесь пшеничных и просяных ростков (90+10%); смесь пшеничных и просяных ростков (80+20%); смесь пшеничных и просяных ростков (70+30%); смесь пшеничных и просяных ростков (60+40%); смесь пшеничных и просяных ростков (50+50%); смесь просяных и пшеничных ростков (60+40%); смесь просяных и пшеничных ростков (70+30%); смесь просяных и пшеничных ростков (80+20%); смесь просяных и пшеничных ростков (90+10%); смесь ржаных и овсяных ростков (90+10%); смесь ржаных и овсяных ростков (80+20%); смесь ржаных и овсяных ростков (70+30%); смесь ржаных и овсяных ростков (60+40%); смесь ржаных и овсяных ростков (50+50%); смесь овсяных и ржаных ростков (60+40%); смесь овсяных и ржаных ростков (70+30%); смесь овсяных и ржаных ростков (80+20%); смесь овсяных и ржаных ростков (90+10%); смесь ржаных и просяных ростков (90+10%); смесь ржаных и просяных ростков (80+20%); смесь ржаных и просяных ростков (70+30%); смесь ржаных и просяных ростков (60+40%); смесь ржаных и просяных ростков (50+50%); смесь просяных и ржаных ростков (60+40%); смесь просяных и ржаных ростков (70+30%); смесь просяных и ржаных ростков (80+20%); смесь просяных и ржаных ростков (90+10%); смесь овсяных и просяных ростков (90+10%); смесь овсяных и просяных ростков (80+20%); смесь овсяных и просяных ростков (70+30%); смесь овсяных и просяных ростков (60+40%); смесь овсяных и просяных ростков (50+50%);

смесь просяных и овсяных ростков (60+40%); смесь просяных и овсяных ростков (70+30%); смесь просяных и овсяных ростков (80+20%); смесь просяных и овсяных ростков (90+10%).

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

Рекомендуемые сроки годности продукции, при относительной влажности воздуха 75-78%, при температуре не выше 25°C 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.

11 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.85.19-919-37676459-2019

ПОЛЕНТА

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

Настоящие технические условия распространяются на Поленту кулинарное блюдо, изготавливаемое из кукурузной муки (далее продукт/продукция), предназначенное для употребления в качестве гарнира или самостоятельного блюда с различными добавками, в жаренном или запеченном виде. Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная или замороженная-после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: полента; полента с сыром; полента с баклажанами; полента с брынзой; шампиньоны фаршированные полентой; лазанья из поленты; каша из поленты с сыром; полента с травами и свежей кукурузой; каша из поленты запеченная; полента с вишневым соком; полента братиславская; полента весенняя; полента по-ломбардски; полента из Абрुцци; полента с грибами; полента с болгарским перцем; полента с изюмом; полента с овощами; полента таранья.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными, фирменными или придуманными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85°C – не более 3 часов;

Срок годности охлажденных блюд при температуре от плюс 2 до плюс 6°C – не более 12 часов. **Срок годности** замороженных блюд при температуре минус 18°C и ниже: герметично фасованные– не более 90 суток; негерметично фасованные– не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 96 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.

12 000 РУБ.

ТУ 10.89.19-917-37676459-2019

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

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

Настоящие технические условия распространяются на кулинарные изделия, изготавливаемые из манной крупы, яиц, сметаны с добавлением или без добавления фруктов, сливочного масла, шоколада и других ингредиентов (далее по тексту продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Классический манник на молоке; Манник; Манник на кефире (без муки); Манник на сметане; Пирог из манной крупы (манник); Манник с кефиром; Манник на кефире, с изюмом; Манник «Сербский кох»; Манник «Машенька»; Манник на кефире (с какао); Манник на кефире, с клубникой; Постный манник с яблоками; Манник-перевертыш с бананами; Манник на молоке, с вареньем; Шоколадный манник; Манник заливной; Манник лимонный; Манник с бананами; Шоколадный манник с творожными шариками (без муки); Банановый манник (без яиц); Манник со сливами (в мультитарке); Шоколадный манник без муки; Шоколадный манник пирог с брусничкой; Кукурузно-манник пирог с грушами (без яиц); Манник с красной смородиной; Постный апельсиновый манник; Манник с тыквой (без яиц и муки); Манник на кефире «Апельсиновое чудо»; Ливанский кекс «Сфуф»; Насыпной манник со сливами; Пирог из манной крупы с лимонным джемом; Манник с маком; Манник с кокосом; Манник на сметане; Манник с тыквой, на кефире; Манник «Банановая бабочка»; Фруктовый пирог (манник); Манник для именинника; Манник по-кипрски; Галактобуреко; Оладьи манные; Манная Панна Котта; Пирог «Летняя вишня»; Манник мусс.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2 до 6°C – не более 24 часов. 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.

12 900 РУБ.

ТУ 10.61.33-905-37676459-2019
ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты переработки зерна (далее продукт или продукция) зерна воздушные (взорванные), попкорн, фигурные крупяные изделия, полученные методом экструзии с добавлением или без добавления сахара, растительного масла, вкусовых добавок и других пищевкусовых компонентов, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: взорванные зерна: рис воздушный; рис воздушный соленый; рис воздушный соленый со вкусом грибов; рис воздушный соленый со вкусом паприки; рис воздушный соленый со вкусом лука; рис воздушный соленый со вкусом бекона; рис воздушный соленый со вкусом укропа; рис воздушный соленый со вкусом салями; рис воздушный соленый со вкусом сыра; рис воздушный соленый со вкусом курицы; рис воздушный соленый со вкусом креветок; рис воздушный соленый со вкусом лосося; рис воздушный соленый со вкусом окуня; рис воздушный соленый со вкусом чеснока; рис воздушный соленый со вкусом пиццы; рис воздушный соленый со вкусом барбекю; рис воздушный соленый со вкусом краба; рис воздушный соленый со вкусом окорока копченого; рис воздушный соленый со вкусом кетчупа; рис воздушный соленый со вкусом мексиканского соуса; рис воздушный соленый со вкусом сметаны и зелени; рис воздушный соленый со вкусом сметаны и лука; рис воздушный соленый со вкусом бекона и сыра; рис воздушный соленый со вкусом ветчины и сыра; рис воздушный соленый со вкусом икры красной; рис воздушный соленый со вкусом икры черной; рис воздушный соленый со вкусом копченого лосося; рис воздушный соленый со вкусом холодца и хрена; рис воздушный острый; рис воздушный сладкий; рис воздушный сладкий со вкусом карамели; рис воздушный сладкий со вкусом клубники; рис воздушный сладкий со вкусом кокоса; рис воздушный сладкий со вкусом апельсина; рис воздушный сладкий со вкусом киви; рис воздушный сладкий со вкусом лимона; рис воздушный сладкий со вкусом мёда; рис воздушный сладкий со вкусом банана; рис воздушный сладкий со вкусом вишни; рис воздушный сладкий со вкусом молочной карамели; рис воздушный сладкий со вкусом ананаса; рис воздушный сладкий со вкусом кофе; рис воздушный сладкий со вкусом шоколада; рис воздушный сладкий со вкусом абрикоса; рис воздушный глазированный со вкусом кетчупа; рис воздушный глазированный со вкусом бекона и сыра; рис воздушный глазированный со вкусом сыра; рис воздушный глазированный со вкусом карамели; рис воздушный глазированный со вкусом вишни; рис воздушный глазированный со вкусом шоколада; рис воздушный глазированный со вкусом ежевики; рис воздушный глазированный с корицей; рис воздушный глазированный со вкусом абрикоса; рис воздушный глазированный со вкусом апельсина; рис воздушный глазированный со вкусом киви; рис воздушный глазированный со вкусом лимона; рис воздушный глазированный со вкусом малины; рис воздушный глазированный со вкусом банана; рис воздушный глазированный со вкусом ананаса; рис воздушный глазированный со вкусом кофе; рис воздушный глазированный с кунжутом; рис воздушный глазированный с арахисом; рис воздушный глазированный с миндалём; рис воздушный глазированный с фундуком; кукуруза воздушная; кукуруза воздушная соленая; кукуруза воздушная соленая со вкусом грибов; кукуруза воздушная соленая со вкусом паприки; кукуруза воздушная соленая со вкусом лука; кукуруза воздушная соленая со вкусом бекона; кукуруза воздушная соленая со вкусом укропа; кукуруза воздушная соленая со вкусом салями; кукуруза воздушная соленая со вкусом сыра; кукуруза воздушная соленая со вкусом курицы; кукуруза воздушная соленая со вкусом креветок; кукуруза воздушная соленая со вкусом лосося; кукуруза воздушная соленая со вкусом окуня; кукуруза воздушная соленая со вкусом чеснока; кукуруза воздушная соленая со вкусом пиццы; кукуруза воздушная соленая со вкусом барбекю; кукуруза воздушная соленая со вкусом краба; кукуруза воздушная соленая со вкусом окорока копченого; кукуруза воздушная соленая со вкусом кетчупа; кукуруза воздушная соленая со вкусом мексиканского соуса; кукуруза воздушная соленая со вкусом сметаны и зелени; кукуруза воздушная соленая со вкусом сметаны и лука; кукуруза воздушная соленая со вкусом бекона и сыра; кукуруза воздушная соленая со вкусом ветчины и сыра; кукуруза воздушная соленая со вкусом икры красной; кукуруза воздушная соленая со вкусом икры черной; кукуруза воздушная соленая со вкусом копченого лосося; кукуруза воздушная соленая со вкусом холодца и хрена; кукуруза воздушная острая; кукуруза воздушная сладкая; кукуруза воздушная сладкая со вкусом карамели; кукуруза воздушная сладкая со вкусом клубники; кукуруза воздушная сладкая со вкусом кокоса; кукуруза воздушная сладкая со вкусом апельсина; кукуруза воздушная сладкая со вкусом киви; кукуруза воздушная сладкая со вкусом лимона; кукуруза воздушная

вкусом чеснока; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом пиццы; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом барбекю; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом краба; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом окорока копченого; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом кетчупа; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом мексиканского соуса; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом сметаны и зелени; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом сметаны и лука; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом бекона и сыра; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом ветчины и сыра; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом икры красной; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом икры черной; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом копченого лосося; фигурные изделия овсяные соленые со вкусом холодца и хрена; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом зеленого яблока; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом земляники; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом лесной земляники; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом банана; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом дыни; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом вареной сгущенки; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом клубники; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом лимона; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом персика; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом лесного ореха; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом ванили; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом вишни; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом шоколада; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом шоколада горького; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом шоколада молочного; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом апельсина; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом ананаса; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом карамели; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом кокоса; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом киви; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом малины; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом молочной карамели; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом кофе; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом абрикоса; фигурные изделия овсяные сладкие с ароматом крема-брюле; фигурные изделия ячменные; фигурные изделия ячменные соленые; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом грибов; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом паприки; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом лука; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом бекона; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом укропа; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом салями; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом сыра; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом курицы; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом креветок; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом лосося; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом окуня; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом чеснока; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом пиццы; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом барбекю; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом краба; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом окорока копченого; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом кетчупа; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом мексиканского соуса; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом сметаны и зелени; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом сметаны и лука; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом бекона и сыра; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом ветчины и сыра; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом икры красной; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом икры черной; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом копченого лосося; фигурные изделия ячменные соленые со вкусом холодца и хрена; фигурные изделия гречневые; фигурные изделия гречневые соленые; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом грибов; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом паприки; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом лука; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом бекона; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом укропа; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом салями; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом сыра; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом курицы; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом креветок; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом лосося; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом окуня; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом чеснока; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом пиццы; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом барбекю; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом краба; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом окорока копченого; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом кетчупа; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом мексиканского соуса; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом сметаны и зелени; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом сметаны и лука; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом бекона и сыра; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом ветчины и сыра; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом икры красной; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом икры черной; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом копченого лосося; фигурные изделия гречневые соленые со вкусом холодца и хрена.

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

Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% в герметично укуповенной таре – не более 9 месяцев. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 900 РУБ.**ТУ 10.89.19-845-37676459-2018****СОЕВОЕ МЯСО***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки соевых бобов – соевое мясо (соевый текстурат) (далее продукт или продукция), производимый из обезжиренной соевой муки. Продукция предназначена для приготовления различных блюд и закусок. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой или розничной торговли и/или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соевое мясо; соевое мясо с укропом; соевое мясо с петрушкой; соевое мясо с кинзой; соевое мясо с зеленью; соевое мясо с перцем; соевое мясо с свеклой; соевое мясо с паприкой; соевое мясо с морковью; соевое мясо с томатами; соевое мясо с кабачками; соевое мясо с лоба (редькой); соевое мясо с тыквой; соевое мясо с чесноком; соевое мясо с картофелем; соевое мясо с овощами; соевое мясо с луком; соевое мясо с грибами; соевое мясо со специями; соевое мясо со вкусом говядины; соевое мясо со вкусом свинины; соевое мясо со вкусом курицы; соевое мясо со вкусом грибов; соевое мясо со вкусом сыра; соевое мясо со вкусом бекона; соевое мясо. Гуляш; соевое мясо со специями. Гуляш; соевое мясо со вкусом говядины. Гуляш; соевое мясо со вкусом свинины. Гуляш; соевое мясо со вкусом курицы. Гуляш; соевое мясо со вкусом грибов. Гуляш; соевое мясо. Фарш; соевое мясо со специями. Фарш; соевое мясо со вкусом говядины. Фарш; соевое мясо со вкусом свинины. Фарш; соевое мясо со вкусом курицы. Фарш; соевое мясо со вкусом грибов. Фарш.

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

Рекомендуемые сроки годности при в сухом месте при температуре не выше 20°C и относительной влажности 75% – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

12 000 РУБ.**ТУ 10.89.19-733-37676459-2017****ПРОДУКТ ИЗ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА «ТАЛКАН»***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются зерновой продукт «Талкан» (далее – продукт, продукция), производимый из злаков, подвергшихся замачиванию, проращиванию, сушке, шелушению и измельчению с добавлением или без добавления вкусовых и вкусо-ароматических компонентов и предназначенный для приготовления различных кулинарных блюд или дальнейшей переработки. **По степени измельчения «Талкан» может выпускаться:** цельнозерновым; плющенным в виде хлопьев; дробленным в виде крупы; перемолотым в виде муки.

АССОРТИМЕНТ: «Талкан» пшеничный; «Талкан» ржаной; «Талкан» ячменный; «Талкан» овсяный; «Талкан» кукурузный; «Талкан» просяной; «Талкан» полбовый; «Талкан» гречневый; «Талкан ассорти» из смеси продуктов «Талкан»: пшеничного и ржаного и/или ячменного и/или овсяного, и/или кукурузного, и/или просяного, и/или полбового, и/или речневого «Талкан» пшеничный с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или сушеной тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» ржаной с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или сушеной тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» ячменный с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или сушеной тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» овсяный с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» кукурузный с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» просяной с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» полбовый с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха, и/или нута, и/или бобов, и/или

чечевицы, и/или тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан» гречневый с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или сушеной тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени; «Талкан ассорти» из смеси продуктов «Талкан»: пшеничного и ржаного и/или ячменного и/или овсяного, и/или кукурузного, и/или просяного, и/или полбового, и/или речневого с добавлением в целом или измельченном виде: мускатного ореха, и /или аниса, крупы гречневой, и/или риса, и/или гороха. и/или нута, и/или бобов, и/или чечевицы, и/или сушеной тыквы, и/или тыквенных семян, и/или семян подсолнечника, и/или семян чиа, и/или семян льна. и/или семян амаранта. и/или семян киноа, и/или кунжута, и/или сушеной зелени.

«Талкан» хранят без доступа солнечного света, в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складских помещениях с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке, при относительной влажности воздуха 70-75% и температуре 5-20°C

Рекомендуемые сроки годности для продукта упакованного в транспортную упаковку (весовая продукция): «Талкан» и «Талкан ассорти» цельнозерновые не более 18 месяцев: «Талкан» и «Талкан ассорти» дробленые не более 12 месяцев; «Талкан» и «Талкан ассорти» в виде хлопьев не более 9 месяцев; «Талкан» и «Талкан ассорти» молотые (мука) не более 6 месяцев. «Талкан» с вкусовыми добавками: цельнозерновой не более 12 месяцев **в потребительскую упаковку:** «Талкан» и «Талкан» с вкусовыми добавками цельнозерновой не более 12 месяцев: «Талкан» и «Талкан» с вкусовыми добавками дробленые не более 6 месяцев; «Талкан» и «Талкан» с вкусовыми добавками в виде хлопьев не более 4 месяцев; «Талкан» и «Талкан» с вкусовыми добавками молотые (мука) не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при относительной влажности воздуха 70-75% и температуре 5-25°C в пределах сроков годности продукта.

12 000 РУБ.

ТУ 10.61.32-698-37676459-2018

КРУПА, ПРОДУКТЫ ЕЕ ПЕРЕРАБОТКИ И БОБОВЫЕ ФАСОВАННЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна – крупу продовольственную и бобовые культуры (далее – продукт или продукция), расфасованные в потребительскую тару из различных материалов и различной массы, предназначенные для пищевых целей, а также для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Крупа гречневая: крупа гречневая ядрица (непропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) первый сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) второй сорт; крупа гречневая ядрица (непропаренная) третий сорт; крупа гречневая ядрица быстрорастворивающаяся (пропаренная) высший сорт; крупа гречневая ядрица быстрорастворивающаяся (пропаренная) первый сорт; крупа гречневая ядрица быстрорастворивающаяся (пропаренная) второй сорт; крупа гречневая ядрица быстрорастворивающаяся (пропаренная) третий сорт; крупа гречневая продел (непропаренная); крупа гречневая продел быстрорастворивающаяся (пропаренная); **Крупа кукурузная:** крупа кукурузная шлифованная №1; крупа кукурузная шлифованная №2; крупа кукурузная шлифованная №3; крупа кукурузная шлифованная №4; крупа кукурузная шлифованная №5; крупа кукурузная крупная (для производства хлопьев и воздушных зерен); крупа кукурузная мелкая (для производства хрустящих палочек); **Крупа овсяная:** крупа овсяная недробленая высший сорт; крупа овсяная недробленая 1 сорт; крупа овсяная недробленая 2 сорт; крупа овсяная плющенная высший сорт; крупа овсяная плющенная 1 сорт; крупа овсяная плющенная 2 сорт; **Крупа пшено:** крупа пшено шлифованное высший сорт; крупа пшено шлифованное первый сорт; крупа пшено шлифованное второй сорт; крупа пшено шлифованное третий сорт; **Крупа рисовая:** крупа рисовая шлифованная сорт экстра; крупа рисовая шлифованная высший сорт; крупа рисовая шлифованная первый сорт; крупа рисовая шлифованная второй сорт; крупа рисовая шлифованная третий сорт; крупа рисовая дробленая шлифованная; крупа рисовая шлифованная пропаренная; рис сора Басмати длиннозерный; сорта Жасмин длиннозерный; крупа рисовая в оболочке длиннозерная; крупа рисовая в оболочке среднезерная; крупа рисовая в оболочке круглозерная; **Крупа ячменная:** перловая №1; перловая №2; перловая №3; перловая №4; перловая №5; ячневая №1; ячневая №2; ячневая №3; **Продукты овсяные:** хлопья овсяные «Геркулес»; хлопья овсяные «Экстра» №1; хлопья овсяные «Экстра» №2; хлопья овсяные «Экстра» №3; хлопья овсяные лепестковые; толокно овсяное **Бобовые культуры:** бобы целые; бобы колотые; горох целый шлифованный 1 сорт; горох целый шлифованный 2 сорт; горох колотый шлифованный 1 сорт; горох колотый шлифованный 2 сорт; нут целый; нут колотый; соя целая; соя колотая; фасоль продовольственная белая; фасоль продовольственная цветная однотонная; фасоль продовольственная цветная пестрая; чечевица продовольственная темно-зеленая; чечевицы продовольственная светло-зеленая; чечевица продовольственная неоднородная.

Изменение № 1. Дата введения в действие 04.04.2019 год. Крупа гречневая: крупа гречневая зеленая непропаренная. **Крупа кукурузная:** крупа кукурузная полента. **Крупа рисовая:** рис Басмати экстрадлинный для плова; рис красный длиннозерный; рис дикий; рис для ризотто; рис для суши; рис Бомба для паэли; рис нешлифованный бурый; рис Девзира. **Бобовые культуры:** маш; черные бобы; флажоле (зеленая фасоль); пинто (фасоль пестрая); долихос бобы. **Продовольственные зерновые культуры:** киноа (квиноа, кинва); тефф (теф); дагусса; сорго (гоальян); амарант (кивича); чумиза.

Изменение № 2. Дата введения в действие 14.06.2019 год. Продукты овсяные: хлопья овсяные, не требующие варки.

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

В настоящих технических условиях использованы термины и определения: **пропаривание** технологический процесс обработки зерна, включающий пропаривание зерна с последующей сушкой и охлаждением; **длительное хранение** хранение крупы более одного года; **рис сорта Басмати** – индийский длиннозерный выдержанный около года рис, содержащий высокое содержание амилазы и твердую сухую структуру; **рис сорта Жасмин** – тайландский ароматный длиннозерный рис. **Рекомендуемые сроки хранения для фасованных: крупы гречневой** крупы гречневой ядрица (непропаренная) высший сорт – 20 мес.; крупы гречневой ядрица (непропаренная) первый сорт – 20 мес.; крупы гречневой ядрица (непропаренная) второй сорт – 20 мес.; крупы гречневой ядрица (непропаренная) третий сорт – 20 мес.; крупы гречневой ядрица быстрорастваривающаяся (пропаренная) высший сорт 20 мес.; крупы гречневой ядрица быстрорастваривающаяся (пропаренная) первый сорт 20 мес.; крупы гречневой ядрица быстрорастваривающаяся (пропаренная) второй сорт 20 мес.; крупы гречневой ядрица быстрорастваривающаяся (пропаренная) третий сорт 20 мес.; крупы гречневой продел (непропаренная) – 18 мес.; крупы гречневой продел быстрорастваривающаяся (пропаренная) – 18 мес.; **крупы кукурузной** крупы кукурузной шлифованной 10 мес.; крупы кукурузной крупной (для производства хлопьев и воздушных зерен) – не более 10 мес; крупы кукурузной мелкой (для производства хрустящих палочек) – не более 10 мес.; **крупы овсяной** крупы овсяной недробленной высший сорт – не более 10 мес.; крупы овсяной недробленной 1 сорт – не более 10 мес.; крупы овсяной недробленной 2 сорт – не более 10 мес.; крупы овсяной плющеной высший сорт – не более 10 мес.; крупы овсяной плющеной 1 сорт не более 10 мес.; крупы овсяной плющеной 2 сорт – не более 10 мес.; **крупы пшено** крупы пшено шлифованное высший сорт не более 9 мес.; крупы пшено шлифованное первый сорт – не более 9 мес.; крупы пшено шлифованное второй сорт – не более 9 мес.; крупы пшено шлифованное третий сорт – не более 9 мес.; **крупы рисовой** крупы рисовой шлифованной сорт экстра – 18 мес.; крупы рисовой шлифованной высший сорт – 18 мес.; крупы рисовой шлифованной первый сорт – 18 мес.; крупы рисовой шлифованной второй сорт – 18 мес.; крупы рисовой шлифованной третий сорт – 18 мес.; крупы рисовой дробленной шлифованной – 16 мес.; крупы рисовой шлифованной пропаренной – 18 мес.; риса сорта Басмати длиннозерный – 20 мес.; риса сорта Жасмин длиннозерный – 12 мес.; крупы рисовой в оболочке длиннозерной – не более 20 мес.; крупы рисовой в оболочке среднезерной – не более 20 мес.; крупы рисовой в оболочке круглозерной не более 20 мес.; **крупы ячменной** перловой – 18 мес.; ячневой – 15 мес.; **продуктов овсяных** хлопьев овсяных «Геркулес» не более 12 мес.; хлопьев овсяных «Экстра» не более 12 мес.; хлопьев овсяных лепестковых – не более 12 мес.; хлопьев овсяных, не требующих варки – не более 12 мес.; толокна овсяного – не более 8 мес.; **бобовых культур** бобов целых – 24 мес.; бобов колотых – 24 мес.; гороха целого шлифованного 1 сорт – 24 мес.; гороха целого шлифованного 2 сорт – 24 мес.; гороха колотого шлифованного 1 сорт – 20 мес.; гороха колотого шлифованного 2 сорт – 20 мес.; нута целого – 24 мес.; нута колотого 20 мес.; сои целой – 24 мес.; сои колотая – 20 мес.; фасоли продовольственной белой – 24 мес.; фасоли продовольственной цветной однотонной – 24 мес.; фасоли продовольственной цветная пестрой – 24 мес.; чечевицы продовольственной темно-зеленой – 24 мес.; чечевицы продовольственной светло-зеленой – 24 мес.; чечевицы продовольственной неоднородной – 24 мес. При хранении крупы свыше сроков, указанных выше, не реже одного раза в месяц проводят дегустацию сваренной из крупы каши и определяют возможность дальнейшего хранения крупы. 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.

12 900 РУБ.

ТУ 10.89.19-369-37676459-2018
ПРОДУКТЫ БОБОВЫЕ
(взамен ТУ 9165-369-37676459-2015)

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты бобовые охлажденные и замороженные, подвергшиеся тепловой обработке (далее продукция), вырабатываемые из семян бобовых культур, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок, с добавлением или без добавления консервантов. Продукция полностью готова к употреблению, замороженная после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соя отварная; соя отварная копченая. соя отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя отварная соленая; соя отварная соленая копченая; соя отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная; соя жареная копченая; соя жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); соя жареная соленая; соя жареная соленая копченая; соя жареная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут «Пивной»; нут «Пивной» со вкусами (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной; нут отварной копченый; нут отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут отварной соленый; нут отварной соленый копченый; нут отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный; нут жареный копченый; нут жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); нут жареный соленый; нут жареный соленый копченый; нут жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной; горох отварной копченый; горох отварной со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох отварной соленый; горох отварной соленый со вкусом копчения; горох отварной соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный; горох жареный копченый; горох жареный со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); горох жареный соленый; горох жареный соленый копченый; горох жареный соленый со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная; фасоль отварная копченая; фасоль отварная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль отварная соленая; фасоль отварная соленая копченая; фасоль отварная соленая; со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов,

жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная; фасоль жареная копченая; фасоль жареная со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); фасоль жареная соленая; фасоль жареная соленая копченая; фасоль жаренная соленая со вкусом (аджики, бекона, салями, сыра, грибов, жареных грибов, курицы, курицы-гриль, креветки, лосося, лука, паприки, чеснока, пикантные, барбекю, крабов, колбасы, жареного мяса, шашлыка, окорока копченого, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, с сыром и травами); ассорти «К пиву»; ассорти «По охотничьи»; микс «К пиву»; микс «Бобовый»; микс «Оригинальный»; микс «Посиделки»; смесь «К пиву»; смесь «Бобовая»; смесь «Посиделки»; смесь «Охотничья»; смесь «Столичная»; смесь «Оригинальная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности, замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой: продукция отварная – не более 3 мес.; продукция отварная копченая – не более 3,5 мес.; продукция жаренная – не более 4 мес.; продукция жаренная копченая – не более 4,5 мес.; герметично упакованная: продукция отварная – не более 12 мес.; продукция отварная копченая – не более 13 мес.; продукция жаренная – не более 15 мес.; продукция жаренная копченая – не более 16 мес.; **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: весовой: продукция жаренная соленая – не более 5 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; не герметично упакована: продукция жаренная соленая – не более 8 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 10 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 15 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 17 суток; герметично упакованная: продукция жаренная соленая – не более 12 суток; продукция жаренная соленая копченая – не более 15 суток; продукция отварная соленая – не более 5 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 7 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 20 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 22 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 10 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 12 суток; упакованная в условиях вакуума: продукция жаренная соленая – не более 60 суток продукция жаренная соленая копченая – не более 65 суток; продукция отварная соленая – не более 50 суток; продукция отварная соленая копченая – не более 55 суток; продукция жаренная соленая с добавлением консервантов – не более 90 суток; продукция жаренная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 100 суток; продукция отварная соленая с добавлением консервантов – не более 80 суток; продукция отварная соленая копченая с добавлением консервантов – не более 85 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.

10 000 РУБ.

ТУ 10.61.31-806-37676459-2018

КРУПЫ ПШЕНИЧНЫЕ

Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на крупы пшеничные шлифованные и мелкодробленые, получаемые в результате переработки пшеницы, используемые на пищевые цели. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети.

АССОРТИМЕНТЕ: крупа из твердых сортов пшеницы; крупа из мягких сортов пшеницы мелкодробленая; смесь из круп твердых и мягких сортов пшеницы; полба или фарро; булгур; кускус; птитим; фрике; тритикале.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% 12 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.

10 000 РУБ.**ТУ 10.61.33-761-37676459-2018
ПРОДУКТЫ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР ДРОБЛЕННЫЕ***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на производство дробленых продуктов из зерновых культур и их смесей, используемых для переработки на пищевые цели. Продукция выпускается в виде дробленых зерен. Продукция предназначена для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: зерно кукурузы дробленое; зерно пшеницы дробленое; зерно ржи дробленое; зерно овса дробленое; зерно ячменя дробленое; зерно проса дробленое; зерно риса дробленое; смесь зерна пшеницы и ржи дробленая; смесь зерна пшеницы и овса дробленая; смесь зерна пшеницы и ячменя дробленая; смесь пшеницы и проса дробленая; смесь пшеницы и риса дробленая; смесь зерна ржи и овса дробленая; смесь зерна ржи и ячменя дробленая; смесь зерна ржи и проса дробленая; смесь зерна ржи и риса дробленая; смесь зерна овса и проса дробленая; смесь зерна овса и риса дробленая; смесь зерна овса и ячменя дробленая; смесь зерна ячменя и проса дробленая; смесь зерна ячменя и риса дробленая.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% 12 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.

12 000 РУБ.**ТУ 10.39.25-723-37676459-2018
ФРУТОМУССЫ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на фрутомуcсы, изготовленные из споре свежих или замороженных фруктов с добавлением или без добавления цельных зерен злаковых культур, сахара и других пищевкусовых добавок, фасованные в потребительскую тару и стерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Фрутомуcсы с цельными злаками предназначены для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: фрутомуcс из абрикосов с цельными злаками; фрутомуcс из айвы с цельными злаками; фрутомуcс из алычи с цельными злаками; фрутомуcс из актинидии с цельными злаками; фрутомуcс из апельсинов с цельными злаками; фрутомуcс из брусники с цельными злаками; фрутомуcс из вишни с цельными злаками; фрутомуcс из голубики с цельными злаками; фрутомуcс из груши с цельными злаками; фрутомуcс из ежевики с цельными злаками; фрутомуcс из жимолости с цельными злаками; фрутомуcс из ирги с цельными злаками; фрутомуcс из клубники (земляники) с цельными злаками; фрутомуcс из крыжовника с цельными злаками; фрутомуcс из малины с цельными злаками; фрутомуcс из облепихи с цельными злаками; фрутомуcс из сливы с цельными злаками; фрутомуcс из черники с цельными злаками; фрутомуcс из черешни с цельными злаками; фрутомуcс из черной смородины с цельными злаками; фрутомуcс из яблок с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – актинидиевый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – апельсиновый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – брусничный с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – банановый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – вишневый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – ежевичный с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – жимолостный с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – клубничный (земляничный) с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – клюквенный с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – калиновый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – лимонный с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – малиновый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – облепиховый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – сливовый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – черничный с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – черносмородиновый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – шиповниковый с цельными злаками; фрутомуcс яблочно – черноплоднорябиновый с цельными злаками; фрутомуcс грушево – крыжовниковый с цельными злаками; фрутомуcс грушево – жимолостный с цельными злаками; фрутомуcс грушево – персиковый с цельными злаками; фрутомуcс грушево – облепиховый с цельными злаками; фрутомуcс грушево – актинидиевый с цельными злаками; фрутомуcс чернично – малиновый с цельными злаками; фрутомуcс грушево – земляничный с цельными злаками; фрутомуcс грушево – яблочный с цельными злаками; фрутомуcс из абрикосов; фрутомуcс из айвы; фрутомуcс из алычи; фрутомуcс из актинидии; фрутомуcс из апельсинов; фрутомуcс из брусники; фрутомуcс из вишни; фрутомуcс из голубики; фрутомуcс из груши; фрутомуcс из ежевики; фрутомуcс из жимолости; фрутомуcс из ирги; фрутомуcс из клубники (земляники); фрутомуcс из крыжовника; фрутомуcс из малины; фруто-

мусс из облепихи; фруктомусс из сливы; фруктомусс из смородины; фруктомусс из черники; фруктомусс из черешни; фруктомусс из яблок; фруктомусс яблочно – актинидиевый; фруктомусс яблочно – апельсиновый; фруктомусс яблочно – абрикосовый; фруктомусс яблочно – брусничный; фруктомусс яблочно – банановый; фруктомусс яблочно – вишневый; фруктомусс яблочно – ежевичный; фруктомусс яблочно – жимолостный; фруктомусс яблочно – клубничный (земляничный); фруктомусс яблочно – крыжовниковый; фруктомусс яблочно – калиновый; фруктомусс яблочно – малиновый; фруктомусс яблочно – облепиховый; фруктомусс яблочно – сливовый; фруктомусс яблочно – черничный; фруктомусс яблочно – черносмородиновый; фруктомусс яблочно – черноплоднорябиновый; фруктомусс яблочно – шиповниковый; фруктомусс грушево – крыжовниковый; фруктомусс грушево – облепиховый; фруктомусс грушево – жимолостный; фруктомусс грушево – актинидиевый; фруктомусс чернично – малиновый; фруктомусс грушево – земляничный; фруктомусс грушево – яблочный.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 2°C до 25°C в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** стерилизованных в стеклянной таре – не более 1года. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре от +4 до +6 °C не более 3 суток в пределах срока годности продукта с даты производства. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные 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.

11 500 РУБ.

ТУ 10.61.22-696-37676459-2017

МУКА ГОРОХОВАЯ

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

Настоящие технические условия распространяются на муку продовольственную: ячменную, овсяную, гороховую (далее продукт или продукция) вырабатываемую путем размола зерна, упакованную в потребительскую тару и предназначенную для дальнейшей переработки.

Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мука гороховая.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20 °C и относительной влажности воздуха не более 60 %: для гороховой муки – не более 6 месяцев с момента производства.

Примечание: Хранение муки при низких температурах (около 0°C и ниже) удлинит сроки хранения в несколько раз. При этом полностью исключаются заражение ее амбарными вредителями и самосогревание; практически не возникает плесневения, прокисания и прогоркания. резко замедляются процессы изменения хлебопекарных свойств муки. В таких условиях сухая мука может сохраняться до 2 лет и более.

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.

10 000 РУБ.

ТУ 10.61.31-697-37676459-2017

КРУПА ИЗ ПШЕНИЦЫ И КРУПА МАННАЯ ФАСОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна – крупу продовольственную и бобовые культуры (далее – продукт или продукция), расфасованные в потребительскую тару из различных материалов и различной массы, предназначенные для пищевых целей, а также для промышленной переработки. Продукция готова к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Крупа манная: крупа манная из мягкой пшеницы (марка М); крупа манная из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ); крупа манная из твердой пшеницы (дурум) (марка Т); **Крупа пшеничная:** крупа пшеничная «По-полтавски» №1; крупа пшеничная «По-полтавски» №2; крупа пшеничная «По-полтавски» №3; крупа пшеничная «По-полтавски» №4; крупа пшеничная «Пионер»; крупа пшеничная из мягких сортов пшеницы; крупа из твердых сортов пшеницы; крупа пшеничная Булгур (пропаренная); крупа полба цельная (цельнозерновая); крупа полба дробленая

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

Крупы рекомендуется хранить в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке, при относительной влажности воздуха 70-75% и температуре 5-20°C. **Рекомендуемые сроки хранения для фасованных: крупы манной:** крупы манной из мягкой пшеницы (марка М) не более 10 мес; крупы манной из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) (марка МТ) не более 10 мес; крупы манной из твердой пшеницы (дурум) (марка Т)- не более 10 мес; **крупы пшеничной:** крупы пшеничной «Полтавски» 16 мес; крупы пшеничной «Пионер» 14 мес; крупы пшеничной из мягких сортов пшеницы – 14 мес.; крупы пшеничной Булгур (пропаренная) – не более 14 мес; крупы полбы – не более 14 мес. При хранении крупы свыше сроков, указанных выше, не реже одного раза в месяц проводят дегустацию сваренной из крупы каши и определяют возможность дальнейшего хранения крупы. 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.

10 000 РУБ.

ТУ 10.61.33-443-37676459-2017
СУХИЕ ЗАВТРАКИ. МЮСЛИ
(взамен ТУ 9196-443-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на сухие завтраки – мюсли (далее по тексту – продукция), вырабатываемые из хлопьев (овсяных, пшеничных, ржаных, ячменных, гречневых, кукурузных) с добавлением или без добавления сахара, сухофруктов, цукатов, орехов, семечек. Продукция выпускается обжаренной или не обжаренной. Продукция предназначена для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению.

АССОРТИМЕНТ: мюсли классические мюсли обжаренные; мюсли ореховые «Лесные»; мюсли ореховые обжаренные «Лесные»; мюсли ореховые «Кедровые»; мюсли ореховые обжаренные «Кедровые»; мюсли ореховые с попкорном; мюсли ореховые с попкорном обжаренные; мюсли с ягодой; мюсли с ягодой обжаренные; мюсли с апельсином; мюсли с апельсином обжаренные; мюсли «Шоколадные шарики»; мюсли с абрикосом; мюсли с абрикосом обжаренные; мюсли «Пять злаков» с фруктами; мюсли «Пять злаков» с фруктами обжаренные; мюсли «Готовый завтрак»; мюсли «Готовый завтрак» обжаренные; мюсли «Элитные»; мюсли «Элитные» обжаренные; мюсли «Фитнес-ланч»; мюсли «Фитнес-ланч» обжаренные; мюсли кукурузные шоколадные; мюсли кукурузные медовые; мюсли кукурузные; мюсли «Четыре злака»; мюсли «Четыре злака» обжаренные; мюсли «Четыре злака с изюмом»; мюсли «Четыре злака с папайей»; мюсли «Четыре злака с бананом»; мюсли «Четыре злака с ананасом». мюсли «Экзотик»; мюсли «Экзотик» обжаренные; «Гранола №15»; «Гранола №18»; «Гранола №20»; «Гранола №23»; «Гранола №27»; «Гранола №29»; «Гранола №31»; «Гранола №34»; «Гранола №38»; «Гранола №40».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя. **Срок годности** сухих завтраков – мюсли: сухие завтраки – мюсли с добавлением овсяных хлопьев – не более 5 месяцев; при использовании зерновых хлопьев со сроком годности: не менее 9 месяцев – срок годности сухих завтраков – мюсли не более 7 месяцев; не менее 12 месяцев – срок годности сухих завтраков – мюсли не более 10 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.

10 000 РУБ.

ТУ 10.61.40-536-37676459-2016

ОТРУБИ ЭКСТРУДИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ И ИХ СМЕСИ

Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на отруби пищевые экструдированные и их смеси, полученные путем переработки отрубей ржи, ячменя, пшеницы, кукурузы, гречихи, овса и риса и предназначенные для пищевых целей.

АССОРТИМЕНТ: отруби пищевые пшеничные экструдированные; отруби пищевые ржаные экструдированные; отруби ячменные экструдированные; отруби овсяные экструдированные; отруби рисовые экструдированные; отруби гречневые экструдированные; отруби кукурузные экструдированные; отруби пшеничные экструдированные; смеси отрубей пшенично-ржаные экструдированные; смеси отрубей пшенично-ячменные экструдированные; смеси отрубей пшенично-рисовые экструдированные; смеси отрубей пшенично-гречневые экструдированные; смеси отрубей пшенично-кукурузные экструдированные; смеси отрубей ржано-ячменные экструдированные; смеси отрубей ржано-овсяные экструдированные; смеси отрубей ржано-рисовые экструдированные; смеси отрубей ржано-гречневые экструдированные; смеси отрубей ржано-кукурузные экструдированные; смеси отрубей овсяно-пшеничные экструдированные; смеси отрубей овсяно-ячменные экструдированные; смеси отрубей овсяно-кукурузные экструдированные; смеси отрубей овсяно-рисовые экструдированные; смеси отрубей овсяно-гречневые экструдированные.

Изменение № 1. Дата введения в действие 29.05.2017 год. Отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом абрикоса; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом вишни; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом клюквы; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом шоколада; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом яблока; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом имбиря; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом укропа; отруби пищевые пшеничные экструдированные со вкусом чеснока; отруби пищевые ржаные экструдированные со вкусом укропа; отруби пищевые ржаные экструдированные со вкусом чеснока; отруби пищевые пшеничные экструдированные с чесноком; отруби пищевые пшеничные экструдированные с укропом; отруби пищевые пшеничные экструдированные с ламинарией; отруби пищевые пшеничные экструдированные с витайаром; отруби пищевые пшеничные экструдированные с абрикосом; отруби пищевые пшеничные экструдированные с клубникой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с клюквой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с имбирем; отруби пищевые пшеничные экструдированные с прованскими травами; отруби пищевые пшеничные экструдированные с яблоком; отруби пищевые пшеничные экструдированные с вишней; отруби пищевые пшеничные экструдированные со свеклой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с имбирем и корицей; отруби пищевые пшеничные экструдированные с морской капустой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с облепихой; отруби пищевые пшеничные экструдированные с яблоком и корицей; отруби пищевые пшеничные экструдированные с вишней и корицей; отруби пищевые ржаные экструдированные с чесноком; отруби пищевые ржаные экструдированные с витайаром; отруби пищевые ржаные экструдированные с укропом.

Предприятие изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности продукции после вскрытия упаковки** при температуре не выше плюс 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 15 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.