

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
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ТУ,ТИ 10.82.23-1037-37676459-2022 РУЛЕТЫ МЕРЕНГОВЫЕ.....	8
ТУ,ТИ 10.82.23-1034-37676459-2022 ХАЛВА ВОСТОЧНАЯ	8
ТУ,ТИ 10.89.19-409-37676459-2018 МЁД ИСКУССТВЕННЫЙ	9
ТУ 10.72.12-1022-37676459-2021 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ТОРТЫ	10
ТУ 10.71.12-1020-37676459-2021 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ТОРТЫ	11
ТУ 10.85.19-1018-37676459-2021 ТОРТЫ СЫРОЕДЧЕСКИЕ (RAW ТОРТЫ)	12
ТУ 10.85.19-1014-37676459-2021 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ ДЛЯ СЫРОЕДЕНИЯ (RAW VEGAN FOOD).....	13
ТУ 10.89.19-1013-37676459-2021 ДЕСЕРТЫ ЯПОНСКИЕ.....	13
ТУ 10.89.19-1012-37676459-2021 НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ (КЕТО-ДЕСЕРТЫ).....	14
ТУ 10.72.12-1000-37676459-2021 ПЕЧЕНЬЕ НИЗКОУГЛЕВОДНОЕ (КЕТО-ПЕЧЕНЬЕ).....	14
ТУ 10.71.12-999-37676459-2021 ПИРОЖНЫЕ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ПИРОЖНЫЕ).....	15
ТУ 10.72.12-1007-37676459-2021 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ: БЕНТО-ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ.....	15
ТУ 10.71.12-1006-37676459-2021 ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ: БЕНТО-ТОРТЫ.....	16
ТУ 10.71.12-998-37676459-2021 ТОРТЫ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ТОРТЫ)	16
ТУ 10.89.19-394-37676459-2020 СУХИЕ ПРОДУКТЫ ЭКСТРУЗИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ.....	17
ТУ 10.72.12-860-37676459-2020 ПЕЧЕНЬЕ «ХАЛЯЛЬ»	18
ТУ 10.71.12-861-37676459-2020 ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ».....	18
ТУ 10.85.19-863-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ..	19
ТУ 10.71.12-859-37676459-2020 ТОРТЫ «ХАЛЯЛЬ».....	20
ТУ 10.89.19-920-37676459-2020 СЛАДКИЕ РОЛЛЫ	21
ТУ 10.82.23-489-37676459-2020 БАТОНЧИКИ ФРУКТОВЫЕ	22
ТУ 10.72.12-971 37676459-2020 ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ.....	24
ТУ 10.82.23-664-37676459-2019 ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ, СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО	24
ТУ 10.82.23-663-37676459-2019 ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО	25
ТУ 10.51.56-950-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО СУБЛИМИРОВАННЫЕ	26
ТУ 10.82.23-945-37676459-2019 ШОКОЛАД БЕЛЫЙ.....	27
ТУ 10.82.22-728-37676459-2019 ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО.....	28
ТУ 10.39.21-780-37676459-2019 ДЕСЕРТЫ ВЗБИТЫЕ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ И ИХ СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	28
ТУ 10.82.23-232-37676459-2019 МАРМЕЛАД	30
ТУ 10.71.12-189-37676459-2017 ПИРОЖНЫЕ.....	31
ТУ 10.71.12-075-37676459-2017 ТОРТЫ.....	35
ТУ,ТИ 10.85.19-931-37676459-2019 ТАРТЫ	39
ТУ 10.39.25-929-37676459-2019 ДЕСЕРТЫ ИЗ ФРУКТОВ	40
ТУ,ТИ 10.82.24-924-37676459-2019 ЦВЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАСАХАРЕННЫЕ ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	40

ТУ,ТИ 10.72.12-922-37676459-2019 ТОРТЫ НАЦИОНАЛЬНЫЕ	41
ТУ,ТИ 10.72.12-913-37676459-2019 ДЕСЕРТ «ФОНДАН».....	41
ТУ,ТИ 10.89.19-912-37676459-2019 ДЕСЕРТ «КЛАФУТИ»	42
ТУ,ТИ 10.89.19-910-37676459-2019 ДЕСЕРТ «ПАРФЕ»	42
ТУ 10.71.12-273-37676459-2019 «ТРАЙФЛЫ»	42
ТУ 10.82.23-098-37676459-2019 ХАЛВА	43
ТУ 10.89.19-109-37676459-2019 ПУДИНГИ ДЕСЕРТНЫЕ	45
ТУ 10.86.10-135-37676459-2019 ПЕЧЕНЬЕ БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ.....	45
ТУ 10.86.10-143-37676459-2019 БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ ТОРТЫ.....	46
ТУ 10.82.22-529-37676459-2019 ШОКОЛАД	46
ТУ 10.82.23-716-37676459-2018 ЗЕФИР	47
ТУ 10.84.12-130-37676459-2018 КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ.....	48
ТУ 10.89.19-379-37676459-2018 НАБОРЫ ПОДАРОЧНЫЕ.....	49
ТУ 10.82.23-837-37676459-2018 ЦУКАТЫ В САХАРЕ И САХАРНОЙ ПУДРЕ	50
ТУ 10.82.23-665-37676459-2018 ЛУКУМ	51
ТУ 01.49.21-752-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ИЗ МЁДА.....	52
ТУ 10.82.23-309-37676459-2018 СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ	55
ТУ 10.39.22-358-37676459-2018 ПОВИДЛО «АРОМА».....	57
ТУ 01.49.21-252-37676459-2018 МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОПРОИЗВОДСТВА.....	58
ТУ 10.71.11-230-37676459-2018 КУЛИЧИ	59
ТУ 10.72.12-254-37676459-2018 ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ	59
ТУ 10.51.55-756-37676459-2018 ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ.....	60
ТУ 10.89.19-745-37676459-2017 ВАРЕНЬЕ	61
ТУ 10.39.25-739-37676459-2017 НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ.....	62
ТУ 10.72.12-219-37676459-2017 КЕКСОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ.....	63
ТУ 10.72.12-736-37676459-2017 БАБЫ РОМОВЫЕ	64
ТУ 01.49.21-077-37676459-2017 МЁД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВКАМИ	65
ТУ 10.72.12-260-37676459-2017 ПРЯНИКИ, КОВРИЖКИ, КОРЖИКИ	67
ТУ 10.71.12-194-37676459-2017 ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ (ПАХЛАВА, ХВОРОСТ, ЧАК-ЧАК, МЮТАКИ, НАН, КУРАБЬЕ).....	68
ТУ 10.82.23-345-37676459-2017 ВАТА САХАРНАЯ	70
ТУ 10.82.23-717-37676459-2017 ПАСТИЛА.....	70
ТУ 10.72.19-274-37676459-2017 КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ	71
ТУ 10.72.12-255-37676459-2017 КЕКСЫ, БАБЫ, РУЛЕТЫ	72
ТУ 10.39.22-107-37676459-2017 КОНФИТЮРЫ	73
ТУ 10.72.12-346-37676459-2017 РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ.....	74
ТУ 10.72.12-458-37676459-2017 РУЛЕТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ	75
ТУ 10.82.23-727-37676459-2017 ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО .75	
ТУ 10.82.22-667-37676459-2017 ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО	76
ТУ 10.82.23-666-37676459-2017 ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО .76	

ТУ 10.72.12-403-37676459-2017 ВАФЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ	77
ТУ 10.82.23-231-37676459-2017 ДРАЖЕ	77
ТУ 10.71.11-116-37676459-2017 КРУАССАНЫ.....	79
ТУ 10.72.12-086-37676459-2017 ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ	80
ТУ 10.72.12-579-37676459-2017 ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ	82
ТУ 10.82.23-483-37676459-2017 КАРАМЕЛЬ	85
ТУ 10.72.12-364-37676459-2017 ВАФЛИ.....	87
ТУ 10.72.12-153-37676459-2017 ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ	88
ТУ 10.82.22-361-37676459-2017 КОНФЕТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ	89
ТУ 10.82.23-362-37676459-2017 КОНФЕТЫ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ	91
ТУ 10.72.12-578-37676459-2017 ПИРОЖНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ	92
ТУ 10.84.12-225-37676459-2017 НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ.....	94
ТУ 10.62.13-553-37676459-2016 СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» И «КЛЕНОВОГО СОКА»	96
ТУ 10.71.12-530-37676459-2016 ТОРТЫ С САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯМИ	96
ТУ 10.82.22-529-37676459-2016 ШОКОЛАД	97
ТУ 10.72.19-527-37676459-2016 КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ	97
ТУ 10.72.12-092-37676459-2016 ПЕЧЕНЬЕ	99
ТИ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ СО ВЗОРВАННЫМ РИСОМ	107

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

12 500 РУБ.

ТУ,ТИ 10.82.23-1037-37676459-2022

РУЛЕТЫ МЕРЕНГОВЫЕ

Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рулеты меренговые (далее рулет, продукт, продукция), изготовленные на основе яичных белков и сахара, с добавлением орехов, ягод, фруктов, меда и других видов сырья, а также пищевкусных добавок. Продукция вырабатывается охлажденной. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: рулет меренговый с малиной; рулет меренговый шоколадный со сливочным кремом; рулет меренговый со сливочным кремом и клюквой; рулет меренговый со сливками и абрикосом; рулет меренговый с фисташками и малиной; рулет меренговый с миндалем; рулет меренговый с лимонным курдом; рулет меренговый с клубникой; рулет меренговый с творожным кремом и бананом; рулет меренговый с вишней; рулет меренговый с бананом; рулет меренговый с бананом и киви; рулет меренговый с мёдом; рулет меренговый миндально-лимонный; рулет меренговый с лимонным заварным кремом.

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 продукции** при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: со сливочным кремом – не более 72 часов; с творожным – не более 48 часов; с заварным – не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** с использованием консервантов при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 75% не более 7 суток. Хранить меренговые рулеты рекомендуется в герметичной упаковке. 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,ТИ 10.82.23-1034-37676459-2022

ХАЛВА ВОСТОЧНАЯ

Дата введения в действие 2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на халву восточную (далее халва, продукт, продукция), изготовленную с использованием различных видов муки, сухого молока, молока, сахара, сливочного масла, меда, семян, орехов, цукатов, сухофруктов и других видов сырья. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кавказская халва из муки с изюмом; кавказская халва с семенами тыквы и подсолнечника; кавказская халва с миндалем; халва из гороховой муки с грецким орехом; халва из гороховой муки с курагой; халва из гороховой муки с кешью; халва из гороховой муки с цукатами; халва из муки амаранта с грецким орехом; халва из муки амаранта с арахисом; халва из муки амаранта с семенами подсолнечника; халва «Бадам» из миндаля; халва «Бадам» из фундука; халва из манной крупы; халва с медом; халва шоколадная; халва фисташковая; халва с грецким орехом; халва с лесным орехом; халва с кедровым орехом; халва «Зебра»; халва «Молочная»; халва «Молочная» с орехом кешью; халва «Молочная» с кедровым орехом; халва «Кокандская» с лесным орехом; халва «Кокандская» с фиником; халва «Кокандская» с кукурузой; халва «Кокандская» с морковью; халва «Тахино-кунжутная»; халва «Соан папди»; халва индийская из моркови; халва «Бурфи».

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 продукции при температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 70% не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции** с использованием консерванта УНИКОНС ТК 12 при температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 70% 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.

10 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.89.19-409-37676459-2018
МЁД ИСКУССТВЕННЫЙ

Дата введения в действие — 17.09.2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мёд искусственный (далее продукт или продукция), сахаристое кондитерское изделие, изготовленный из концентрированного сахарного сиропа с добавлением органических кислот с добавлением или без добавления фруктовых или травяных или цветочных сиропов, пищевкусовых компонентов и/или добавок, фасованный в потребительскую тару и предназначенный для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мёд искусственный; мёд искусственный с абрикосом; мёд искусственный со вкусом абрикоса; мёд искусственный с актинидией; мёд искусственный со вкусом актинидии; мёд искусственный с айвой; мёд искусственный со вкусом айвы; мёд искусственный с алычой; мёд искусственный со вкусом алычи; мёд искусственный с ананасом; мёд искусственный со вкусом ананаса; мёд искусственный с апельсином; мёд искусственный с апельсином и цедрой; мёд искусственный со вкусом апельсина; мёд искусственный с бананом; мёд искусственный со вкусом банана; мёд искусственный с барбарисом; мёд искусственный со вкусом барбариса; мёд искусственный с боярышником; мёд искусственный со вкусом боярышника; мёд искусственный с брусникой; мёд искусственный со вкусом брусники; мёд искусственный с изюмом; мёд искусственный с вишней; мёд искусственный со вкусом вишни; мёд искусственный с голубикой; мёд искусственный со вкусом голубики; мёд искусственный с грушей; мёд искусственный со вкусом груши; мёд искусственный с гуавой; мёд искусственный со вкусом гуавы; мёд искусственный с дыней; мёд искусственный со вкусом дыни; мёд искусственный с ежевикой; мёд искусственный со вкусом ежевики; мёд искусственный с жимолостью; мёд искусственный со вкусом жимолости; мёд искусственный с земляникой; мёд искусственный со вкусом земляники; мёд искусственный с клубникой; мёд искусственный со вкусом клубники; мёд искусственный с имбирем и лимоном; мёд искусственный со вкусом имбиря и лимона; мёд искусственный с инжиром; мёд искусственный со вкусом инжира; мёд искусственный с иргой; мёд искусственный со вкусом ирги; мёд искусственный с калиной; мёд искусственный со вкусом калины; мёд искусственный с киви; мёд искусственный со вкусом киви; мёд искусственный с кизилом; мёд искусственный со вкусом кизила; мёд искусственный с кинканом; мёд искусственный со вкусом кинкана; мёд искусственный с клюквой; мёд искусственный со вкусом клюквы; мёд искусственный с крыжовником; мёд искусственный со вкусом крыжовника; мёд искусственный с курагой; мёд искусственный с лаймом; мёд искусственный со вкусом лайма; мёд искусственный с лимоном; мёд искусственный со вкусом лимона; мёд искусственный с малиной; мёд искусственный со вкусом малины; мёд искусственный с манго; мёд искусственный со вкусом манго; мёд искусственный с мандарином; мёд искусственный со вкусом мандарина; мёд искусственный с маракуйей; мёд искусственный со вкусом маракуйи; мёд искусственный с морошкой; мёд искусственный со вкусом морошки; мёд искусственный с облепихой; мёд искусственный со вкусом облепихи; мёд искусственный с персиком; мёд искусственный со вкусом персика; мёд искусственный с рябиной; мёд искусственный со вкусом рябины; мёд искусственный со сливовой; мёд искусственный со вкусом сливы; мёд искусственный со смородиной красной; мёд искусственный со вкусом смородины красной; мёд искусственный со смородиной белой; мёд искусственный со вкусом смородины белой; мёд искусственный со смородиной желтой; мёд искусственный со вкусом смородины желтой; мёд искусственный с фейхоа; мёд искусственный со вкусом фейхоа; мёд искусственный с финиками; мёд искусственный с хурмой; мёд искусственный со вкусом хурмы; мёд искусственный с черешней; мёд искусственный со вкусом черешни; мёд искусственный с рябиной черноплодной (аронией); мёд искусственный со вкусом рябины черноплодной (аронии); мёд искусственный со черной смородиной; мёд искусственный со вкусом черной смородины; мёд искусственный с черникой; мёд искусственный со вкусом черники; мёд искусственный с черносливом; мёд искусственный с шелковицей; мёд искусственный со вкусом шелковицы; мёд искусственный из шиповника; мёд искусственный со вкусом шиповника; мёд искусственный с яблоком; мёд искусственный со вкусом яблока; мёд искусственный «Ассорти»; мёд искусственный с арахисом; мёд искусственный с миндалем; мёд искусственный с кешью; мёд искусственный с орехами грецкими; мёд искусственный с фисташками; мёд искусственный с фундуком; мёд искусственный с бразильским орехом; мёд искусственный с орехом пекан; мёд искусственный с орехами кедровыми; мёд искусственный с ядром абрикосовым; мёд искусственный с орехами; мёд искусственный «Ассорти ореховое»; мёд искусственный фруктово-ореховый; мёд искусственный ягодно-ореховый; мёд искусственный с цукатами; мёд искусственный с миндалем и курагой; мёд искусственный с фундуком и курагой; мёд искусственный с фундуком и черносливом; мёд искусственный с кедровым орехом и черносливом; мёд искусственный с курагой, черносливом и грецким орехом; мёд искусственный с курагой, черносливом и миндалем; мёд искусственный с курагой, черносливом и кедровыми орешками; мёд искусственный с курагой, черносливом и кешью; мёд искусственный с курагой, черносливом и арахисом; мёд искусственный с курагой, черносливом и подсолнечником; мёд искусственный с орехово-фруктовым ассорти; мёд искусственный с орехово-фруктовой смесью; мёд искусственный с семенами подсолнечника; мёд искусственный с семенами кунжута; мёд искусственный с семенами тыквы; мёд искусственный со смесью семян;

мёд искусственный со смесью семян и орехов; мёд искусственный с фундуком и миндалем; мёд искусственный с фундуком и арахисом; мёд искусственный с фундуком и кедровым орехом; мёд искусственный с грецким и кедровым орехами; мёд искусственный с грецким орехом и арахисом; мёд искусственный с грецким орехом и кешью; мёд искусственный с ядрами подсолнечника и тыквы; мёд искусственный с ядром подсолнечника и кунжутутом; мёд искусственный с шоколадом; мёд искусственный со вкусом шоколада; мёд искусственный с кокосом; мёд искусственный с корицей; мёд искусственный с маком; мёд искусственный с мятой; мёд искусственный с шоколадно-сливочный; мёд искусственный «Ванильный»; мёд искусственный «Сливочный»; мёд искусственный с молоком сухим; мёд искусственный сливочно-ванильный; мёд искусственный шоколадно-ореховый; мёд искусственный с курагой и изюмом; мёд искусственный с курагой и черносливом; мёд искусственный с курагой и финиками.

Изменение № 1. Дата введения в действие 02.03.2022 год. Изделие кондитерское из смеси искусственного и натурального меда: «Мед кондитерский «Цветочный».

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

Транспортирование и хранение Транспортирование готового продукта осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. **Рекомендуемый срок хранения продукции** при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% в герметично укупоренной таре – не более 9 месяцев. Продукция должна храниться в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. 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.

11 900 РУБ.

**ТУ 10.72.12-1022-37676459-2021
ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ
ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ТОРТЫ**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия длительного хранения, массой не менее 150 г, имеющие различную форму, состоящие из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукт/продукция). Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Торт «Бисквитновоздушный» Торт «Бисквитновоздушный со сливками» Торт «Бисквитнокофейный» Торт «Бисквитносырный» Торт «Бисквитнофруктовый» со вкусом малины / смородины / киви / банана / вишни / апельсина. Торт «Бисквитношоколадный». Торт «Бисквитношоколадный с маком». Торт «Бисквитношоколадный с суфле» Торт «Бисквитнокремовый» Торт «Бисквитномаковый с шоколадным кремом» Торт «Бисквитномаковый со сливками». Торт «Бисквитномедовый с арахисом» Торт «Бисквитномедовый с грецким орехом» Торт «Бисквитномедовый с кокосом». Торт «Бисквитномедовый с фундуком» Торт «Бисквитномедовый с черносливом». Торт «Бисквитномедовый со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый со сметанным кремом». Торт «Бисквитный с орехами, маком и изюмом» Торт «Бисквитный с ананасами» Торт «Бисквитный с арахисом» Торт «Бисквитный с вишней» Торт «Бисквитный с воздушным рисом» Торт «Бисквитный с кофейным кремом и черносливом» Торт «Бисквитный с кофейным кремом» Торт «Бисквитный с мармеладом» Торт «Бисквитный с масляным кремом» Торт «Бисквитный с персиками и киви» Торт «Бисквитный с персиками». Торт «Бисквитный с суфле» Торт «Бисквитный с сырным кремом» Торт «Бисквитный с сырным суфле» Торт «Бисквитный с цитрусовым кремом». Торт «Бисквитный с цукатами» Торт «Бисквитный с черемухой» Торт «Бисквитный с шоколадом» Торт «Бисквитный со сливками и черносливом» Торт «Бисквитный со сливочнокофейным кремом» Торт «Бисквитный со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый с вареной сгущёнкой». Торт «Бисквитномедовый с кремом из сметаны» Торт бисквитный «Клубничный флирт» Торт бисквитный «Нежность» со вкусом пломбира Торт бисквитный «Прованс» Торт бисквитный «Зебра» Торт «Зебра» Торт бисквитный «В гостях у сказки» Торт бисквитный «Смугляночка» Торт бисквитный «Южаночка». Торт бисквитный «Мимоза» Торт постный «Монастырский» Торт бисквитный «Княжеский» Торт бисквитный «Ночная Прага». Торт бисквитный «С ананасом». Торт «Вишневогуртовый десерт». Торт биск-

витный «Клубника со сливками» Торт бисквитный «Маска». Торт бисквитный «Медовые шарики» Торт бисквитносуфлейный «Ожидание» Торт бисквитносуфлейный «С любовью» Торт «Лесная сказка» Торт «Беатриче» Торт «Тоффи» Торт «Сицилия» Торт «Эйфория» Торт «Бархат ночи». Торт «Пражский классический». Торт «Золотая симфония» Торт «Для любимых» Торт «Жемчужная нить». Торт «Сметанник» Торт «Кофейная кантата» Торт «Лорд». Торт «Диана» Торт «Домашний» Торт «Фрутелла». Торт бисквитный «Наслаждение» Торт бисквитный «Сладкая жизнь» Торт бисквитный «Царьгосударь». Торт «Кискис» Торт «Мулатка» Торт «Романтика» Торт «Фруктовый блюз». Торт «Кофейный аромат» Торт «Олимпия». Торт «Очарование». Торт «Райский сад» Торт «Ералаш» Торт «Вкусняшка» Торт «Авалон» Торт «Афродита» Торт «Колобок» Торт «Маковка» Торт «Тирамису» Торт бисквитномуссовый «Тирамису» Торт бисквитный «Вкус тирамису» Торт «Тирамису classic» Торт «Трюфель» Торт «Трюфель» шоколадный Торт «Восточные сказки» Торт «Фисташковый» Торт песочный «Фисташковоминдальный». Торт бисквитный «Фисташковоминдальный» Торт «Шоколадный» Торт «Шоколаднобанановый» Торт «Морковный» Торт «Прага» с арахисом Торт шоколадный «Прага» Торт «Прага» классический Торт бисквитный «Прага» Торт «Чизкейк» Торт «Чизкейк классический» Торт «Чизкейк с клубникой и фундуком». Торт «Чизкейк с клубникой и арахисом» Торт «Чизкейк с вишней». Торт «Чизкейк вишневый» Торт «Фрау Либе» со свежими ягодами. Торт «Фрау Либе» Торт «Монблан» со свежими ягодами Торт «Монблан» Торт «Монблан» со сливками Торт «Клубника со сливками».

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

Продукцию хранят при температуре плюс 4 (+2)°С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. **Рекомендуемый срок годности** упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре плюс (26)°С для медовых тортов – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяца; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяц. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 3 месяца; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 120 часов. Предприятиеизготовитель 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 10.71.12-1020-37676459-2021
ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ
НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ТОРТЫ

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия недлительного хранения, массой не менее 150 г, имеющие различную форму, состоящие из двух и более различных полуфабрикатов: выпеченного(ых) и отделочного(ых), изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукт/продукция). Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукция полностью готова к употреблению, выпускается в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Торт «Бисквитновоздушный» Торт «Бисквитновоздушный со сливками» Торт «Бисквитнокофейный» Торт «Бисквитносырный» Торт «Бисквитнофруктовый» со вкусом малины / смородины / киви / банана / вишни / апельсина. Торт «Бисквитношоколадный». Торт «Бисквитношоколадный с маком». Торт «Бисквитношоколадный с суфле» Торт «Бисквитнокремовый» Торт «Бисквитномаковый с шоколадным кремом» Торт «Бисквитномаковый со сливками». Торт «Бисквитномедовый с арахисом» Торт «Бисквитномедовый с грецким орехом» Торт «Бисквитномедовый с кокосом». Торт «Бисквитномедовый с фундуком» Торт «Бисквитномедовый с черносливом». Торт «Бисквитномедовый со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый со сметанным кремом». Торт «Бисквитный с орехами, маком и изюмом» Торт «Биск-

витный с ананасами» Торт «Бисквитный с арахисом» Торт «Бисквитный с вишней» Торт «Бисквитный с воздушным рисом» Торт «Бисквитный с кофейным кремом и черносливом» Торт «Бисквитный с кофейным кремом» Торт «Бисквитный с мармеладом» Торт «Бисквитный с масляным кремом» Торт «Бисквитный с персиками и киви» Торт «Бисквитный с персиками». Торт «Бисквитный с суфле» Торт «Бисквитный с сырным кремом» Торт «Бисквитный с сырным суфле» Торт «Бисквитный с цитрусовым кремом». Торт «Бисквитный с цукатами» Торт «Бисквитный с черемухой» Торт «Бисквитный с шоколадом» Торт «Бисквитный со сливками и черносливом» Торт «Бисквитный со сливочнокофейным кремом» Торт «Бисквитный со сливочным кремом» Торт «Бисквитномедовый с вареной сгущёнкой» Торт «Бисквитномедовый с кремом из сметаны» Торт бисквитный «Клубничный флирт» Торт бисквитный «Нежность» со вкусом пломбира Торт бисквитный «Прованс» Торт бисквитный «Зебра» Торт «Зебра» Торт бисквитный «В гостях у сказки» Торт бисквитный «Смугляночка» Торт бисквитный «Южаночка». Торт бисквитный «Мимоза» Торт постный «Монастырский» Торт бисквитный «Княжеский» Торт бисквитный «Ночная Прага». Торт бисквитный «С ананасом». Торт «Вишневогуртовый десерт». Торт бисквитный «Клубника со сливками» Торт бисквитный «Маска». Торт бисквитный «Медовые шарики» Торт бисквитносуфлейный «Ожидание» Торт бисквитносуфлейный «С любовью» Торт «Лесная сказка» Торт «Беатриче» Торт «Тоффи» Торт «Сицилия» Торт «Эйфория» Торт «Бархат ночи». Торт «Пражский классический». Торт «Золотая симфония» Торт «Для любимых» Торт «Жемчужная нить» Торт «Сметанник» Торт «Кофейная кантата» Торт «Лорд». Торт «Диана» Торт «Домашний» Торт «Фрутелла». Торт бисквитный «Наслаждение» Торт бисквитный «Сладкая жизнь» Торт бисквитный «Царьгосударь» Торт «Кискис» Торт «Мулатка» Торт «Романтика» Торт «Фруктовый блюз». Торт «Кофейный аромат» Торт «Олимпия». Торт «Очарование». Торт «Райский сад» Торт «Ералаш» Торт «Вкусняшка» Торт «Авалон» Торт «Афродита» Торт «Колобок» Торт «Маковка» Торт «Гирамису» Торт бисквитномуссовый «Гирамису» Торт бисквитный «Вкус тирамису» Торт «Гирамису classic» Торт «Трюфель» Торт «Трюфель» шоколадный Торт «Восточные сказки» Торт «Фисташковый» Торт песочный «Фисташковоминдальный» Торт бисквитный «Фисташковоминдальный» Торт «Шоколадный» Торт «Шоколаднобанановый» Торт «Морковный» Торт «Прага» с арахисом Торт шоколадный «Прага» Торт «Прага» классический Торт бисквитный «Прага» Торт «Чизкейк» Торт «Чизкейк классический» Торт «Чизкейк с клубникой и фундуком» Торт «Чизкейк с клубникой и арахисом» Торт «Чизкейк с вишней». Торт «Чизкейк вишневый» Торт «Фрау Либе» со свежими ягодами. Торт «Фрау Либе» Торт «Монблан» со свежими ягодами Торт «Монблан» Торт «Монблан» со сливками Торт «Клубника со сливками».

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

Продукцию хранят при температуре плюс 4 (± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. **Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.132403 при температуре плюс 4 (± 2) °С:** без отделки кремом / с белкововзбивным кремом / типа суфле / со сливочным кремом / с фруктовой годной отделкой / с помадной отделкой не более 72 часов; с заварным кремом / с кремом из взбитых сливок / с творожносливочной начинкой не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре 4 (± 2) °С:** со сметанным кремом / «Птичье молоко» – не более 8 ч; с йогуртом / с йогуртовым муссом / со сливочным сыром – не более 24 часов; остальная продукция не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре 4 (± 2) °С:** со сливочными кремами / с кремами на растительных маслах промышленного производства не более 120 часов остальная продукция не более 72 часов. Предприятиеизготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

**ТУ 10.85.19-1018-37676459-2021
ТОРТЫ СЫРОЕДЧЕСКИЕ (RAW ТОРТЫ)**

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на торты сыроедческие (далее RAW торты, торты, продукт, продукция), вырабатываемые из семян, орехов, фруктов, сухофруктов и других видов сырья, без термической обработки, с применением высушивания и заморозки. Продукция вырабатывается без использования продуктов животного происхождения. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: RAW торт шоколадный; RAW торт с мандаринами и лимонным кремом; RAW торт с клубникой и бананом; RAW торт-суфле; RAW торт морковный; RAW торт кокосовый; RAW торт из зеленой гречки; RAW торт лимон-

шоколад; RAW торт «Чизкейк»; RAW торт с льняной мукой; RAW торт ореховый; RAW торт из кешью с инжиром и курагой; RAW торт «Малиновый чизкейк»; RAW торт с пеканом; RAW торт фруктово-кокосовый.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 12 часов. При температуре минус 18°C – не более 14 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.

12 750 РУБ.

ТУ 10.85.19-1014-37676459-2021
БАТОНЧИКИ ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ
ДЛЯ СЫРОЕДИНИЯ (RAW VEGAN FOOD)

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на изделия из семян, фруктов, орехов, сухофруктов и других видов сырья, изготавливаемые без термической обработки или путем сушки при температуре не выше 40°C , или путем охлаждения (далее продукт, продукция). Продукция вырабатывается без использования продуктов животного происхождения. Продукция вырабатывается в форме батончика. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: батончики «Протеиновые с изюмом»; батончики с тыквенными семечками; батончики «Суперэнергетические»; батончики «Тыквенные»; батончики с мятной нугой; батончики мятные протеиновые; батончики «Шоколадная нуга» с орехами; батончики «Энергетические» из фисташек; батончики кокосово-карамельные; батончики «Тропикана»; батончики шоколадные «Сникерс»; батончики клюквенные; батончики кокосово-клубничные; батончики «Баунти» в шоколадной глазури; батончики инжирные с миндалем.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре $4\pm 20^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 1 месяца. 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 10.89.19-1013-37676459-2021
ДЕСЕРТЫ ЯПОНСКИЕ

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерты японские (далее десерты, продукты, продукция), вырабатываемые на основе муки, сахара, яиц, жиров, желатина, агар-агара, ягод, фруктов, красителей, ароматизаторов и других видов сырья. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожки «Тайяки»; японский пудинг «Пури»; итиго дайфуку; данго; лакомство из папоротника «Варабимоти»; японское фасоленое печенье; японский мармелад; кекс «Огура»; десерт «Дораяки»; десерт «Сакурамоти»; десерт «Нагамаша»; десерт «Какигори» с матча и адзуки; десерт «Какигори» абрикосовый; десерт «Какигори» кофейный; японский бисквит «Кастелло»; медовая «Кастелла»; рисовые японские крекеры «СЭМБЕЙ»; десерт «Аманатто».

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

Продукцию хранят при температуре плюс $(2-6)^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности** согласно СанПин 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6°C . со сливочными кремами – не более 36 часов; с заварным кремом – 18 часов; с кремом из взбитых сливок – не более 18 часов; желе и муссов – 24 часа; остальная продукция – не более 72 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, применяемым сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 900 РУБ.**ТУ 10.89.19-1012-37676459-2021
НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ (КЕТО-ДЕСЕРТЫ)***Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на десерты низкоуглеводные (далее кето-десерты, десерты, продукты, продукция), вырабатываемые на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной и других видов) с добавлением заменителей сахара, яиц, жиров, желатина, агар-агара, ягод, фруктов, красителей, ароматизаторов и других видов сырья. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кето-зефир; кето-мармелад; кето- «Шоколадный фондан»; кето- «Рафаэлло» из кокосовой муки; кето-десерт «Павлова»; кето-ириска с кэробом; кето- «Панна-котта» на кокосовом молоке; кето-желе; кето-пастила на яблочной клетчатке; кето-десерт из рикотты.

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

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6)0С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности** согласно СанПин 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 60 С. со сливочными кремами – не более 36 часов; с заварным кремом – 18 часов; с кремом из взбитых сливок – не более 18 часов; желе и муссов – 24 часа; остальная продукция – не более 72 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, применяемым сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 750 РУБ.**ТУ 10.72.12-1000-37676459-2021
ПЕЧЕНЬЕ НИЗКОУГЛЕВОДНОЕ (КЕТО-ПЕЧЕНЬЕ)***Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на печенье низкоуглеводное (далее кето-печенье, печенье, продукт, продукция), изготавливаемое на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной, конопляной, псиллума и других видов) и без добавления сахара. Печенье вырабатывается глазированным, неглазированным, частично глазированным, с добавлениями, без добавлений, с начинкой, без начинки, декорированное. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кето-крекер; кето-печенье из миндальной муки; кето-печенье «Тыквенное»; кето-печенье с шоколадом и шоколадным протеином; кето-печенье кокосовое; кето-печенье из арахисовой пасты; кето-печенье с начинкой с шоколадом; кето-печенье из кокосовой стружки; кето-печенье «Творожное»; кето-печенье «Как овсяное»; кето-печенье песочное с кунжутом; кето-печенье «Льняное»; кето-печенье «Ореховое»; кето-печенье с яблоком и корицей; кето-печенье «Имбирное»; кето-печенье с корицей; кето-печенье «Кунжутное» со специями; кето-печенье «Творожное» с кокосовой стружкой.

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

Рекомендуемый срок годности 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** кето-печенья «Творожное» и «Творожное» с кокосовой стружкой – 15 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. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18 (± 5)0С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света.

12 750 РУБ.

ТУ 10.71.12-999-37676459-2021
ПИРОЖНЫЕ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ПИРОЖНЫЕ)

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пирожные низкоуглеводные (далее кето-пирожные, пирожные, продукт, продукция), вырабатываемые на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной, конопляной, псиллума и других видов) и с заменителями сахара. Пирожные вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кето-пирожное «Картошка»; кето-пирожное «Картошка» бисквитное; кето-пирожное с ягодами и маскарпоне; кето-пирожное «Лимонное»; кето-пирожное «Наполеон»; кето-пирожное «Чизкейк» с вишней; кето-пирожное «Чизкейк» лимонный; кето-пирожное «Чизкейк» тыквенный; кето-пирожное «Пломбир»; кето-пирожное «Медовик»; кето-пирожное «Брауни»; кето-пирожное «Кокосовое»; кето-пирожное «Корзиночка» с шоколадным муссом из авокадо; кето-пирожное «Корзиночка» с шоколадно-сливочным муссом; кето-пирожное «Шоколадное»; кето-пирожное «Тирамису» с маскарпоне; кето-пирожное «Ванильное».

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

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности** согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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 10.72.12-1007-37676459-2021
ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ:
БЕНТО-ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мини-торты (далее- бенто-торты/ или бэнто-торты, или продукт/продукция), представляющие собой многокомпонентные мучные кондитерские изделия, изготовленные из двух и более полуфабрикатов выпеченных и отделочных, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%, имеющие различную форму и массу не менее 150 г. и не более 600 г., упакованные в потребительскую упаковку. \

АССОРТИМЕНТ: Торт-сердце «Красный бархат»; Бенто-торт «Сникерс»; Бенто-торт «Черный лес»; Бенто-торт «Графские развалины»; Бенто-торт «Три шоколада»; Бенто-торт «Молочная девочка»; Бенто-торт «Птичье молоко»; Бенто-торт «Шоколадный»; Бенто-торт «Банановый»; Бенто-торт «Йогуртовый»; Бенто-торт «Сметанный»; Бенто-торт «Миндальный»; Бенто-торт «Рафаэлло»; Бенто-торт конопляный «Моргенштайн»; Бенто-торт «Прага»; Бенто-торт «Брауни»; Бенто-торт «Медовый»; Бенто-торт «Клубничка»; Бенто-торт «Вишенка»; Бенто-торт «Адажио»; Бенто-торт «Муссовый»; Бенто-торт «Творожный»; Бенто-торт «Дамские пальчики»; Бенто-торт «Орешек»; Бенто-торт «Сказка»; Бенто-торт «Захер».

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

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре плюс (2-6) °С для медовых тортов – не более 4 месяцев.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 3 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции путем шоковой заморозки при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации- не более 120 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. 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.

7 950 РУБ.

ТУ 10.71.12-1006-37676459-2021
ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ: БЕНТО-ТОРТЫ

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мини-торты (далее- бенто-торты/ или бэнто-торты, или продукт/продукция), представляющие собой многокомпонентные мучные кондитерские изделия, изготовленные из двух и более полуфабрикатов выпеченных и отделочных, с содержанием муки в выпеченном полуфабрикате не менее 25%, имеющие различную форму и массу не менее 150 г. и не более 600 г., упакованные в потребительскую упаковку.

АССОРТИМЕНТ: Торт-сердце «Красный бархат»; Бенто-торт «Сникерс»; Бенто-торт «Черный лес»; Бенто-торт «Графские развалины»; Бенто-торт «Три шоколада»; Бенто-торт «Молочная девочка»; Бенто-торт «Птичье молоко»; Бенто-торт «Шоколадный»; Бенто-торт «Банановый»; Бенто-торт «Йогуртовый»; Бенто-торт «Сметанный»; Бенто-торт «Миндальный»; Бенто-торт «Рафаэлло»; Бенто-торт конопляный «Моргенштайн»; Бенто-торт «Прага»; Бенто-торт «Брауни»; Бенто-торт «Медовый»; Бенто-торт «Клубничка»; Бенто-торт «Вишенка»; Бенто-торт «Адажио»; Бенто-торт «Муссовый»; Бенто-торт «Творожный»; Бенто-торт «Дамские пальчики»; Бенто-торт «Орешек»; Бенто-торт «Сказка»; Бенто-торт «Захер».

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

Сроки годности в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03: при температуре от 2 до 6°С и относительной влажности не более 75%: без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной не более 72 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; прочие не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 850 РУБ.

ТУ 10.71.12-998-37676459-2021
ТОРТЫ НИЗКОУГЛЕВОДНЫЕ (КЕТО-ТОРТЫ)

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на торты низкоуглеводные (далее кето-торты/торты/ продукт продукция), вырабатываемые на основе беззерновых видов муки (миндальной, кокосовой, льняной, конопляной, псиллума и др. видов) Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусных добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Торт из псиллума «творожный»; Ванильный кето-торт из миндальной муки; Кето-торт тирамису с маскарпоне; Шоколадный кето-торт из миндальной муки; Морковный кето-чизкейк; Кето-чизкейк с клубникой; Кето

шоколадный блинный торт; Морковный блинный кето торт; Кето-торт суфле «Три молока»; Кокосовый кето-торт «Адажио Самуэля Барбера» Кето рафаэлло; Кето бисквит из кокосовой муки; Шоколадно-кокосовый кето-торт; Кето-торт из миндальной муки со сливками; Кето-торт из миндальной муки со сгущенкой; Веганский торт из миндальной муки с панна коттой с малиновым желе; Шифоновый бисквит из льняной муки; Кето-торт «Красный бархат»; Торт из конопляной муки «Моргенштайн»; Кофейный торт из зеленой гречки.

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

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов.

12 000 РУБ.

ТУ 10.89.19-394-37676459-2020

СУХИЕ ПРОДУКТЫ ЭКСТРУЗИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ

(утверждены взамен ТУ 9196-394-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на сухие продукты экструзионной технологии (далее по тексту – продукт, изделия экструзионные), вырабатываемые из кукурузной, овсяной, рисовой, гречневой и пшеничной муки путем продавливания через экструдер. **Продукцию выпускают:** наполненной или без наполнения различными начинками; глазированной или неглазированной глазурью; с вкусовыми добавками или без вкусовых добавок. Продукцию изготавливают механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: хлопья овсяные; хлопья овсяные глазированные; хлопья овсяные со вкусом шоколада; хлопья овсяные со вкусом шоколада глазированные; хлопья рисовые; хлопья рисовые глазированные; хлопья рисовые со вкусом шоколада; хлопья рисовые со вкусом шоколада глазированные; хлопья гречневые; хлопья гречневые глазированные; хлопья гречневые со вкусом шоколада; хлопья гречневые со вкусом шоколада глазированные; хлопья пшеничные; хлопья пшеничные глазированные; хлопья пшеничные со вкусом шоколада; хлопья пшеничные со вкусом шоколада глазированные; хлопья кукурузные глазированные; хлопья кукурузные со вкусом шоколада; шарики кукурузные; шарики кукурузные со вкусом шоколада; звездочки кукурузные; звездочки кукурузные со вкусом шоколада; колечки кукурузные; колечки кукурузные со вкусом шоколада; «Подушечки» с начинкой со вкусом кокоса; «Подушечки» с начинкой со вкусом сгущенного молока; «Подушечки» с начинкой со вкусом клубники; «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом рома; «Воздушные подушечки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Воздушные подушечки» с начинкой с молочным вкусом; «Воздушные подушечки» с начинкой с ароматом ванили; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом вишни; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом клюквы; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом лимона; «Воздушные подушечки» с начинкой со вкусом черники; «Хрустящие палочки» с шоколадной начинкой; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом рома; «Хрустящие палочки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Хрустящие палочки» с начинкой с молочным вкусом; «Хрустящие палочки» с начинкой с ароматом ванили; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом вишни; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом клюквы; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом лимона; «Хрустящие палочки» с начинкой со вкусом черники; «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом рома; «Бамбуковые палочки» с шоколадной начинкой со вкусом рома; «Бамбуковые палочки» с начинкой с молочным вкусом; «Бамбуковые палочки» с начинкой с ароматом ванили; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом вишни; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом клюквы; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом абрикоса; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом лимона; «Бамбуковые палочки» с начинкой со вкусом черники.

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. **Сроки годности** сухих продуктов экструзионной технологии: весовой продукции – 4 месяца герметично упакованной продукции – 6 месяцев. 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.

15 000 РУБ.

ТУ 10.72.12-860-37676459-2020

ПЕЧЕНЬЕ «ХАЛЯЛЬ»

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

Настоящие технические условия распространяются на печенье (далее продукция), представляющее собой мучное кондитерское изделие. Продукция вырабатывается из муки, сахара, жира, яиц с добавлением или без добавления измельченных ядер орехов, цукатов, фиников и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури, с учетом ингредиентов и технологий, дозволенных исламским правом «Халаль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сдобное печенье: печенье сдобное с шоколадными чипсами «Халаль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» с сахарной пудрой «Халаль» (Halal); печенье сдобное «Лимонное» «Халаль» (Halal); печенье сдобное с ароматом рома «Халаль» (Halal); печенье сдобное с ароматом вишни «Халаль» (Halal). **Слоеное печенье:** печенье с джемом «Удача» «Халаль» (Halal); печенье «Удача» с джемом в шоколадной глазури «Халаль» (Halal); печенье с суфле «Мартин» «Халаль» (Halal); печенье с суфле в шоколадной глазури «Мартин» «Халаль» (Halal); печенье с суфле и джемом в шоколадной глазури «Мартин» «Халаль» (Halal). **Сахарное печенье:** печенье с повидлом «Маргарита» «Халаль» (Halal); печенье со сгущенным молоком «Балетки» «Халаль» (Halal); печенье «Балетки» со сгущенным молоком и арахисом «Халаль» (Halal); печенье «Восток» со сгущенным молоком и кунжутом «Халаль» (Halal); печенье со сгущенным молоком и маком «Халаль» (Halal). **Песочное печенье:** печенье Курабье «Халаль» (Halal); печенье «Ракушка» «Халаль» (Halal); печенье Песочное в глазури с орехом «Халаль» (Halal); печенье Песочное в молочной глазури с орехом «Халаль» (Halal); печенье Песочное в белой глазури с орехом «Халаль» (Halal). **Заварное печенье:** печенье Заварное с вареной сгущенкой «Халаль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом «Халаль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком «Халаль» (Halal); печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) «Халаль» (Halal); печенье Заварное с вареной сгущенкой в глазури «Халаль» (Halal). **Затяжное печенье:** печенье «Амереканер» зерновое «Халаль» (Halal); печенье «Криспы» к завтраку «Халаль» (Halal); печенье «Сырное» «Халаль» (Halal); печенье «Финиковое» «Халаль» (Halal); печенье «Пикник» «Халаль» (Halal).

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

Рекомендуемые срок годности весовой продукции: остальное – не более 30 дней, с начинками – не более 15 дней; **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** с начинками – не более 30 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции:** сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 18°C – не более 30 суток; сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 10°C – не более 45 суток.

15 000 РУБ.

ТУ 10.71.12-861-37676459-2020

ПИРОЖНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»

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

Настоящие технические условия распространяются на пирожные мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволенных исламским правом «Халаль» без использования ингредиентов и технологий, запрещенных исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожное бисквитно-кремовое «Халаль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом «Халаль» (Halal); пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом «Халаль» (Halal); пирожное бисквитное с кофейным кремом «Халаль» (Halal); пирожное песочное «Полянка» «Халаль» (Halal); пирожное песочное «Корзиночка с белковым кремом» «Халаль» (Halal); пирожное песочное «Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной» «Халаль»

(Halal); пирожное песочное «Берёзонька» «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с киви и персиками «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с клубникой «Халяль» (Halal); пирожное «Корзиночка» с ежевикой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер с малиновым кремом» «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с клубничной начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с лимонной начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой «Халяль» (Halal); пирожное «Профитроли с фруктами» «Халяль» (Halal); пирожное «Профитроли» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное с конфитюром «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Наполеон» «Халяль» (Halal); пирожное слоеное «Муфточка» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Карамельный» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Шахматы» «Халяль» (Halal); пирожное «Десерт Клубничный» «Халяль» (Halal); пирожное «Пражское» «Халяль» (Halal); пирожное «Блэк энд Вайт» «Халяль» (Halal); пирожное «Гаваи» фруктовое «Халяль» (Halal); пирожное «Детское» «Халяль» (Halal); пирожное «Кремона» «Халяль» (Halal); пирожное «Прага» «Халяль» (Halal); пирожное «Принцесса» «Халяль» (Halal).

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; со сливочным кремом не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. с кремом на растительных маслах – 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C: со сметанным, творожным кремом не более 72 часов; остальной продукции не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C не более 120 часов. Срок годности пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности.

14 750 РУБ.

ТУ 10.85.19-863-37676459-2020

ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА ХАЛЯЛЬ

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция) с применением начинок и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из пресного теста печеные: бантик слоеный; слойка с зеленым луком и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром; слойка с сыром мини; слойка с горбушей; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с яблоками; слойка с курагой; слойка с творогом; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; самса с бараниной; самса с говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоеная с курицей; самса с мясом; самса с картофелем и мясом; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; хачапури; хачапури слоеные; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем жареные. чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом

и изюмом; чебуреки с творогом и курагой; чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной, рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жареной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами; чебуреки «По-омски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост.

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

Термины и определения мучное кулинарное изделие: Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными фаршами или без фаршей. *Примечание* К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни. **срок хранения:** Период, в течение которого продукция общественного питания при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в соответствующем нормативном или техническом документе. **срок годности:** Период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемый сроки годности:** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток охлажденных изделий с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 С не более 96 часов. пирогов при температуре от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: пироги в герметично упакованной упаковке – не более 2 месяца; пироги с бисквитным тестом в герметично упакованной упаковке – не более 1 месяц. продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 °С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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.

15 000 РУБ.

ТУ 10.71.12-859-37676459-2020

ТОРТЫ «ХАЛЯЛЬ»

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

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция) с учетом ингредиентов и технологий дозволённых исламским правом «халяль» без использования ингредиентов и технологий, запрещённых исламскими традициями и правом – «харам». Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусковых добавок. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт бисквитно-воздушный халяльный; торт бисквитно-воздушный со сливками халяльный; торт бисквитно-кофейный халяльный; торт бисквитно-сырный халяльный; торт бисквитно-фруктовый халяльный (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно-шоколадный халяльный; торт бисквитно-шоколадный с маком халяль; торт бисквитно-шоколадный с суфле халяльный; торт бисквитно-кремовый (бисквитный) халяль; торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом халяльный; торт бисквитный (маковый) со сливками халяльный; торт бисквитный (медовый) с арахисом халяльный; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом халяльный; торт бисквитный (медовый) с кокосом халяльный; торт бисквитный (медовый) с фундуком халяльный; торт бисквитный (медовый) с черносливом халяльный; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом халяльным; торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом халяльным; торт бисквитный орехово-маковый с изюмом халяльный; торт бисквитный с ананасами халяльный; торт бисквитный с арахисом халяльный; торт орехово-шоколадный халяльный; торт бисквитный с вишней халяльный; торт бисквитный с воздушным рисом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом халяльный; торт бисквитный с кофейным кремом халяльный; торт бисквитный с мармеладом халяльный; торт бисквитный с масляным кремом халяльным; торт бисквитный с персиком и киви халяль; торт бисквитный с персиком халяльный; торт бисквитный с суфле халяль;

торт бисквитный с сырным кремом халяль; торт бисквитный с сырным суфле халяль; торт бисквитный с цитрусовым кремом халяль; торт бисквитный с цукатами халяль; торт бисквитный с шоколадом халяль; торт бисквитный со сливками и черносливом халяль; торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом халяль; торт бисквитный со сливочным кремом халяль; торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный халяль «Зебра»; торт «Сметанный» халяль (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» халяль (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» халяль (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» халяль (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» халяль (бисквитно-кремовый); торт «Творожный» халяль (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» халяль (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт пудинг халяль из свежих ягод (песочно-кремовый); торт «Казанский» (песочно-кремовый); торт «Тарталет с персиком» халяль (песочно-кремовый); торт заварной халяль (заварной с кремом); торт слоеный с заварным кремом халяль; торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт «Наполеон» халяль (слоеный с кремом); торт «Бабушкин» халяль (песочный); торт «Манник» халяль; торт «Сухарный» халяль; торт «Черемуховый» халяль (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» халяль (бисквитно-муссовый).

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

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

12 000 РУБ.

ТУ 10.89.19-920-37676459-2020

СЛАДКИЕ РОЛЛЫ

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

Настоящие технические условия распространяются на сладкие роллы – десерты с фруктовыми, шоколадными, творожными, ореховыми и другими сладкими начинками, изготовленными из свежих, охлажденных или быстрозамороженных фруктов одного или нескольких видов с добавлением или без добавления нарезанных фруктов, орехов и т.д. (далее по тексту продукт, продукция). Готовую продукцию реализуют при температуре плюс 2 – 6 °С. Продукция полностью готова к употреблению. Готовая продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, внешним видом.

АССОРТИМЕНТ: сладкий ролл с бананом и вишней; сладкий ролл с джемом; сладкий ролл с сыром; шоколадный ролл с яблоком и апельсином; шоколадный ролл с персиком; сливочный ролл с сиропом; сладкий ролл с мармеладом; фруктовый ролл; ролл шоколадно-банановый; рисовый ролл с ягодами; шоколадно-блинный ролл с маскарпоне и фруктами; творожный ролл; ролл блинный со сгущенным молоком; сладкий ролл с бананом и киви; сладкий ролл с «Амаи»; сладкий ролл «Пайнапуру»; сладкий ролл «Чизумомо»; сладкий ролл «Чокорето»; сладкий ролл с фисташками; спринг ролл фруктовый с сыром «Бри» и медово-ванильным соусом; сладкий ролл «Юки-Но»; сладкий ролл «Минари».

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

Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при температуре +2 6 0С и относительной влажности воздуха не более 75 %: неупакованной продукции – не более 24 часов; упакованной продукции не более 48 часов (кроме творожных роллов) Для творожных роллов рекомендуемый срок годности не более 16 часов при температуре +2 6 °С. 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 10.82.23-489-37676459-2020
БАТОНЧИКИ ФРУКТОВЫЕ
(взамен ТУ 9124-489-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на батончики фруктовые (далее продукт или продукция), произведенные из сухофруктов с добавлением или без добавления других натуральных фруктов, орехов, семечек, сахаров, вкусоароматических компонентов, пищевых добавок в глазури или без нее и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей промышленной переработке. Продукция выпускается в охлажденном и подсушенном виде. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фруктовый батончик из кураги; фруктовый батончик из чернослива; фруктовый батончик из изюма; фруктовый батончик из фиников; фруктовый батончик из вишни; фруктовый батончик из смородины черной; фруктовый батончик из клюквы; фруктовый батончик из облепихи; **фруктовые батончики на основе кураги:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе чернослива:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе фиников:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, бананом и облепихой; с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе облепихи:** с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе изюма:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с черносливом и облепихой; с черносливом, облепихой и орехами; с черносливом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами с курагой; с

курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и орехами; курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; **фруктовые батончики на основе вишни:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе смородины черной:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой и изюмом; с курагой, цукатами и орехами; с курагой и бананом; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой, бананом и облепихой; с курагой и орехами; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с курагой, облепихой и изюмом; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, цукатами и орехами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с цукатами, бананом и облепихой; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами **фруктовые батончики на основе клюквы:** с черносливом; с черносливом и орехами; с черносливом и цукатами; с черносливом, цукатами и орехами; с черносливом и бананом; с черносливом, бананом и цукатами; с черносливом, бананом и изюмом; с черносливом, бананом и орехами; с курагой; с курагой и орехами; с курагой и цукатами; с курагой, бананом и цукатами; с курагой, бананом и изюмом; с курагой, бананом и орехами; с курагой и изюмом; с курагой и облепихой; с курагой, облепихой и орехами; с курагой, облепихой и цукатами; с изюмом; с изюмом и орехами; с изюмом и цукатами; с изюмом, цукатами и орехами; с изюмом и бананом; с изюмом, бананом и орехами; с изюмом, бананом и цукатами; с изюмом, бананом и облепихой; с изюмом, облепихой и орехами; с изюмом, облепихой и цукатами; с цукатами; с цукатами и орехами; с цукатами и бананом; с цукатами и изюмом; с цукатами и облепихой; с цукатами, облепихой и изюмом; с цукатами, облепихой и орехами; с цукатами, бананом и орехами; с цукатами, бананом и изюмом; с фруктами; с фруктами и орехами; с фруктами и цукатами; с фруктами, цукатами и орехами. **Весь ассортимент продукции выпускается в глазури:** шоколадной; карамельной.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре хранения 4 ± 2 °С: для весовой неглазированной продукции – не более 3 мес; для весовой глазированной продукции – не более 2 мес; для продукции неглазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 5 мес; для продукции глазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 4 мес; для продукции, упакованной в герметичную и вакуумную упаковку – не более 9 мес. **Рекомендуемые сроки годности** для подсушенной продукции при температуре 20 ± 5 °С и относительной влажности не более 75 %: для весовой неглазированной продукции – не более 5 мес; для весовой глазированной продукции – не более 4 мес; для продукции неглазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 7 мес; для продукции глазированной, упакованной в негерметичную тару – не более 6 мес; для неглазированной продукции, упакованной в герметичную тару – не более 9 мес; для глазированной продукции, упакованной в герметичную тару – не более 7 мес; 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.

16 000 РУБ.**ТУ 10.72.12-971 37676459-2020****ГОНКОНГСКИЕ ВАФЛИ***Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на вафли гонконгские с начинкой или без нее (далее продукция), представляющие собой мучные кондитерские изделия. Вырабатываемые из муки пшеничной, яиц, сахара, жира, и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: вафли гонконгские с шоколадной начинкой; вафли гонконгские со взбитыми сливками; вафли гонконгские с заварным кремом; вафли гонконгские со взбитыми сливками и клубникой; вафли гонконгские с фруктовыми начинками; вафли гонконгские с джемом; вафли гонконгские с красной икрой; вафли гонконгские с овощами; вафли гонконгские с сыром; вафли гонконгские с сыром и ветчиной; вафли гонконгские с тропическими фруктами; вафли гонконгские с копченым лососем; вафли гонконгские с сыром тофу и овощами «Вегетарианские»; вафли гонконгские с вареньем; вафли гонконгские с конфитюром; вафли гонконгские с сливочным суфле; вафли гонконгские с мороженым; вафли гонконгские с яблоками; вафли гонконгские с апельсином; вафли гонконгские с ананасом; вафли гонконгские с вишней; вафли гонконгские с грибами.

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

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 21°С: весовой и негерметично упакованной продукции – не более 2 часов с момента изготовления. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 24 часов с момента изготовления. 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 10.82.23-664-37676459-2019****ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ, СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты сахаристых кондитерских изделий глазури кондитерские и массы кондитерские, вырабатываемые из заменителей какао-масла лауринового типа, сахара, какао-порошка с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья, пищевкусных добавок; или глазури шоколадные, шоколадные массы, вырабатываемые из какао-масла, эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового типа, сахара, какао-порошка с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусных добавок (далее продукт, продукция, глазурь). Глазури шоколадные не требуют темперирования. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях кондитерской, молочной, пищекокцентратной промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Глазури кондитерские: глазурь кондитерская темная Блиссо 09-14 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская темная Блиссо ГК-1 (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блиссо ПС-1М (для глазирования мороженого); -глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-2М-орех (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-3М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-4М-орех (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская темная Блиссо ГК-2 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо ПС-3 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-5М (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блиссо ГК-6М (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-1Т (для конфет ассорти и шоколадных плиток); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-2Т (для конфет ассорти и шоколадных плиток); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-3Т (для глазирования конфет); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-4Т (для глазирования конфет); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-5Т (для глазирования печенья, вафель); глазурь кондитерская темная Блиссо ЗМК-6Г (для глазирования бисквитов, кексов, вафель); глазурь кондитерская темная Блиссо 01-13 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо 02-14 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блиссо 03-14 (для глазирования сыр-

ков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блессо 04-14 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блессо 05-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блессо 06-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блессо 07-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блессо 08-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блессо 10-16 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская темная Блессо 11-17 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская темная Блессо 12-17 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская темная Блессо 13-17 М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская темная Блессо 09-17 Т (для внесения в тесто до выпечки); глазурь кондитерская темная Блессо 10-17 Т (для внесения в тесто до выпечки); глазурь кондитерская темная Блессо 01-17 Л (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блессо 02-17 Л (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блессо 03-17 Л (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блессо ГК-8-16 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блессо ГК-9-17 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блессо ГК-10-17 (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская молочная Блессо ГК-15-17М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская молочная Блессо ГК-16-17М (для глазирования мороженого). **Глазури, массы шоколадные:** глазурь шоколадная Блессо КМ-1Т; глазурь шоколадная Блессо ЭКМ-1Т; глазурь шоколадная Блессо ЭКМ-2Т; глазурь шоколадная Блессо КМ-1М; глазурь шоколадная Блессо ЭКМ-1М; глазурь шоколадная Блессо КМ-2М; глазурь шоколадная Блессо ЭКМ-2М; глазурь шоколадная Блессо КМ-3М-кофе; глазурь шоколадная Блессо КМ-4М; глазурь шоколадная Блессо ЭКМ-3Т-орех; глазурь шоколадная Блессо КМ-5М-йогурт; глазурь шоколадная Блессо ЭКМ-3М; глазурь шоколадная Блессо КМ-4Т-орех/коньяк; глазурь шоколадная Блессо КМ-5М-ром; шоколадная масса Блессо ЭКМ-4Т; шоколадная масса Блессо КМ-6Т; шоколадная масса Блессо ЭКМ-4М; шоколадная масса Блессо КМ-6М: шоколадная масса Блессо ЭКМ-5Т; шоколадная масса Блессо КМ-7М-кофе; шоколадная масса Блессо КМ-8М-орех; шоколадная масса Блессо ЭКМ-6Т-орех/кофе; шоколадная масса Блессо КМ-9М; шоколадная масса Блессо ЭКМ-6М-йогурт; шоколадная масса Блессо КМ-7Т-орех/коньяк; шоколадная масса Блессо КМ-11М-ром; шоколадная масса Блессо КМ-11М; шоколадная глазурь Блессо КМ-12М-арахис; шоколадная масса Блессо КМ-13М-арахис.

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

Рекомендуемый срок годности весовой продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 4 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 12 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 6 месяцев. После вскрытия упаковки рекомендуемый срок годности при хранении в холодильнике не более 3 месяцев в пределах основного срока годности. 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 10.82.23-663-37676459-2019

ГЛАЗУРИ КОНДИТЕРСКИЕ БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты сахаристых кондитерских изделий глазури кондитерские и массы кондитерские, вырабатываемые из заменителей какао-масла лауринового типа, сахара, с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок; или глазури шоколадные, шоколадные массы, вырабатываемые из какао-масла, эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового типа, сахара, с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок (далее продукция). Глазури шоколадные не требуют темперирования. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях кондитерской, молочной, пищевконцентратной промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Глазури белые, массы кондитерские: глазурь кондитерская белая Блессо ГК-1 Б (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская белая Блессо ГК-2Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская темная Блессо ЗМК-7Т-арахис; глазурь кондитерская белая Блессо ГК-2Б-17Л (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блессо ГК-3Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блессо ГК-4Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блессо ГК-5Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блессо ГК-6Б (для глазирования сырков, конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блессо ГК-7Б (для глазирования сырков,

конфет, мучных изделий); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-17Б М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-18Б М (для глазирования мороженого); глазурь кондитерская белая Блиссо ГК-19Б М (для глазирования мороженого). **Глазури, массы белые шоколадные:** шоколадная масса Блиссо ЭКМ-5М; глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М1; глазурь шоколадная белая Блиссо ЭКМ-Б-М2; глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М3-йогурт; глазурь шоколадная белая Блиссо ЭКМ-Б-М4-сливки; глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М5-сливки/спирт; глазурь шоколадная белая Блиссо КМ-Б-М6-йогурт; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М7; шоколадная масса белая Блиссо ЭКМ-Б-М8; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М9; шоколадная масса белая Блиссо ЭКМ-Б-М10; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М11 -йогурт; шоколадная масса белая Блиссо КМ-Б-М 12-ром; шоколадная глазурь Блиссо ЭКМ-7М-арахис; шоколадная масса Блиссо ЭКМ-6М-арахис.

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

Рекомендуемый срок годности весовой продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 4 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от +5 °С до +22 °С: без добавления молочных продуктов не более 12 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 6 месяцев. После вскрытия упаковки рекомендуемый срок годности при хранении в холодильнике не более 3 месяцев в пределах основного срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 500 РУБ.

ТУ 10.51.56-950-37676459-2019
МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО
СУБЛИМИРОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на мороженое сублимированное и десерты сублимированные из мороженого (далее – продукт, продукция) полученные обезвоживанием мороженого путем сублимационной сушки, вырабатываемого из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется в оптовой и розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Мороженое сублимированное: мороженое молочное сублимированное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое сливочное сублимированное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое пломбир сублимированное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; **Десерты сублимированные из мороженого:** десерт сублимированный из мороженого молочного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или

фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж.: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж.: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», на название фрукта, ягоды или производного прилагательного от их названий.

Термины и определения «Мороженое» взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«Продукт переработки молока сублимированный»** продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % – не более 12 месяцев. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

12 000 РУБ.

ТУ 10.82.23-945-37676459-2019

ШОКОЛАД БЕЛЫЙ

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

Настоящие технические условия распространяются на шоколад белый (далее – продукт, продукция), вырабатываемый из масла какао, молока и/или продуктов его переработки и сахара, с добавлением или без добавления какао продуктов и пищевкусных добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения подразделяют на:** обыкновенный; десертный. **Шоколад обыкновенный и десертный в зависимости от состава или структуры может быть:** пористый; с тонкоизмельченными добавлениями; с крупными добавлениями; с начинкой; в сочетании.

АССОРТИМЕНТ: шоколад белый; шоколад белый с отделкой из: орехов и/или цукатов, и/или печенья, и/или вафельной крошки; шоколад белый с добавлением: орехов и/или изюма, и/или печенья, и/или вафель, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных фруктов, и/или цукатов плодово ягодных, и/или воздушной крупы, и/или кокосовой стружки, и/или драже; шоколад белый с облепиховым маслом; шоколад белый с добавлением сушеных ягод: актинидии и/или аронии, и/или голубики, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или калины, и/или кизила, и/или клюквы, и/или лимонника китайского, и/или магонии падуболистной, и/или облепихи, и/или рябины, и/или смородины красной, и/или смородины черной, и/или малины, и/или крыжовника, и/или шиповника, и/или брусники; шоколад белый с начинкой: цитрусовой и/или фруктовой, и/или ягодной, и/или фруктово-мармеладной, и/или фруктово-помадной, и/или с помадно-сливочной, и/или помадно-лимонной, и/или помадно-кофейной, и/или шоколадно-кремовой, и/или ореховой; шоколад белый пористый; шоколад белый пористый с отделкой из: орехов и/или цукатов, и/или печенья, и/или вафельной крошки; шоколад белый пористый с добавлением: орехов и/или изюма, и/или печенья, и/или вафель, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных фруктов, и/или цукатов плодово ягодных, и/или воздушной крупы, и/или кокосовой стружки, и/или драже; шоколад белый пористый с облепиховым маслом; шоколад белый пористый с добавлением сушеных ягод: актинидии и/или аронии, и/или голубики, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или калины, и/или кизила, и/или клюквы, и/или лимонника китайского, и/или магонии падуболистной, и/или облепихи, и/или рябины, и/или смородины красной, и/или смородины черной, и/или малины, и/или крыжовника, и/или шиповника, и/или брусники; шоколад белый пористый с начинкой: цитрусовой и/или фруктовой, и/или ягодной, и/или фруктово-мармеладной, и/или фруктово-помадной, и/или с помадно-сливочной, и/или помадно-лимонной, и/или помадно-кофейной, и/или шоколадно-кремовой, и/или ореховой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от (18±2) °С: без добавления пищевкусовых компонентов не более 12 месяцев; с добавлением пищевкусовых компонентов не более 6 месяцев. 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.

12 000 РУБ.

ТУ 10.82.22-728-37676459-2019
ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ
И КОНДИТЕРСКИЕ СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО

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

Настоящие технические условия распространяются на фигуры шоколадные и кондитерские (далее – продукт, продукция) вырабатываемые на основе какао-продуктов и сахара с добавлением или без добавления молока и/или молочных продуктов и пищевкусовых добавок. Продукция может выпускаться с сюрпризом, в наборах. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фигуры шоколадные; фигуры шоколадные темные; фигуры шоколадные молочные; фигуры шоколадные комбинированные; фигуры шоколадные с отделкой из: орехов, и/или цукатов, и/или печенья, и/или вафельной крошки, и/или изюма, и/или сублимированных ягод и/или сублимированных фруктов, и/или воздушной крупы, и/или кокосовой стружки; фигуры шоколадные в наборах; фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры кондитерские шоколадные; фигуры кондитерские темные; фигуры кондитерские молочные; фигуры кондитерские комбинированные; фигуры кондитерские с сюрпризом; фигуры кондитерские в наборах.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий; дополнить или заменить словосочетание «с оригинальной начинкой» на собственное название начинки или на придуманное название производителя начинки.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции при температуре от 5 °С до 22 °С: без добавления молочных продуктов не более 12 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 6 месяцев. 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.

12 000 РУБ.

ТУ 10.39.21-780-37676459-2019
ДЕСЕРТЫ ВЗБИТЫЕ ФРУКТОВЫЕ, ЯГОДНЫЕ,
ОВОЩНЫЕ И ИХ СМЕСИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на взбитые замороженные фруктовые и овощные десерты, изготовленные из свежих, охлажденных, быстрозамороженных фруктов, овощей одного или нескольких видов или продуктов их переработки с добавлением или без добавления пищевкусовых продуктов, молочных продуктов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей (далее – десерты), фасованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Десерты предназначены для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **В зависимости от вида используемого фруктового и/или овощного сырья десерты выпускают:** фруктовые; овощные; фруктово-овощные; ассорти фруктовые. **В зависимости от способа изготовления десерты выпускают:** взбитыми замороженными; взбитыми с добавлением пищевкусового продукта замороженными; взбитыми и декорированные декоративными пищевыми продуктами замороженными.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья десерты изготавливают следующих наименований: **фруктовые:** абрикосовый, айвовый, алычовый, ананасовый, апельсиновый, из арбуза, банановый, брусничный, вишневый, из голубики, грушевый, ежевичный, из жимолости, земляничный (клубничный), из инжира, из киви, из кизила, клюквенный, из крыжовника, из лайма, лимонный, малиновый, из манго, мандариновый, из маракуйи, из моршки, из облепихи, персиковый, рябиновый, сливовый, из смородины красной и белой, из хурмы, черничный, черноплодно-рябиновый, черносмородиновый, яблочный. **овощные:** морковный, из свеклы, томатный, тыквенный. **фруктово-овощные:** вишнево-свекольный, клюквенно-морковный, из апельсина и тыквы, из малины и дыни. **ассорти фруктовые:** из облепихи и груши; яблока и абрикоса; из банана и сливы; из яблока и ананаса.

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

Термины и определения. В настоящих технических условиях применены следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 55624: **взбитые замороженные фруктовые (овощные, фруктово-овощные) десерты:** пищевые продукты сладкие с массовой долей сухих веществ фруктов и/или овощей от 1,0 % до 4,0 %, взбитые замороженные и потребляемые в замороженном виде; произведенные из раствора сахаров, фруктов и/или овощей и продуктов их переработки с использованием или без использования стабилизаторов или стабилизаторов-эмульгаторов, пищевых и пищевкусовых продуктов, ароматизаторов, регуляторов кислотности, красителей и других пищевых добавок. **пищевкусовые продукты для фруктовых десертов:** Пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе орехи, фрукты, шоколад, мягкая карамель, и другие пищевые продукты, специально вводимые во льды в процессе их изготовления для придания им специфического вкуса. **десерт глазированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной):** Десерт, имеющий твердое покрытие из глазури для мороженого и/или шоколада. **декорированный фруктовый (овощной, фруктово-овощной) десерт:** Десерт фасованный или формованный, поверхность которого оформлена декоративными пищевыми продуктами. **стабилизатор** пищевая добавка, предназначенная для обеспечения агрегативной устойчивости и/или поддержания однородной дисперсии двух и более несмешивающихся ингредиентов; **уплотнитель** пищевая добавка, предназначенная для сохранения плотности тканей фруктов, овощей и упрочнения гелеобразной структуры пищевых продуктов; **эмульгатор** пищевая добавка, предназначенная для создания и/или сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся фаз в пищевом продукте. **Примечание.** В качестве декоративных пищевых продуктов используют орехи, цукаты, мармелад, джем, шоколад, фрукты, кокосовую стружку, глазурь и другие пищевые продукты.

Рекомендуемые сроки годности десертов при температуре хранения минус 18 °С и влажности воздуха не более 75 %: взбитых замороженных – не более 12 месяцев. взбитых замороженных с добавлением сыворотки не более 12 месяцев. Срок годности десертов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию 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 10.82.23-232-37676459-2019

МАРМЕЛАД

(взамен ТУ 9128-232-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на мармелад, представляющий собой сахаристое кондитерское изделие, вырабатываемое из фруктово-ягодного пюре с сахаром, с добавлением студнеобразователя, с добавлением или без добавления вкусоароматических добавок (далее продукт, продукция). **Мармелад в зависимости от сырья, применяемого в качестве студнеобразующей основы, изготавливают:** фруктовый (овощной) на основе желирующего фруктового и (или) овощного сырья; желеино-фруктовый (желеино-овощной) на основе студнеобразователя в сочетании с желирующим фруктовым и (или) овощным сырьем; желеиный, жевательный на основе студнеобразователя. **В зависимости от способа формования мармелад изготавливают:** формовой (в том числе пат), формуемый отливкой мармеладной массы в формы; пластовой, формуемый отливкой мармеладной массы в упаковку; резаный, формуемый отливкой мармеладной массы с последующим резанием на отдельные изделия. **В зависимости от технологии производства и рецептуры мармелад изготавливают:** с обсыпкой сахаром, кокосовой стружкой, какао-порошком и др.; неглазированный; глазированный; глазированный частично; гляncованный; многослойный; с начинкой; с крупными добавками. Продукция полностью готова для непосредственного употребления в пищу и приготовления других блюд. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и на предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, рецептурами, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: Мармелад фруктово-ягодный формовой: мармелад «Ароматный»; мармелад «Летний сад»; мармелад «Ткемалевый»; мармелад «Мичуринский фруктово-ягодный»; мармелад «Черника»; мармелад «Яблочный формовой»; мармелад «Яблочный в шоколаде». **Пат:** пат «Сливовый»; пат «Фруктовый»; пат «Цветной горошек»; пат «Черносмородиновый»; пат «Яблочный»; пат «Ягодка». **Мармелад фруктово-ягодный пластовой:** мармелад «Черничный»; мармелад «Вишневый сад»; мармелад «Ткемалевый»; мармелад «Виноградный»; мармелад «Мандариновый пластовой»; мармелад «Пластовый клубничный»; мармелад «Пластовый черносмородиновый»; мармелад «Пластовый цитрусовый»; мармелад «Рябиனுшка»; мармелад «Смородиновый»; мармелад «Фруктово-ягодный пластовой»; мармелад «Яблочный пластовой». **Мармелад желеиный формовой (на агаре):** мармелад «Клубника»; мармелад «Малина»; мармелад «Сюрприз»; мармелад «Фигурный»; мармелад «Фигурки в шоколаде»; мармелад «Малина» (2 вариант); мармелад «Желеиный формовой с шиповником»; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Лимонный»; мармелад «Черная смородина». **Формовой желеиный мармелад на агаре из фуцелярии:** мармелад «Гранатовый»; мармелад «Желеиный формовой»; мармелад «С корицей»; мармелад «Красная шапочка». **Формовой желеиный мармелад на агароиде:** мармелад «Абрикос»; мармелад «Буратино»; мармелад «Желеиный формовой»; мармелад «Клубника садовая»; мармелад «К чаю»; мармелад «Облепиховый»; мармелад «Сибирская клюковка»; мармелад «Тюменский юбилейный»; мармелад «Хурма»; мармелад «Фигурный»; мармелад «Желеиные батончики в шоколаде». **Формовой желеиный мармелад на пектине:** мармелад «Абрикос»; мармелад «Вишня»; мармелад «Вишенка»; мармелад «Голубика»; мармелад «Желеиный формовой»; мармелад «Летний»; мармелад «Новокузнецкий»; мармелад «Октябренок»; мармелад «Полюшко»; мармелад «По щучьему велению»; мармелад «Солнечный луч»; мармелад «Терек»; мармелад «Чайный»; мармелад «Фигурный в шоколаде»; мармелад «Лимонный»; мармелад «Лимонный» в темной глазури; мармелад «Лимонный» в белой глазури; мармелад «Лимонный» в молочной глазури; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Клюквенный» в темной глазури; мармелад «Клюквенный» в белой глазури; мармелад «Клюквенный» в молочной глазури; мармелад «Апельсиновый»; мармелад «Апельсиновый» в темной глазури; мармелад «Апельсиновый» в белой глазури; мармелад «Апельсиновый» в молочной глазури; мармелад «Персиковый»; мармелад «Персиковый» в темной глазури; мармелад «Персиковый» в белой глазури; мармелад «Персиковый» в молочной глазури; мармелад «Черносмородиновый»; мармелад «Черносмородиновый» в темной глазури; мармелад «Черносмородиновый» в белой глазури; мармелад «Черносмородиновый» в молочной глазури; мармелад со вкусом клюквы; мармелад со вкусом клюквы в темной глазури; мармелад со вкусом клюквы в белой глазури; мармелад со вкусом клюквы в молочной глазури; мармелад со вкусом лимона; мармелад со вкусом лимона в темной глазури; мармелад со вкусом лимона в белой глазури; мармелад со вкусом лимона в молочной глазури; мармелад со вкусом апельсина; мармелад со вкусом апельсина в темной глазури; мармелад со вкусом апельсина в белой глазури; мармелад со вкусом апельсина в молочной глазури; мармелад со вкусом персика; мармелад со вкусом персика в темной глазури; мармелад со вкусом персика в белой глазури; мармелад со вкусом персика в молочной глазури; мармелад со вкусом черной смородины; мармелад со вкусом черной смородины в темной глазури; мармелад со вкусом черной смородины в белой глазури; мармелад со вкусом черной смородины в молочной глазури. **Формовой желеиный мармелад на свекловичном пектине:** мармелад «Желеиный формовой». **Формовой мармелад на желатине:** мармелад «Забавный». **Формовой желеино-фруктовый мармелад на агаре:** мармелад «Бананы»; мармелад «Клюквенный»; мармелад «Майский»; мармелад «Ягодный в шоколаде». **Формовой желеино-**

фруктовый мармелад на агароиде: мармелад «Золушка». **Формовой желеино-фруктовый мармелад на цитрусовом пектине:** мармелад «Арония»; мармелад «Айва»; мармелад «Свекольный»; мармелад «Кизилловый»; мармелад «Солнечный зайчик»; мармелад «Цидаро»; мармелад «Цидония»; мармелад «Яблонька»; мармелад «Яблонька в шоколаде»; мармелад «Золотая осень»; мармелад «Изабелла». **Желейный резной мармелад на агаре:** мармелад «Абрикосовый»; мармелад «Рябиновый»; мармелад «Школьный»; мармелад «Апельсиновые и лимонные дольки»; мармелад «Дольки киви»; мармелад «Незабудка»; мармелад «Театральный в шоколаде»; мармелад «Трехслойный». **Желейный резной мармелад на агаре из фурцеллярии:** мармелад «Балтика». **Желейный резной мармелад на цитрусовом пектине:** мармелад «Апельсиновый»; мармелад «Балтика»; мармелад «Бодрость»; мармелад «Детский»; мармелад «Жимолость»; мармелад «Калинка»; мармелад «Полесье»; мармелад «Ткемали»; мармелад «Урожайный»; мармелад «Чебурашка»; мармелад «Сладость». **Желейный резной мармелад на свекловичном пектине:** мармелад «Краснодарский»; мармелад «Кувшинки»; мармелад «Красноярский»; мармелад «Ягода».

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

Изменение № 1. Дата введения в действие 28.12.2019 год. Мармелад желеинный формовой на пектине: мармелад «Абрикос»; мармелад «Ананас»; мармелад «Апельсин»; мармелад «Банан»; мармелад «Барбарис»; мармелад «Виноград»; мармелад «Вишня»; мармелад «Дыня»; мармелад «Зеленое яблоко»; мармелад «Земляника»; мармелад «Киви»; мармелад «Клубника»; мармелад «Клюква»; мармелад «Лайм»; мармелад «Лимон»; мармелад «Малина»; мармелад «Персик»; мармелад «Черная смородина»; мармелад «Черника»; мармелад «Фруктовое ассорти».

Термины и определения согласно Мармелад: Сахаристое кондитерское изделие студнеобразной консистенции, имеющее определенную заданную форму, получаемое увариванием желеирующего фруктового и (или) овощного сырья и (или) раствора студнеобразователя с сахаром, с добавлением или без добавления патоки, пищевых добавок, ароматизаторов, массовой долей фруктового и (или) овощного сырья для фруктового (овощного) мармелада не менее 30 %, для желеино-фруктового (желеино-овощного)-не менее 15 %, массовая доля влаги в котором составляет не более 33% от массы кондитерского изделия. **Жевательный мармелад:** мармелад жевательной консистенции, массовая доля влаги в котором составляет не более 22 % от массы кондитерского изделия. **Студнеобразователь:** Вещество, вводимое в рецептурные смеси кондитерских изделий для создания студнеобразной консистенции. Продукция должна храниться в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (15±5) °С и относительной влажности воздуха (80±5) %. Мармелад не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить мармелад совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Ящики с продукцией должны быть установлены на стеллажи на расстоянии не менее 0,7 м от стен и не менее 1 м от источников тепла, водопроводных и канализационных труб.

Сроки годности продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливают следующие: **2 месяца** для мармелада фруктово-ягодного формового, пата; **3 месяца** для мармелада фруктово-ягодного пластового; **3 месяца** для мармелада желеино-формового и резного на агаре и пектине; **1,5 месяца** для мармелада желеино-формового на агароиде; **1,5 месяца** для мармелада желеино-формового и резного на агаре из морской водоросли фурцеллярии; **2 месяца** для желеино-фруктового, желеиноного и желеино-фруктового на желатине; **15 суток** для фасованного в коробки; **2 месяца** для фасованного в пакеты из целлофана полимерных пленок; **1 месяц** для диабетического мармелада. **Срок годности** желеиноного и желеино-фруктового мармелада, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – 6 мес. со дня изготовления. 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 10.71.12-189-37676459-2017
ПИРОЖНЫЕ
(взамен ТУ 9135-189-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на пирожные мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожное бисквитно-кремовое; пирожное бисквитное со сливочным кремом; пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом; пирожное бисквитное с кофейным кремом; пирожное бисквитное с какао; пирожное бисквитное шоколадное; пирожное бисквитное фруктовое; пирожное бисквитное с цукатами; пирожное бисквитное с киви;

пирожное бисквитное с ананасом; пирожное бисквитное с клубникой; пирожное бисквитное с вишней; пирожное бисквитное с арахисом; пирожное бисквитное с миндалем; пирожное бисквитное с кокосом; пирожное бисквитное с шоколадом; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой и орехами; пирожное бисквитное с суфле; пирожное бисквитное с шоколадным суфле; пирожное бисквитное с маком; пирожное бисквитное с орехом; пирожное бисквитное «Гармония вкуса»; пирожное бисквитное «Ромашка»; пирожное бисквитное «Халвинка»; пирожное бисквитное «Кремовое»; пирожное бисквитное «Манник»; пирожное бисквитное «Ягодка»; пирожное бисквитное нарезное «Ретро»; пирожное бисквитное нарезное «Мираж»; пирожное бисквитное нарезное «Неженка»; пирожное «Полоска бисквитная»; пирожное медовое; пирожное медовое с вареной сгущенкой; пирожное медовое «Домашнее»; пирожное песочное; пирожное песочное шоколадное; пирожное песочное с помадой; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное песочное желейное; пирожное песочное «Полянка»; пирожное песочное «Корзиночка с белковым кремом»; пирожное песочное «Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной»; пирожное песочное «Берёзонька»; пирожное песочное «Сметанное»; пирожное песочное «Кольцо песочное»; пирожное песочное «Турбинное»; пирожное песочное «Корж молочный»; пирожное песочное «Лакомство»; пирожное песочное «Муравьиная горка»; пирожное песочное нарезное «Медовичок»; пирожное песочное кольцо с орехами; пирожное песочное с корицей; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное «Орешек» с вареной сгущенкой; пирожное «Орешек» с шоколадной глазурью; пирожное «Орешек» с шоколадным кремом; пирожное «Корзиночка»; пирожное «Корзиночка» с вареной сгущенкой; пирожное «Корзиночка» с киви и персиками; пирожное «Корзиночка» с клубникой; пирожное «Корзиночка» с ежевикой; пирожное «Корзиночка» с черникой; пирожное «Корзиночка» с абрикосом; пирожное «Корзиночка» с виноградом; пирожное «Корзиночка» с вишней; пирожное «Корзиночка» любительская; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой; пирожное «Корзиночка» с белковым кремом; пирожное «Корзиночка» со сгущёнкой; пирожное корзиночка песочная со сливками и арахисом; пирожное корзиночка песочная со сливочным кремом; пирожное корзиночка песочная «Лакомка»; пирожное «Кольцо» с орехом; пирожное «Школьное»; пирожное «Трубочка» со сгущенкой; пирожное «Трубочка с обсыпкой»; пирожное заварное «Эклер»; пирожное «Эклер классический»; пирожное «Эклер с фисташковым кремом»; пирожное «Эклер с малиновым кремом»; пирожное «Эклер» со сгущенкой; пирожное «Эклер» с кремом; пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой; пирожное «Эклер» с клубничной начинкой; пирожное «Эклер» с лимонной начинкой; пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой; пирожное «Эклер» с ванильной начинкой; пирожное «Эклер Ванильный»; пирожное «Эклер Ванильный» с белой глазурью; пирожное «Эклер Ванильный» с темной глазурью; пирожное «Профитроли с фруктами»; пирожное «Профитроли со сгущенкой»; пирожное «Профитроли»; пирожное «Профитроли» со сгущенкой-сливками; пирожное «Профитроли» со сливками; пирожное «Профитроли миндальные»; пирожное заварное со сливочным кремом; пирожное заварное с шоколадным кремом; пирожное заварное с карамельным кремом; пирожное заварное с белковым кремом; пирожное заварное «Нежное»; пирожное заварное с вареной сгущенкой; пирожное заварное с кокосом; пирожное заварное «Творожное кольцо»; пирожное заварное с творожной начинкой; пирожное заварное «Кольцо» с сахарной пудрой; пирожное заварное «Кольцо» с творогом; пирожное заварное «Заварное кольцо»; пирожное заварное «Вкусняшка» крем с добавлением вареной сгущенки; пирожное слоеное с фруктовой начинкой; пирожное слоеное с черносливом; пирожное слоеное с творожной начинкой; пирожное слоеное с конфитюром. пирожное слоеное «Наполеон»; пирожное слоеное «Муфточка»; пирожное слоеное «Трубочка с кремом»; пирожное слоеное «Трубочка с белковым кремом»; пирожное слоеное «Трубочка со сливочным кремом»; пирожное воздушное; пирожное воздушное со сливочным кремом; пирожное воздушное с кокосом; пирожное «Воздушное» со сгущенкой; пирожное «Воздушное со сливками»; пирожное воздушное «Меренги»; пирожное «Меренги» крем-брюле; пирожное «Меренги» малиновые; пирожное «Меренги»; пирожное безе; пирожное миндальное; пирожное миндальное в шоколадной глазури; пирожное «Картошка»; пирожное «Картошка с молочным шоколадом»; пирожное «Картошка с глазурью»; пирожное «Картошка с белым шоколадом»; пирожное крошковое «Картошка» обсыпная; пирожное «Любительское»; пирожное «Любительское особенное»; пирожное «Лакомка»; пирожное «Корзиночка Карамельная»; пирожное «Корзиночка» с творожной начинкой; пирожное «Тарталетка с фруктами»; пирожное «С любовью»; пирожное «Тирамису»; пирожное «Тирамису» по-итальянски; пирожное «Удовольствие»; пирожное «Шоколадное»; пирожное «Шаганэ»; пирожное «Десерт Карамельный»; пирожное «Десерт Шахматы»; пирожное «Десерт Клубничный»; пирожное «Пражское»; пирожное «Чизкейк с яблоком»; пирожное «Чизкейк с вишней»; пирожное «Чизкейк с малиной»; пирожное «Чизкейк»; пирожное «Мусс кокосовый»; пирожное «Мусс малиновый»; пирожное «Мусс клубничный»; пирожное «Любимое»; безе «Поцелуйчики»; безе с конфитюром; пирожное «Блэк энд Вайт»; пирожное «Гаваи» фруктовое; пирожное «Детское»; пирожное «Кремона»; пирожное «Прага»; пирожное «Принцесса»; пирожное «Рафаэлло»; пирожное «Рожок» слоеный; пирожное «Сластена»; пирожное «Банановый рай»; пирожное «Белоснежка»; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с абрикосом; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с киви; пирожное «Бисквитно- творожное» с вишней; пирожное «Бисквитно- творожное» с персиком; пирожное «Вишня в шоколаде»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Дамский каприз»; пирожное «Два шоколада»; пирожное «Дон Кихот»; пирожное «Дыня»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Лесные ягоды»; пирожное «Мон Ами»; пирожное «Мон Плезир»; пирожное «Мон Шер»; пирожное

«Ночка»; пирожное «Очарование»; пирожное «Панчо»; пирожное «Пражский карнавал»; пирожное «Ромовое»; пирожное «Санчо»; пирожное «Творожный десерт»; пирожное «Экзотик»; пирожное «Бланш»; пирожное «Пломбир»; пирожное «Канноли с миндалем»; пирожное «Канноли с цукатами»; пирожное «Канноли с шоколадом»; пирожное «Августин»; пирожное «Брауни с грушей»; пирожное «Каприз»; пирожное «Манго Джус»; пирожное «Мохито»; пирожное «Пина Колада»; пирожное «Рафаэль»; пирожное «Три шоколада»; пирожное «Черничные ночи»; пирожное «Бананчики» с творогом; пирожное «Ежики»; пирожное «Кофейное»; пирожное «Макаронс»; пирожное «Брауни» шоколадный; пирожное «Брауни» карамельный; пирожное «Медовик»; пирожное «Нутелла»; пирожное «Кара-кум»; пирожное «Столбик»; пирожное «Ракушка»; пирожное глазированное; пирожное «Бисквитный рулет»; пирожное «Бисквитный рулет» фруктовый; пирожное «Бисквитный рулет» со сливками; пирожное «Солнышко»; пирожное «Кармашек» с начинкой «творожный вкус»; пирожное «Кармашек» с начинкой «вареная сгущенка»; пирожное «Йогуртовое»; пирожное «Муссовое»; пирожное «Дамские пальчики»; пирожное «Бланманже»; пирожное «Маковое»; пирожное «Вишенка»; пирожное «Буше»; пирожное «Ева»; пирожное «Сочень»; пирожное «Грибок»; пирожное «Персик»; пирожное «Сэндвичи песочные»; пирожное «Зайчик с кокосом»; пирожное «Милашка»; пирожное «Ангел»; пирожное «Даймонд»; пирожное «Жозефина»; пирожное «Итальянец»; пирожное «Маэстро»; пирожное «Размори»; пирожное с йогуртом; пирожное «Санторини»; пирожное «Тропикаль»; пирожное «Элен»; пирожное «Японская вишня».

Изменение №1. Дата введения в действие 17.05.2017 г. Пирожное «Наполеон» (4 вариант); пирожное «Фруктовая нежность»; пирожное «Шоколадное» (3 вариант); пирожное «Красное»; пирожное «Картошка» (6 вариант); пирожное «Мозаика»; пирожное «Лимонное»; пирожное «Киндер Милк Слайс»; пирожное «Анна Павлова»; пирожное «Сникерс»; пирожное «Мишутка»; пирожное «Тирамису» (3 вариант); пирожное «Цыганская тропа»; пирожное «Секрет монашки»; пирожное «Рулет со сгущенкой»; пирожное «Капкейк»; пирожное трубочка с белковым кремом (2 вариант).

Изменение №2 Дата введения в действие 13.07.2017 г. пирожное «Десерт панакота»; пирожное «Ева» (2 вариант); пирожное «Ежик» (3 вариант); пирожное «Ленинградское»; пирожное «Маффины»; пирожное «Мозайка» (2 вариант); пирожное «Суфле»; пирожное «Трубочка с кремом из сливок»; пирожное «Эклер» с шоколадным кремом; пирожное «Эклер» с шоколадными сливками; пирожное «Эклер» с вареной сгущенкой; пирожное «Лакомка» (2 вариант); пирожное «Сюрприз»; пирожное «Кольцо заварное» (2 вариант); пирожное «Медовое» (2 вариант); пирожное «Корзинка фруктовая»; пирожное «Корзинка со сливками».

Изменение №3. Дата введения в действие 11.10.2017 г. Пирожное «Абрикосовый ноكتюрн»; пирожное «Корзиночка» с кремом «Шантильи» и фруктами; пирожное «Лимонный тарт»; пирожное «Морковно-абрикосовый бисквит»; пирожное «Картошка темная»; пирожное «Мильфей»; пирожное «Птичье молоко»; пирожное «Чизкейк» на банановом корже; пирожное «Анастасия»; пирожное «Безе с орехом» большое; пирожное «Безе радужное» малое; пирожное «Пай морковный с орехами»; пирожное «Пай тыквенный с апельсином»; пирожное «Кейкпопс»; пирожное «Малина-розмарин»; пирожное «Красный бархат»; пирожное «Творожный десерт»; пирожное «Трюфель»; пирожное «Наполеон» (4 вариант); пирожное «Эклер» с белой глазурью; пирожное «Эклер» с черной глазурью; пирожное «Макаруне Манго-маракуйя»; пирожное «Макаруне Фисташка»; пирожное «Макаруне Черная смородина»; пирожное «Макаруне Шоколад»; пирожное «Медовик» (2 вариант); пирожное «Три шоколада» (2 вариант); пирожное «Тарталетка с фруктами» (2 вариант); пирожное «Тирамису» (2 вариант) пирожное «Панакота с малиной»; пирожное «Трюфель с творожным сыром».

Изменение №4. Дата введения в действие 19.10.2017 г. Пирожное бисквитное с повидлом; пирожное «Песочница»; пирожное песочное глазированное помадкой; пирожное песочное «Кольцо»; пирожное «Чиз-кейк ягодный».

Изменение №5. Дата введения в действие 08.12.2017 г. Пирожные бисквитные «Бисквитный рулет с кремом и желе»; пирожные бисквитные «Творожное»; пирожные бисквитные «Черемуховое»; пирожные бисквитные «Сибирское»; пирожные песочные «Песочное с фруктовой начинкой» (2 вариант); пирожные заварные «Трубочка с обсыпкой» (2 вариант); пирожные заварные «Эклер с белковым кремом»; пирожные заварные «Профитроли с начинкой «Вареная сгущенка»; пирожные заварные «Заварные пышки»; пирожное «Медовое» (2 вариант); пирожные крошковое «Картошка» (7 вариант); пирожное «Макаронс».

Изменение №6. Дата введения в действие 25.06.2018 г. Пирожное «Заварное».

Изменение №7. Дата введения в действие 02.08.2018 г. Набор Капкейки нежные; Пирожное капкейк с малиновым джемом; Пирожное капкейк с шоколадной начинкой; Пирожное капкейк со сливками и абрикосовым конфитюром; Пирожное капкейк со сливками и вареной сгущенкой; Пирожное корзиночка Ассорти; Пирожное корзиночка Классическая; Пирожное корзиночка Оригинальная; Пирожное Корзиночка Сливочная; Пирожное Корзиночка со сгущенкой (2 вариант); Пирожное Маковка; Пирожное Муравейник; Пирожное Пенек; Пирожное Профитроли Белочка; Пирожное Профитроли Тирамису; Пирожное Профитроли Шоколадные; Пирожное Птичье молоко (2 вариант); Пирожное сметанное с курагой; Пирожное Тигренок; Пирожное Трюфель; Пирожное Эклер к чаю; Пирожное Эклер Тирамису; Пирожное Эклер Классический; Пирожное Эклер с вареной сгущенкой.

Изменение №8. Дата введения в действие 14.10.2018 г. Пирожное «Воздушное» с кремом (двойное); пирожное «Буше» глазированное шоколадной помадой; пирожное «Лайма»; пирожное песочное «Корж творожный»; пирожное песочное с творожной начинкой; пирожное корзиночка песочная «Фантазия»; пирожное «Корзиночка» с карамельным кремом.

Изменение №9. Дата введения в действие 07.12.2018 г. Пирожное «Венское с вишней»; пирожное «Венское с персиком и маком»; пирожное «Венское с яблочной начинкой и миндалем»; пирожное «Картошка»; пирожное «Корзинка для любимых»; пирожное «Корзинка с брусникой»; пирожное «Корзинка с грецким орехом»; пирожное «Корзинка с фруктами»; пирожное Корзинка с фундуком; пирожное «Английское Морковное»; пирожное «Аристократ»; пирожное «Брусничное»; пирожное «Вишневое»; пирожное «Граф»; пирожное «Захер»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Красный бархат»; пирожное «Мандариновое»; пирожное «Медовое домашнее»; пирожное «Мирабель»; пирожное «Москва»; пирожное «Муравейник»; пирожное «Наполеон»; пирожное «Персиковое»; пирожное «Пища Богов»; пирожное «Прага»; пирожное с черносливом и грецким орехом; пирожное «Славянское блинное»; пирожное «Сникерс»; пирожное «Сырный король»; пирожное «Трио»; пирожное «Тутти-Фрутти»; пирожное «Фруктово-ягодная Рапсодия»; пирожное «Фруктовый Бум»; пирожное «Чиз»; пирожное «Эстерхази»; пирожное «Ягодка Малинка»; пирожное «Польский Медальон»; пирожное «Брауни»; пирожное «Дамский идеал»; пирожное «Медок»; пирожное «Норка крота»; пирожное «Рулет йогуртовый»; пирожное «Рулет Ореховый с масляным кремом»; пирожное «Рулет Фруктовый»; пирожное «Рулет шоколадный»; пирожное «Шоколадное Чудо»; пирожное «Эклеры»; пирожное «Чизкейк Вишневый»; пирожное «Чизкейк Зебра»; пирожное «Чизкейк Клубничный»; пирожное «Чизкейк Нью-Йорк»; пирожное «Чизкейк Ягодный».

Изменение №10. Дата введения в действие 11.04.2019 г. Пирожное «Манговое»; пирожное «Красный бархат»; пирожное «Шоколадное» с карамелью.

Изменение №11. Дата введения в действие 04.06.2019 г. Пирожное Шоколад-маракуйя; пирожное Медовик; пирожное капкейк Шоколадный; пирожное капкейк Красный бархат; пирожное капкейк Вишнёвый; пирожное десертное Три шоколада; пирожное десертное Тирамису; пирожное Тарталетка Лесные ягоды; пирожное Тарталетка Ореховая с карамелью; пирожное Тарталетка с голубикой; пирожное Тарталетка Цитрон; пирожное Эскимо Шоколадное; пирожное Эскимо фруктовое; пирожное Макаронс Манго-Маракуйя; пирожное Макаронс Фисташка; пирожное Макаронс Чёрная смородина; пирожное Чиз-кейк Карамельный; пирожное Чиз-кейк Классический; пирожное Чиз-кейк Шоколадный; пирожное Чиз-кейк Ягодный; пирожное десертное Клубничное суфле; пирожное десертное Манговое.

Изменение №12 Дата введения в действие 24.08.2019 г. Пирожное «Эклер Ягодный»; пирожное «Эклер Экзотик»; пирожное «Эклер Шоколадный»; пирожное «Эклер Фисташковый»; пирожное «Эклер Фисташка-малина»; пирожное «Эклер Тирамису»; пирожное «Эклер Сникерс»; пирожное «Эклер Сникерс New»; пирожное «Эклер Сливочно-манговый»; пирожное «Эклер с маскарпоне»; пирожное «Эклер с кремом «Шоколадный пломбир»; пирожное «Эклер Пралине»; пирожное «Эклер Медовый»; пирожное «Эклер Манго-Маракуйя»; пирожное «Эклер Крем-Брюле»; пирожное «Эклер Кофейный»; пирожное «Эклер Кокос»; пирожное «Эклер Клубничный»; пирожное «Эклер Карамель-Яблоко-Фундук»; пирожное «Эклер Карамельный»; пирожное «Мини Чизкейк Фисташковый»; пирожное «Мини Чизкейк Манговый»; пирожное «Мини Чизкейк Классический Нью-Йорк»; пирожное «Макарон Черника-Лаванда»; пирожное «Макарон Фисташка-Абрикос»; пирожное «Макарон на Итальянской меренге»; пирожное «Макарон Манго-Маракуйя»; пирожное «Макарон Малиновый»; пирожное «Макарон Кокос»; пирожное «Макарон Клубничный»; пирожное «Макарон Капучино-Бейлиз»; пирожное «Зефирсэндвич Карамельный»; пирожное «Зефирсэндвич Яблочный»; пирожное «Зефирсэндвич Ягодный».

Изменение №13. Дата введения в действие 04.09.2019 г. Пирожное бисквитное «Вечернее»; пирожное бисквитное «Кремовое»; пирожное бисквитное «Маффин шоколадный» с начинкой; пирожное бисквитное «Праздничное»; пирожное бисквитное «Ретро»; пирожное бисквитное «Сливочный десерт»; пирожное бисквитное «Ягодка»; пирожное воздушное «Забава»; пирожное заварное «Вкусняшка»; пирожное заварное с белковым кремом; пирожное заварное со сливочным кремом; пирожное песочное «Лакомство»; пирожное песочное «Полянка».

Изменение №14. Дата введения в действие 20.08.2020 г. Пирожное крошковое «Орешек». пирожное бисквитное «Капкейк с вишнево-ананасовой начинкой».

Изменение №15. Дата введения в действие 05.11.2020 г. Пирожное «Йогурт-маракуйя»; пирожное «Вишневый пай»; пирожное «Кейк попс»; пирожное «Медовичёк»; пирожное «Макарунс Манго-маракуйя»; пирожное «Макарунс Фисташка»; пирожное «Макарунс Чёрная смородина»; пирожное «Полено домашнее»; пирожное «Тарт с голубикой». пирожное «Йогуртовое»; пирожное «Кольцо с творожным кремом»; пирожное «Будапешт»; пирожное «Тарт орехово-карамельный»; пирожное «Эклер Сливочный». пирожное «Чиз кейк Лесные ягоды».

Изменение №16. Дата введения в действие 26.01.2021 г. Пирожное «Вишня в шоколаде»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Жозефина»; пирожное «Заварное белковое»; пирожное «Заварное со сливочным кремом»; пирожное «Картошка с орехом»; пирожное «Клубничный мусс»; пирожное «Кольцо заварное с кремом»; пирожное «Корзиночка с белковым кремом»; пирожное «Корзиночка со сливочным кремом»; пирожное «Королевское фирменное»; пирожное «Красный бархат»; пирожное «Муравейник»; пирожное «Наша изюминка»; пирожное «Три шоколада».

Изменение №17. Дата введения в действие 14.04.2021 г. Пирожное «Анна Экзотика»; пирожное «Анна Тропическая»; пирожное «Анна Ягодная»; пирожное «Анна с лесными ягодами»; пирожное «Шоколадное с вишней»; пирожное «Наполеон»; пирожное «Эклер заварной»; пирожное «Медовик» на сметанном продукте; пирожное «Медовик классика»; пирожное «Эклер Черная смородина»; пирожное «Эклер Шоколадный»; пирожное «Макаронс Шоколад»; пирожное «Макаронс Черная смородина»; пирожное «Макаронс с сырным кремом»; пирожное «Веган мусс авокадо-киви»; пирожное «Морковный»; пирожное «Згапари»; пирожное «Красный бархат»; пирожное бисквитное «Уголки»; пирожное «Сластена»; пирожное «Корзиночка» с белковым кремом; пирожное «Птичье молоко»; пирожное «Блаженство»; пирожное бисквитное со сливочным кремом; пирожное бисквитное «Лакомка» с суфле; пирожное «Десерт пломбирный»; пирожное заварное «Трубочка» со сливочным кремом; пирожное заварное «Трубочка» с белковым кремом; пирожное слоеное «Трубочка» с кремом на растительных маслах; пирожное слоеное «Трубочка» с белковым кремом; пирожное «Пражское»; пирожное «Белоснежка» с заварным кремом.

Изменение №18. Дата введения в действие 14.05.2021 г. Пирожное заварное «Маргаритки белые»; пирожное заварное «Маргаритки цветные»; пирожное бисквитное «Трайфл Черничный»; пирожное бисквитное «Трайфл Арахис-карамель»; пирожное бисквитное «Трайфл Салют».

Изменение №19 Дата введения в действие 14.07.2021 г. Пирожное «Корзиночка-вишня»; пирожное «Корзиночка с белковым кремом»; пирожное «Творожное кольцо».

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03** весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; со сливочным кремом, пирожного Картошка не более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. с кремом на растительных маслах – 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С: со сметанным, творожным кремом не более 72 часов; остальной продукции не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту, при температуре от от плюс 2°С до плюс 6°С не более 120 часов. Срок годности пирожных с комбинированными отделочными полуфабрикатами устанавливается по сроку годности отделочного полуфабриката, имеющего наименьший срок годности. **Рекомендуемые сроки годности** продукции без добавления сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С °С: для пирожного «Эклер Ванильный» – 96 часов; для пирожного «Картошка» – 72 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

11 900 РУБ.

ТУ 10.71.12-075-37676459-2017
ТОРТЫ
(взамен ТУ 9134-075-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на торты мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт бисквитно-воздушный; торт бисквитно-воздушный со сливками; торт бисквитно-кофейный; торт бисквитно-сырный; торт бисквитно-фруктовый (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно-шоколадный; торт бисквитно-шоколадный с маком; торт бисквитно-шоколадный с суфле; торт бисквитно-кремовый (бисквитный); торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом; торт бисквитный (маковый) со сливками; торт бисквитный (медовый) с арахисом; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом; торт бисквитный (медовый) с кокосом; торт бисквитный (медовый) с фундуком; торт бисквитный (медовый) с черносливом; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом; торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом; торт бисквитный орехово-маковый с изюмом; торт бисквитный с ананасами; торт бисквитный с арахисом; торт орехово-шоколадный; торт бисквитный с вишней; торт бисквитный с воздушным рисом; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом; торт бисквитный с кофейным кремом; торт бисквитный с мармеладом; торт бисквитный с масляным кремом; торт бисквитный с персиком и киви; торт бисквитный с персиком; торт бисквитный с суфле; торт бисквитный с сырным кремом; торт бисквитный с сырным суфле; торт бисквитный с цитрусовым кремом; торт бисквитный с цукатами; торт бисквитный с черемухой; торт бисквитный с шоколадом; торт бисквитный со сливками и черносливом; торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом; торт бисквитный со сливочным

кремом; торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный «Медовый» со сметанным кремом; торт бисквитный «Клубничный флирт»; торт бисквитный «Нежность» с вкусом пломбира; торт бисквитный «Прованс»; торт бисквитный «Зебра»; торт бисквитный «В гостях у сказки»; торт бисквитный «Смугляночка»; торт бисквитный «Южаночка»; торт бисквитный «Мимоза»; торт бисквитный «Монастырский» (постный); торт бисквитный «Княжеский»; торт бисквитный «Ночная Прага»; торт бисквитный с Ананасом; торт бисквитный «Вишнево-йогуртовый десерт»; торт бисквитный «Клубника со сливками»; торт бисквитный «Маска»; торт бисквитный «Медовые шарики»; торт бисквитно-суфлейный «Ожидание»; торт бисквитно-суфлейный «С Любовью»; торт «Лесная сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Беатриче» (бисквитно-кремовый); торт «Тоффи» (бисквитно-кремовый); торт «Сицилия» (бисквитно-кремовый); торт «Эйфория» (бисквитно-кремовый); торт «Бархат ночи» (бисквитно-кремовый); торт «Пражский классический» (бисквитно-кремовый); торт «Золотая симфония» (бисквитно-кремовый); торт «Для любимых» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчужная нить» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанник» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» (бисквитно-кремовый); торт «Лорд» (бисквитно-кремовый); торт «Диана» (бисквитно-кремовый); торт «Домашний» (бисквитно-кремовый); торт весовой «Фрутелла» (бисквитно-кремовый); торт «Наслаждение» (бисквитно-кремовый); торт «Сладкая жизнь» (бисквитно-кремовый); торт «Царь государь» (бисквитно-кремовый); торт «Кис-кис» (бисквитно-кремовый); торт «Мулатка» (бисквитно-кремовый); торт «Романтика» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейный аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Олимпия» (бисквитно-кремовый); торт «Очарование» (бисквитно-кремовый); торт «Райский сад» (медовый бисквит со взбитыми сливками); торт «Ералаш» (бисквитно-кремовый); торт «Вкусняшка» (бисквитно-кремовый); торт «Авалон» (бисквитно-кремовый); торт «Афродита» (бисквитно-кремовый); торт «Колобок» (бисквитно-кремовый); торт «Бейлиз» (бисквитно-муссовый); торт «Грант» (бисквитный с джемом); торт «Йогуртовый» (бисквитно-кремовый); торт «Маковый» (бисквитно-кремовый); торт «Тирамису» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфельный» (бисквитно-муссовый); торт «Трюфель» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфель Гранд» (бисквитно-кремовый); торт «Чемпион» (бисквитно-муссовый с кремом); торт «Птичье молоко с ягодами» (бисквитный с суфле); торт «Апельсиновый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Восточная Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Фисташковый» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовая Новинка» (бисквитно-кремовый); торт «Чудо» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадно-Банановый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодный» (бисквитно-кремовый); торт «Натали» (бисквитно-кремовый); торт «Морковный» (бисквитно-кремовый); торт «Мираж» (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» (бисквитно-кремовый); торт «Прага» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой «Игрушка» (бисквитно-кремовый); торт «С Юбилеем» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» с марципаном (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» (бисквитно-муссовый); торт Чиз-кейк «Классический» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Вишневый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Карамельный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Кофейный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк холодного приготовления (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Пирамида» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Фруктовый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Черный Принц» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с клубникой (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с вишней (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк шоколадный на пару (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» ягодный (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» с белым шоколадом (бисквитно-кремовый); торт «Фрау Либе» (бисквитно-муссовый); торт «Монблан» (бисквитно-муссовый); торт «Клубника со сливками» (бисквитно-муссовый); торт «Мингер» (бисквитно-кремовый); торт «Мулин Руж» (бисквитно-муссовый); торт «Бушидо» (бисквитно-кремовый); торт «Примавера» (бисквитно-кремовый); торт «Подарочный» (бисквитно-кремовый); торт «Итальянский» (бисквитно-муссовый); торт «Ореховое искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Птичье молоко» (бисквитно-муссовый); торт «Каталонский» (бисквитно-кремовый); торт «Санчо» (бисквитно-кремовый); торт «Графские развалины» (бисквитно-кремовый); торт «Шварцвальд» (бисквитно-кремовый); торт «Дипломат» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Смайлик» (бисквитно-кремовый); торт «Пьяная вишня» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый фреш» (бисквитно-кремовый); торт «Кучерявый мальчик» (бисквитно-кремовый); торт «Сказочный» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый коктейль» (бисквитно-кремовый); торт «Венеция» (бисквитно-муссовый); торт «Клубничная свежесть» (бисквитно-кремовый); торт «Киви» (бисквитно-кремовый); торт «Ежик» (бисквитно-кремовый); евроторт «Кастелла» (бисквитно-кремовый); торт «Ассорти фруктовое» (бисквитно-кремовый); торт «Бананово-Клубничный шик» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Брусника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Клубника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Малина» (бисквитно-кремовый); торт «Буржуй» (бисквитно-кремовый); торт «Забава» (бисквитно-кремовый); торт «Для тебя» (бисквитно-кремовый); торт «Ежевика со сливками» (бисквитно-кремовый); торт «Заказной» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт киви» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт черника» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт ананас» (бисквитно-кремовый); торт «Кантри Чиз» (бисквитно-кремовый); торт «Карамель» (бисквитно-кремовый); торт «Клюква в шоколаде» (бисквитно-кремовый); торт «Ко-

лизей» (бисквитно-кремовый); торт «Краски Лета» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле абрикос» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле» (бисквитно-кремовый); торт «Латта-Мачата» (бисквитно-кремовый); торт «Маково-Вишневым» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Медвежонок» (бисквитно-кремовый); торт «Муравейник» (бисквитно-кремовый); торт «Нежность» (бисквитно-кремовый); торт «Нежный» (бисквитно-кремовый); торт «Ника» сметанный (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» медовый (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» шоколадный с ананасами (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» (бисквитно-кремовый); торт «Пассаж» (бисквитно-кремовый); торт «Пенек» (бисквитно-кремовый); торт «Полет» (бисквитно-кремовый); торт «Праздничный» (бисквитно-кремовый); торт «Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Старый замок» (бисквитно-кремовый); торт «Творожно-шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Чародейка» (бисквитно-кремовый); торт «Черный лес» (бисквитно-кремовый); торт «Шарм» (бисквитно-кремовый); торт «Шахерезада» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадное танго» (бисквитно-кремовый); торт «Экзотика» (бисквитно-кремовый); торт «Schwarzwald» (бисквитно-кремовый); торт «Love is...» (бисквитно-муссовый); торт «Mon Cheri» (бисквитно-кремовый); торт «Амстердам» (бисквитно-кремовый); торт «Венецианский» (бисквитно-кремовый); торт «Ностальжи» (бисквитно-муссовый); торт «Сахер» (бисквитно-кремовый); торт «Жардин» (бисквитно-муссовый); торт «Кайзер» (бисквитно-кремовый); торт «Палермо» (бисквитно-муссовый); торт «Эгоист» (бисквитно-кремовый); торт «Три шоколада» (бисквитно-муссовый); торт «Сырный» с фруктовой начинкой (бисквитно-муссовый); торт «Рафаэлло» (бисквитно-кремовый); торт «Сникерс» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный мусс» (бисквитно-муссовый); торт «Баунти» (бисквитно-кремовый); торт «Киевский» (бисквитно-кремовый); торт «Лукошко» (бисквитно-кремовый); торт «Маргарита» (бисквитный); торт «Поленница» (бисквитно-кремовый); торт «Снежная Долина» (бисквитно-кремовый); торт «Грильяж» (бисквитно-кремовый); торт «Нарцисс» (бисквитно-кремовый); торт «Марго» (бисквитно-кремовый); торт «Кармен» (бисквитно-кремовый); торт «Именинница» (бисквитно-кремовый); торт «Эдельвейс» (бисквитно-кремовый); торт «Ромео» (бисквитно-кремовый); торт бисквитный «Зеландия» (бисквитно-кремовый); торт «Смолянка» (бисквитно-кремовый); торт «Белый танец» (бисквитно-кремовый); торт «Сюрприз» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчуг» (бисквитно-кремовый); торт «Лайм» (бисквитно-кремовый); торт «Молочная Крынка» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» (бисквитно-кремовый); торт «Лохмач» (бисквитно-кремовый); торт «Белиссимо» (бисквитно-кремовый); торт «Блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт «Коста-Браво» (бисквитно-муссовый); торт «Холц» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадное искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Десертный набор пирожных» (песочно-кремовый); торт «Медунок» (песочно-кремовый); торт «Крепкий орешек» (песочно-кремовый); торт «Медовый рай» (песочно-кремовый); торт «Ореховый» (песочно-кремовый); торт «Сластена» (песочно-кремовый); торт «Монастырская изба» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк с инжиром (песочно-кремовый); торт «Чизкейк шоколадный» (песочно-муссовый); торт «Чизкейк лимонный» (песочно-муссовый); торт «Фомильер» (песочно-кремовый); торт пудинг из свежих ягод (песочно-кремовый); «Фруже» (песочно-кремовый); торт «Ленинградский» (песочно-кремовый); торт «Тарталет с персиком» (песочно-кремовый); тарталет «Виладжио» (песочно-кремовый); тарталет «Лимонный» (песочно-кремовый); торт «Бирофф» (песочно-кремовый); торт «Фахер» (песочно-кремовый); торт песочный «Медовое наслаждение» (медовый с кремом); торт песочный «Корсика» (песочно-кремовый); торт песочный (постный) «Спасский» (песочно-кремовый); торт песочный «Муравьиная горка» (песочно-кремовый); торт песочный «Подлипка» (песочно-кремовый); торт «Шоколотье» (песочно-кремовый); торт заварной (заварной с кремом); торт заварной «Опенок» (заварной с кремом); торт «Дамские пальчики» (заварной с кремом); торт песочный «Вкус детства» (заварной с кремом); торт медово-ореховый (медовый с кремом); торт медовый с апельсинами (медовый с кремом); торт «Медовик Традиционный» (медовый с кремом); торт «Медовый» (медовый с кремом); торт слоеный с заварным кремом; торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт слоеный «Жозефина» (слоеный с кремом); торт «Наполеон» (слоеный с кремом); торт «Наполеон с черникой» (слоеный с кремом); торт творожный с персиками (бисквитный с крем-суфле); торт фруктовый с сырным суфле (бисквитный с суфле) торт шоколадный (бисквитно-кремовый); торт ягодный (бисквитно-йогуртовый); торт «Кокетка» (воздушный с кремом); торт «Эстерхази» (воздушный с кремом); торт «Паутинка» (воздушный с кремом); торт «Монтекресто» (воздушный с кремом); торт сырный «Сафтия» (муссовый); торт «Шоколадный с грушей» (бисквитный); торт «Воздушный» (воздушный с кремом); торт «Славянский блинный» (блинный с кремом); торт «Бабушкин» (песочный); торт «Манник»; торт «Сухарный»; торт «Черемуховый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» (бисквитно-муссовый).

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.05.2017 г. Торт пломбирный «С Днем рождения»; торт «Наполеон» (3 вариант); торт «Сказка» (2 вариант); торт «Сказка» (3 вариант); торт «Мечта»; торт «Птичье молоко» (5 вариант); торт «Анечка».

Изменение № 2. Дата введения в действие 16.05.2017 г. Торт «Фруктовая нежность»; торт «Наполеон» (4 вариант); торт «Шоколадный» (3 вариант); торт «Тирамису» (6 вариант); торт «Красный бархат»; торт «Аленка»; торт-пляцок «Пани Валевска»; торт-пляцок «Цыганская тропа»; торт-пляцок «Секрет монашки».

Изменение № 3. Дата введения в действие 10.07.2017 г. Торт-десерт «Тирамису» (7 вариант); торт «Бавария»; торт «Графские развалины» (4 вариант); торт «Ежик» (3 вариант); торт «Капучино»; торт «Красный бархат»; торт «Ночка»; торт «Орео»; торт «Птичье молоко» (6 вариант); торт «Светлана»; торт «Торжество»; торт «Александра»; торт «Зебра» (3 вариант); торт «Каприз»; торт «Лебединое озеро»; торт «Маков цвет»; торт «Нарьян-Мар»; торт «Остров детства»; торт «Песочно-медовый»; торт «Прага» (6 вариант); торт «Фейерверк вкуса»; торт «Фруктовый сад»; торт «Шнит вишнево-клубничный»; торт-рулет «Домашний»; торт-рулет «Кофемания»; торт-рулет «Сказка»; торт-рулет «Фантазия»; торт-рулет «Фруктовый»; торт-рулет «Трюфель».

Изменение № 5. Дата введения в действие 11.01.2018 г. Торт «Пирог Сливочный» с брусникой; торт «Пирог Сливочный» с малиной; торт «Пирог Шоколадный» с черникой; торт «Пирог Шоколадный» с вишней; торт «Пирог Фантазия» с лимоном; торт «Пирог Фантазия» с клубникой.

Изменение № 6. Дата введения в действие 03.09.2018 г. Торт «Экстра»; торт «Шоколадный пломбир»; торт «Шоколадно-банановый»; торт «Шоколадная симфония»; торт «Чиз-кейк карамельный» 2 вариант; торт «Три желания»; торт «Рыжик»; торт «Пьяная вишня» 2 вариант; торт «Птичье молоко» 7 вариант; торт «Полянка»; торт «Подарочный»; торт «Малиновое суфле»; торт «Маковка»; торт «Иваново Прага»; торт «Графские развалины» 5 вариант; торт «Вкус детства»; торт «Вдохновение»; торт «Полет» 2 вариант; торт «Панчо» 4 вариант; торт «Тигренок».

Изменение № 7. Дата введения в действие 30.11.2018 г. Торт «Сластена»; торт «Вишенка»; торт «Пчёлка с вареной сгущёнкой»; торт «Рубиновый»; торт «Сметанник» с фруктами; торт «Неженка»; торт «Раффаэлло»; торт «Шоколадное наслаждение»; торт «Карамельный».

Изменение № 8. Дата введения в действие 19.12.2018 г. Торт «Захер»; торт «Три шоколада»; торт «Прага»; торт «Наполеон»; торт «Аннушка»; торт «Йогуртовый»; торт «Тирамису «Итальянский» (с Савоярди); торт «Клубника-мята»; торт «Малиновый»; торт «Живара Лакте»; торт «Манго-маракуйя с малиной»; торт «Сабайон»; торт «Фисташковый»; торт «Маковый»; торт «Чизкейк Нью-Йорк»; торт «Чизкейк карамель»; торт «Чизкейк Монтероза»; торт «Медовик»; торт «Медово-шоколадный»; торт «Рабуста»; торт «Ванильный мусс»; торт «На любой вкус»; торт «Эстерхази»; торт «Еврейская мудрость»; торт «Ореховый»; торт «Абрикос с карамелью»; торт «Шоколадный»; торт «Чиз-Кейк Лимончелло»; торт «Лимон с малиной».

Изменение №9. Дата введения в действие 25.01.2019 г. Торт «Винни пух»; торт «Винни пух с муссом и зеркальной глазурью»; торт «Королевский медовик» с заварным кремом; торт «Королевский медовик» с муссом и зеркальной глазурью; торт «Черный принц»; торт «Черный принц» с муссом и зеркальной глазурью; торт «Красный бархат» с муссом и зеркальной глазурью; торт «Винни пух» с муссом и шоколадным велюром; торт «Королевский медовик» с муссом и шоколадным велюром; торт «Красный бархат» с муссом и шоколадным велюром»; торт «Морковный».

Изменение №10. Дата введения в действие 14.03.2019 г. Торт «Лиловая мечта»; торт «Муссовый рай»; торт «Сюрприз» (заказной); торт «Сюрприз».

Изменение №11. Дата введения в действие 21.06.2019 г. Торт «Молочная девочка»; торт «Шоколадный» с вишней; торт «Орео» с муссом; торт «Спартак»; торт «Наполеон» с кремом пломбир; торт «Манговый»; торт «Творожный»; торт «Творожный» с персиками; торт «Сникерс».

Изменение №12. Дата введения в действие 04.08.2019 г. Торт слоеный «Новотихвинский»; торт песочный «Медовик со сметаной»; торт заварной «Опенкок»; торт воздушный «Эстерхази»; торт «Воздушный»; торт бисквитно-суфлейный «Птичье молоко»; торт бисквитно-суфлейный «С Любовью»; торт бисквитный «Шоколадное танго»; торт бисквитный «Яблоневый цвет»; торт бисквитный «Банановый рай»; торт бисквитный «Морковный»; торт бисквитный «Сахер»; торт бисквитный «Вишнево-йогуртовый десерт»; торт бисквитный «Княжеский»; торт бисквитный «Монастырский»; торт бисквитный «Сникерс»; торт бисквитный «Южаночка»; торт бисквитный «Пражский»; торт бисквитный «Каприз»; торт бисквитный «В гостях у сказки».

Изменение №13. Дата введения в действие 25.11.2019 г. Торт «Сказка»; торт «Прага»; торт «Красный бархат»; торт «Карамелька»; торт «Сластена»; торт «Крем-брюле»; торт «Зимняя вишня»; торт «Творожный соблазн»; торт «Ожидание»; торт «Вечер»; торт «Нежность»; торт «Птичье молоко»; торт «Зимняя вишня»; торт «Медовик»; торт «Творожный с киви».

Изменение №14. Дата введения в действие 25.03.2020 г. Торт «Медовый» со сливочным кремом.

Изменение №15. Дата введения в действие 19.10.2020 г. Торт «Диабелла»; торт «Фисташка-шоколад»; торт «Кокосовый рай»; торт «Чернично-лимонный»; торт «Апельсин-морковь»; торт «Апельсин-шоколад-кокос»; торт «Груша-горгонзола-грецкий орех»; торт «Дыня-йогурт»; торт «Клубничный смузи»; торт «Марракеш»; торт «Медовик»; торт «Монро»; торт «Одри»; торт «Клубничный поцелуй»; торт «Кокосовый»; торт «Красный бархат»; торт «Летний»; торт «Малиновая Наоми»; торт «Молочная девочка»; торт «Моника»; торт «Морковно-облепиховый»; торт «Наполеон»; торт «Палермо»;

торт «Прованс»; торт «Птичье молоко»; торт «Рафаэлло»; торт «Три шоколада»; торт «Чёрный принц»; торт «Эстерхази»; торт «Карамель-груша»; торт «Клубника-фисташка»; торт «Лесные ягоды»; торт «Летняя свежесть»; торт «Пина колада»; торт «Сникерс»; торт «Фисташка-малина»; торт «Яблочный улун»; торт «Снежная вишня»; торт «Лимончелло»; торт «Аризона»; торт «Буква-цифра»; торт «Шоколадный медовик с малиной»; торт «Фиеста»; торт «Яблочно-маковый»; торт «Чизкейк ананас-кокос»; торт «Чизкейк Вишневый»; торт «Чизкейк Вишня-шоколад»; торт «Чизкейк Груша-горгонзола»; торт «Чизкейк Карамель-банан»; торт «Чизкейк Латте»; торт «Чизкейк Лимонно-черничный»; торт «Чизкейк Лимонный»; торт «Чизкейк Малина-пармезан»; торт «Чизкейк Манго-фисташковый»; торт «Чизкейк Сникерс»; торт «Чизкейк Три шоколада»; торт «Чизкейк Карамель-ваниль-вишня»; торт «Чизкейк Пралине-ваниль-маракуйя»; торт «Чизкейк Фисташка-ваниль-темный шоколад»; торт «Чизкейк Клубника-ваниль-шоколадный мусс»; торт «Чизкейк Груша-голубой сыр»; торт «Шоколад-смородина-карамель»; торт «Йогуртовый».

Изменение №16. Дата введения в действие 22.01.2021 г. Добавить ассортимент продукции: торт «Муссовый рай» (праздничный) черника; торт «Муссовый рай» (праздничный) малиновый; торт «Лиловая мечта» (заказной); торт «Красный бархат» (заказной); торт бисквитный «Рапсодия»; торт бисквитный «Арахис-карамель»; торт «Свадебный».

Изменение №17. Дата введения в действие 06.05.2021 г. Торт «Абсолют фирменный»; торт «Березка»; торт «Вечерний»; торт «Дамские пальчики»; торт «Королевский фирменный»; торт «Медовая сказка»; торт «Наполеон домашний»; торт «Наполеон фирменный»; торт «Наша изюминка»; торт «Полено»; торт «Прага»; торт «Санчо»; торт «Сникерс»; торт «Спартак»; торт «Творожно-шоколадный»; торт «Творожный соблазн»; торт «Тирамису»; торт «Красный бархат»; торт «Молочная девочка»; торт «Три шоколада»; торт «Фруктовый йогурт»; торт «Шоколадно-ореховый».

Изменение №18. Дата введения в действие 19.08.2021 г. Торт слоеный «Мильфей с малиной»; торт медовый «Медовик» (4 вариант); торт «Чизкейк Груша-карамель»; торт «Чизкейк с соленой карамелью»; торт «Чизкейк Нью-Йорк» (3 вариант); торт «Чизкейк Черничный»; торт «Чизкейк Шоколадный» (2 вариант); торт «Чизкейк Апельсиновый»; торт «Персик-малина»; торт «Малиновое суфле» (2 вариант); торт «Молочная карамель»; торт «Солнечный персик»; торт «Суфле с персиком»; торт «Бабушкин» (2 вариант); торт «Эстер»; торт «Итальянская сказка» торт «Рафаэль»; торт «Молочная девочка» (4 вариант); торт «Красный бархат» (7 вариант).

Изменение №19. Дата введения в действие 20.01.2022 г. Торт слоеный «Мильфей с малиной»; торт медовый «Медовик» (4 вариант); торт «Чизкейк Груша-карамель»; торт «Чизкейк с соленой карамелью»; торт «Чизкейк Нью-Йорк» (3 вариант); торт «Чизкейк Черничный»; торт «Чизкейк Шоколадный» (2 вариант); торт «Чизкейк Апельсиновый»; торт «Персик-малина»; торт «Малиновое суфле» (2 вариант); торт «Молочная карамель»; торт «Солнечный персик»; торт «Суфле с персиком»; торт «Бабушкин» (2 вариант); торт «Эстер»; торт «Итальянская сказка» торт «Рафаэль»; торт «Молочная девочка» (4 вариант); торт «Красный бархат» (7 вариант).

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

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03** весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; для тортов «Прага» и «Сметанный» – 72 часов; для тортов «Медовик Традиционный» и «Птичье молоко» – 96 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавления консерванта «Униконс» при температуре плюс (2-6) °С – 7 суток.

12 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.85.19-931-37676459-2019

ТАРТЫ

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

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские изделия тарты – (открытые пироги) (далее продукт / продукция), изготавливаемые из песочного теста с различными начинками из овощей, фруктов, шоколада, рыбы. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: Шоколадный тарт; Итальянский клубничный тарт; Яблочный тарт с миндалем; Тарт татен с тыквой и яблоком; Тарт с айвой и рикоттой; Вишневым тарт с творогом; Клубничный тарт с заварным кремом; Тарт «Татен» с грушами; Тарт с шоколадным кремом; Сливочный тарт с карамелью; Фруктово-ягодный тарт; Тарт с джемом; Тарт с кокосовым кремом; Лимонный тарт; Французский яблочный тарт; Тарт татен со сливами; Тарт с голубикой; Морковный

тарт; Тарт со спаржей, грибами сыром; Тарт Луковый с малосольной килькой; Тарт с инжиром; Тарт «Тоффи Эплл»; Черничный тарт; Тарт со смородиной; Брусничный тарт; Грушевый тарт.

Изменение № 1. Дата введения в действие 02.04.2021 год. Мучные кондитерские изделия тарты: Панна кота с лесной малиной; Итальянская кростата с шоколадным муссом; Чиз кейк с вишней; Итальянская кростата с яблоками. Песочный пирог; Итальянская кростата с фруктами. Песочный пирог.

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

Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 °С – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18°С: весовой и фасованной не герметично упакованной – не более 2 месяцев

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

14 000 РУБ.

**ТУ 10.39.25-929-37676459-2019
ДЕСЕРТЫ ИЗ ФРУКТОВ**

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

Настоящие технические условия распространяется на десерты фруктовые (далее десерты), изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных фруктов и ягод одного или нескольких видов с сахаром, с добавлением или без добавления орехов, шоколада, молочных продуктов, карамели, сиропов, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов и других пищевых ингредиентов. Десерты предназначены для непосредственного употребления в пищу или в качестве дополнения к различным кулинарным блюдам. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: дыня и арбуз в лаймовом сиропе; печеный карамелизованный ананас; дыня и манго в сливовом вине; ананас в апельсиновой карамели; фруктовый салат по-восточному с коньяком; фруктовый салат «Осенний»; жареный арбуз по-пекински; сладкие арбузные дольки; желе с фруктами в арбузе; яблоки в карамели по-китайски; ароматный фруктовый салат; салат фруктовый «Восточная роскошь»; салат-коктейль «Звезда востока»; яблочный сыр; яблочный крисп; торт без выпечки с желатином и фруктами; жареные бананы; шоколадно-грушевый десерт; бананы в кляре; груша в вине; замороженные бананы в шоколаде; фруктовая елочка; американский персиковый коблер; карамельные яблоки с грецкими орехами и мороженым; бананы фламбе; запеченные персики; клубничный десерт с маскарпоне; десерт «Фруктово-ягодный трофей»; апельсины с творожной начинкой; «Жело» сицилийский; груша в шоколаде «Мышка» лебедь из яблока; клубника в шоколаде; яблоки в кляре на сковороде; груши запеченные в духовке; коблер с замороженными ягодами; груша фламбе; фруктовый микс в апельсиновых корзинках; малина под кокосовым покрывалом; классический крамбл; смоква из яблок и клубники; запеченная айва с сахаром; жареная дыня; мандариновые дольки в шоколаде; шашлычки из инжира; пряный инжир в красном вине; фрукты на гриле.

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

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°С до 6°С не более 48 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.

12 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.82.24-924-37676459-2019
ЦВЕТЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ЗАСАХАРЕННЫЕ ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия засахаренные (цветы, кожура фруктов) для украшения тортов и других десертов (далее продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: розы засахаренные; яблоневые цветы засахаренные; грушевые цветы засахаренные; цветы лилейника засахаренные; цветы бузины засахаренные; цветы буранчика засахаренные; цветы лаванды засахаренные; цветы виолы (анютины глазки) засахаренные; цветы гибискуса засахаренные; цветы настурции засахаренные.

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

Рекомендуемый срок годности продукции – не более 7 суток при температуре +2-+6 °С.

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.

12 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.72.12-922-37676459-2019
ТОРТЫ НАЦИОНАЛЬНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кондитерские из муки пшеничной высшего сорта (далее по тексту продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: баумкухен; шакотис; трдельник; спеттекака; штоллен; шварцвальдский вишнёвый торт (Schwarzwälder Kirschtorte); торт «Молочная девочка» «Milchmadchen»; цюрихский вишневый торт; торт миндальный «Дрезденский»; торт «биненштих»; торт «айхе» («дуб»); торт «эмилиенкухен»; баденский торт из грецких орехов; берлинский яблочный торт; торт Кайзера Фридриха; торт «Рококо по-французски»; торт «Фрезье»; торт Крокембуш из профитролей; торт «Сент-Оноре»; парижский бисквитный торт; торт миндальный «нормандский»; марсельский торт по-французски; английский свадебный пирог; английский кофейный торт; торт «Английский»; итальянский «бабушкин торт» (Torta della Nonna); итальянский шоколадный торт «Капрезе»; торт «А-ля Тирамису»; торт «Тирамису»; торт «Классический тирамису»; торт Тирамису с сыром «Рикотта» и малиной; торт «Неаполитанский залив»; торт «Тирамиссу с ликером Амаретто»; торт «Испанский»; торт «Греческий»; торт «Журавушка»; торт «Шапка Гугуцэ»; торт «Белочка по-русски».

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

Рекомендуемый срок годности продукции – не более 72 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.

12 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.72.12-913-37676459-2019
ДЕСЕРТ «ФОНДАН»

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

Настоящие технические условия распространяются на десертное блюдо из шоколадного бисквитного теста, представляющее собой кекс с твёрдой хрустящей оболочкой и жидкой сердцевиной (далее по тексту продукт/продукция/десерт).

АССОРТИМЕНТ: Десерт «Фондан классический»; Десерт «Фондан оригинальный»; Десерт «Фондан белый»; Десерт «Фондан с мороженым»; Десерт «Фондан шоколадный»; Десерт «Фондан 2 шоколада»; Десерт «Фондан французский»; Десерт «Фондан импрессионизм»; Десерт «Фондан лава кейк»; Десерт «Фондан лимонный»; Десерт «Фондан с коньяком»; Десерт «Фондан с черносливом»; Десерт «Фондан с орехами»; Десерт «Фондан с облепиховым соусом»; Десерт «Фондан ванильно-шоколадный»; Десерт «Фондан со сливками».

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре от плюс 2°С до плюс 4°С и относительной влажности не более 75 % не более 18 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.

10 000 РУБ.**ТУ,ТИ 10.89.19-912-37676459-2019****ДЕСЕРТ «КЛАФУТИ»***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия, распространяются на десерт «Клафути», изготавливаемый из фруктов, запеченных в сладком жидком яичном тесте в формах для запеканок (далее по тексту десерт/продукт/продукция).

АССОРТИМЕНТ: Десерт «Клафути клубничный»; Десерт «Клафути вишнево-шоколадный»; Десерт «Клафути клубничный»; Десерт «Клафути грушевый»; Десерт «Клафути банановый»; Десерт «Клафути с черникой, черешней и овсянкой»; Десерт «Клафути вишневый»; Десерт «Клафути со сливами»; Десерт «Клафути с персиками»; Десерт «Клафути с черешней»; Десерт «Клафути с кизилом»; Десерт «Клафути с ежевикой»; Десерт «Клафути с вишней»; Десерт «Клафути с жимолостью»; Десерт «Клафути с ананасом»; Десерт «Клафути с манго»; Десерт «Клафути с черникой»; Десерт «Клафути с клюквой»; Десерт «Клафути ягодный микс»; Десерт «Клафути «Фруктовый микс».

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

Рекомендуемый срок годности при температуре 18°С не более 48 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.

10 000 РУБ.**ТУ,ТИ 10.89.19-910-37676459-2019****ДЕСЕРТ «ПАРФЕ»***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяется на десерт «Парфе», изготавливаемый из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в форме с добавлением или без добавления взбитых яиц, кофе, какао, тёртого шоколада, фруктового пюре, соков и других ингредиентов (далее по тексту десерт/продукт/продукция). Продукт предназначен для непосредственного употребления в пищу. Способ подачи парфе в стакане, в виде цветных слоёв.

АССОРТИМЕНТ: Десерт «Парфе классика»; Десерт «Парфе с сухофруктами»; Десерт «Парфе лимонное»; Десерт «Парфе кофейное»; Десерт «Парфе с фруктами»; Десерт «Парфе тутти-прутти»; Десерт «Парфе с вином»; Десерт «Манговое парфе с миндальным грильяжем»; Десерт «Парфе малиновое»; Десерт «Парфе с клубникой и медом»; Десерт «Парфе апельсиновое»; Десерт «Парфе классический»; Десерт «Парфе банановое»; Десерт «Йогуртовое парфе»; Десерт «Парфе с клубникой»; Десерт «Парфе слоеное»; Десерт «Парфе шоколадное»; Десерт «Парфе с виноградом»; Десерт «Парфе апельсиновый с виноградом»; Десерт «Парфе американский с виноградом»; Десерт «Парфе легкий с джемом и ягодами»; Десерт «Парфе яблочный с мюсли и ягодами»; Десерт «Парфе с белым шоколадом»; Десерт «Парфе-удовольствие»; Десерт «Парфе-райское наслаждение»; Десерт «Парфе американский».

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

Рекомендуемый срок годности при температуре не выше минус 18 °С – не более 12 месяцев. 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.

12 000 РУБ.**ТУ 10.71.12-273-37676459-2019****«ТРАЙФЛЫ»***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на десерт Трайфл- мучное кондитерское изделие изготавливаемое ручным или механизированным способом (далее по тексту продукт/продукция). Представляющий собой многослойный десерт из бисквитного теста или печенья с заварным кремом, с добавлением или без добавления: сыра, кремов, фруктов, фруктовых соков или желе, взбитых сливок, хереса или вина и других ингредиентов. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: трайфл «Кофейный»; трайфл «Малинка»; трайфл «Ягодное ассорти»; трайфл «Сластёна»; трайфл «Шоколадный»; трайфл «Красный бархат»; трайфл «Яблочный»; трайфл «Черный лес»; трайфл «Сникерс»; трайфл «Три шоколада»; трайфл «Клубничный»; трайфл «Наполеон»; трайфл «Макаронс»; трайфл «Черничный»; трайфл «Морковный»; трайфл «Экзотический»; трайфл «Смородиновый»; трайфл «Фисташка малина»; трайфл «Панакота»; трайфл «Ти-

рамису»; трайфл «Птичье молоко»; трайфл «Йогуртовый»; трайфл «Персиковый»; трайфл «Английский»; трайфл «Бананово-творожный»; трайфл «Клюквенный»; трайфл «Брауни»; трайфл «Тирамису»; трайфл «Абрикосовый»; трайфл «Вишневый».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 18.12.2019 г. Трайфл «Каприз» с грецким орехом; трайфл «Каприз» с лесными ягодами.

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C и относительной влажности 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Сроки годности согласно СанПиН 2.3.21324-03** весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C: с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой - не более 18 часов. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консерванта «Униконс» при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C - 7 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. 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 10.82.23-098-37676459-2019 ХАЛВА
(взамен ТУ 9127-098-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на сахаристое кондитерской изделие халву (далее продукт или продукция), изготавливаемую путем вымешивания карамельной массы, взбитой с пенообразователем, с массой обжаренных растертых ядер масличных семян или орехов глазированной или неглазированной, с добавлением или без добавления пищевкусных компонентов и/или добавок, предназначенную для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую промышленную переработку. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: халва подсолнечная; халва подсолнечная ванильная; халва подсолнечная с кунжутом; халва подсолнечная с арахисом; халва подсолнечная с миндалем; халва подсолнечная с грецким орехом; халва подсолнечная с кедровым орехом; халва подсолнечная с фундуком; халва подсолнечная с фисташками; халва подсолнечная с кешью; халва подсолнечная шоколадная; халва подсолнечная в глазури темной; халва подсолнечная в глазури шоколадной; халва подсолнечная в глазури белой; халва ореховая; халва ореховая ванильная; халва ореховая с подсолнечником; халва ореховая с кунжутом; халва ореховая с арахисом; халва ореховая с миндалем; халва ореховая с грецким орехом; халва ореховая с кедровым орехом; халва ореховая с фундуком; халва ореховая с фисташками; халва ореховая с кешью; халва ореховая шоколадная; халва ореховая в глазури темной; халва ореховая в глазури шоколадной; халва ореховая в глазури белой; халва кунжутная (тахинная); халва кунжутная (тахинная) ванильная; халва кунжутная (тахинная) с арахисом; халва кунжутная (тахинная) с подсолнечником; халва кунжутная (тахинная) с миндалем; халва кунжутная (тахинная) с грецким орехом; халва кунжутная (тахинная) с кедровым орехом; халва кунжутная (тахинная) с фундуком; халва кунжутная (тахинная) с фисташками; халва кунжутная (тахинная) с кешью; халва кунжутная (тахинная) шоколадная; халва кунжутная (тахинная) в глазури темной; халва кунжутная (тахинная) в глазури шоколадной; халва кунжутная (тахинная) в глазури белой; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая); халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) ванильная; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с кунжутом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с подсолнечником; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с арахисом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с миндалем; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с грецким орехом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с кедровым орехом; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с фундуком; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с фисташками; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) с кешью; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) шоколадная; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) в глазури темной; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) в глазури шоколадной; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) в глазури белой; халва подсолнечная воздушная;

халва ореховая воздушная; халва арахисовая воздушная; халва кунжутная (тахинная) воздушная; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная; халва подсолнечная воздушная в глазури темной; халва подсолнечная воздушная в глазури шоколадной; халва подсолнечная воздушная в глазури белой; халва ореховая воздушная в глазури темной; халва ореховая воздушная в глазури шоколадной; халва ореховая воздушная в глазури белой; халва арахисовая воздушная в глазури темной; халва арахисовая воздушная в глазури шоколадной; халва арахисовая воздушная в глазури белой; халва кунжутная (тахинная) воздушная в глазури темной; халва кунжутная (тахинная) воздушная в глазури шоколадной; халва кунжутная (тахинная) воздушная в глазури белой; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная в глазури темной; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная в глазури шоколадной; халва кунжутно-арахисовая (тахинно-арахисовая) воздушная в глазури белой; конфеты халвичные подсолнечные в глазури темной; конфеты халвичные подсолнечные в глазури шоколадной; конфеты халвичные подсолнечные в глазури белой; конфеты халвичные ореховые в глазури темной; конфеты халвичные ореховые в глазури шоколадной; конфеты халвичные ореховые в глазури белой; конфеты халвичные арахисовые в глазури темной; конфеты халвичные арахисовые в глазури шоколадной; конфеты халвичные арахисовые в глазури белой; конфеты халвичные кунжутные в глазури темной; конфеты халвичные кунжутные в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутные в глазури белой; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые в глазури темной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые в глазури белой; конфеты халвичные подсолнечные с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные подсолнечные с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные подсолнечные с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные ореховые с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные ореховые с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные ореховые с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные арахисовые с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные арахисовые с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные арахисовые с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные кунжутные с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные кунжутные с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутные с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые с вафлями в глазури темной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые с вафлями в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые с вафлями в глазури белой; конфеты халвичные подсолнечные воздушные в глазури темной; конфеты халвичные подсолнечные воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные подсолнечные воздушные в глазури белой; конфеты халвичные ореховые воздушные в глазури темной; конфеты халвичные ореховые воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные ореховые воздушные в глазури белой; конфеты халвичные арахисовые воздушные в глазури темной; конфеты халвичные арахисовые воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные арахисовые воздушные в глазури белой; конфеты халвичные кунжутные воздушные в глазури темной; конфеты халвичные кунжутные воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутные воздушные в глазури белой; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые воздушные в глазури темной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые воздушные в глазури шоколадной; конфеты халвичные кунжутно-арахисовые воздушные в глазури белой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 29.05.2020 год. «Пишмание» со вкусом апельсина; «Пишмание» со вкусом ванили; «Пишмание» со вкусом клубники; «Пишмание» со вкусом граната; «Пишмание» со вкусом розы; «Пишмание» со вкусом шафрана; «Пишмание» со вкусом дыни; «Пишмание» ванильное в глазури; «Пишмание» с какао; «Пишмание» с какао в глазури; «Пишмание» с арахисом; «Пишмание» с грецким орехом; «Пишмание» с кунжутом; «Пишмание» с миндалем; «Пишмание» с фисташкой; «Пишмание» с фундуком.

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

Термины и определения: халва: Сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры на основе сбитой с пенообразователем карамельной массы и растертых обжаренных ядер орехов, арахиса и (или) семян масличных культур с добавлением или без добавления пищевых добавок, ароматизаторов, с массовой долей жира не менее 25 %. **Рекомендуемый срок годности** негерметично фасованной продукции: глазированной не более 2 месяцев; остальной не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции, защищенной от доступа солнечного света не более 5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** весовой продукции после вскрытия герметичной упаковки составляет не более 30 суток и не должен выходить за пределы срока годности продукции с момента изготовления. 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 10.89.19-109-37676459-2019****ПУДИНГИ ДЕСЕРТНЫЕ***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на пудинги десертные (далее по тексту – продукт и/или продукция), представляющие собой мучное кондитерское изделие, произведенное из муки с добавлением сахара, яиц, жира, фруктов, овощей, сухофруктов, пряностей и других видов сырья. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пудинг «Английский»; пудинг абрикосовый; пудинг айвовый; пудинг ананасовый; пудинг актинидиевый (киви); пудинг банановый; пудинг ванильный; пудинг вишневый; пудинг грушевый; пудинг жимолостный; пудинг земляничный (клубничный); пудинг из ирги; пудинг кокосовый; пудинг кофейный пудинг лимонный; пудинг малиновый; пудинг манный; пудинг манный с карамелью; пудинг морковный; пудинг облепиховый; пудинг овсяный; пудинг персиковый; пудинг сливочный; пудинг из тыквы; пудинг тыквенно-яблочный; пудинг черничный; пудинг черносморочный; пудинг шоколадный; пудинг шоколадно-ванильный; пудинг яблочный.

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

Рекомендуемый срок годности пудингов с момента изготовления при температуре 2+6°C и относительной влажности воздуха 65-75% не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** пудингов, выработанных с применением консервантов с момента изготовления при температуре 2+6°C и относительной влажности воздуха 65-75% не более 10 суток.

Рекомендуемый срок годности пудингов быстрозамороженных с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха 65-75%. герметично упакованной продукции – 90 суток; негерметично упакованной продукции – 30 суток.

15 000 РУБ.**ТУ 10.86.10-135-37676459-2019****ПЕЧЕНЬЕ БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на специализированный продукт- безглютеновые кондитерские изделия с содержанием глютена не более 20мг/кг, изготовленные из рисовой и/или кукурузной, и/или гречневой муки, и/или крахмала, и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья. Продукция вырабатывается в следующем ассортименте: печенье «Имбирное»; печенье «Кокосанка»; печенье «Рисовое»; печенье «Ореховый микс»; печенье «Снежинки»; печенье из кукурузной муки с изюмом; печенье из нута; печенье «Кукурузно-банановое»; печенье «Радость»; печенье «Амаретти»; – печенье «Кукурузное»; – печенье «Овсяное»; – печенье Овсяно-рисовое; – печенье «Гречневое»; – печенье «Песочное»; – печенье «Грибочки»; печенье «Тыквике»; – печенье «Сахарное»; – печенье «Творожное»; печенье «Итальянское»; печенье «Рассыпчатое»; печенье «Рождественское»; – печенье «Гармония».

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемые срок годности весовой продукции:** творожное печенье – не более 15 дней; с начинками – не более 15 дней; остальное – не более 30 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** творожное печенье – не более 15 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** с применением консерванта при температуре хранения (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%: сдобное печенье, песочное печенье – не более 90 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.

15 000 РУБ.**ТУ 10.86.10-143-37676459-2019
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ ТОРТЫ***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на специализированный продукт- безглютеновые кондитерские изделия с содержанием глютена не более 20мг/кг, изготовленные из рисовой и/или кукурузной, и/или гречневой муки, и/или крахмала, и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

АССОРТИМЕНТ: торт «Шоколадная Прага»; торт «Королевская морковь»; торт «Служебный шокороман»; торт «Загадка-шоколадка»; торт «Морозный вечер»; торт «Зефирка»; торт «Графские развалины»; торт «Захер»; торт «Тыквенный»; торт «Лимонный»; торт «Ай шитеру»; торт «Морковный»; торт «Клубнично Кокосовое лакомство»; торт «Шоколадно-кокосовый»; торт «Шоколадная радость»; торт «Медовик»; – торт «Апельсиновый»; – торт «Клубничный»; – торт «Эстерхази»; торт безглютеновый бисквитный «ЭРЛ ГРЭЙ»; торт «Александра»; торт безглютеновый на кокосовой стружке; торт с финиками; торт с клубничным вареньем; торт безглютеновый «Наполеон»; торт из орешков кешью с бананами и сливочным сыром; торт без глютена и лактозы «Лимонный»; торт без глютена и молока с черешней; -торт без глютена кефирно-творожный «Суфле»; торт безглютеновый яблочный с миндалем; – торт «Мечта».

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

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со сливочными кремами не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок не более 18 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре плюс (2-6) °С: со сливочными кремами не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 120 часов; остальная продукция не более 72 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре плюс (2-6) °С не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавления консерванта «Униконс» при температуре плюс (2-6) °С – 7 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

11 900 РУБ.**ТУ 10.82.22-529-37676459-2019
ШОКОЛАД***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на шоколад (далее – продукт, продукция). Шоколад вырабатывается из какао-продуктов, с добавлением или без добавления какао-масла, сахара, молочных продуктов, и других видов сырья и вкусо-ароматических компонентов по рецептуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Шоколад в зависимости от технологии производства и степени измельчения подразделяют на:** обыкновенный; десертный. Шоколад обыкновенный и десертный в зависимости от состава или структуры может быть: пористый; с тонкоизмельченными добавлениями; с крупными добавлениями; с начинкой; в сочетании.

АССОРТИМЕНТ: ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ: Шоколад молочный «Город-курорт»; Шоколад молочный «С 8 марта»; Шоколад молочный «С 23 февраля»; Шоколад молочный «С Новым годом»; Шоколад молочный «Купюра»; Шоколад молочный «А. С. Пушкин»; Шоколад молочный «Комбинированный»; Шоколад горький «Город-курорт»; Шоколад темный «Ремесленный»; Шоколад молочный «Ремесленный»; Шоколад горький «Ремесленный»; Шоколад «Ремесленный без сахара»; Набор шоколада; **ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Сливочный»; Шоколад «Аленка»; Шоколад «Дюймовочка»; Шоколад «Школьный»; Шоколад «Золушка»; Шоколад «Сказки Пушкина», «Театральный», «Басни Крылова»; Шоколад «Чайка»; Шоколад «Веселые ребята»; Шоколад «Рыжик»; Шоколад «Украинский»; Шоколад «Хрустящий»; Шоколад «Молочный с орехами»; Шоколад «Шоколад с орехами», «Батон с орехами»; Шоколад «Грильяж»; Шоколад «Крымский», с изюмом; Шоколад молочный, с изюмом; Шоколад «Решутукас»; **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ:** Шоколад «Спорт», «Шоколадные медали»; Шоколад «Гвардейский»; Шоколад «Люкс»; Шоколад «Прима»; Шоколад «Серебряный ярлык»; Шоколад «Золотой ярлык», «Наша марка»; Шоколадные фигуры без начинки, шоколад «Узорчатый», «Зоологический»; Шоколад «Красный Октябрь»; Шоколад «К невиским берегам»; Шоколадные фигуры из молочного шоколада; Шоколадные фигуры из молочного шоколада, комбинированные; **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Экстра с молоком»; Шоколад «Пингвин»; Шоколад «Молочный»; Шоколад «Юбилейный»; Шоколад «Буратино»; Шоколад «Сказка»; Шоколад «Юбилей Октября»; Шоколад «Мокко с молоком»; Шоколад «Молочный с кофе»; Шоколад «Новая Москва»; Шоколад

«Полет»; Шоколад с корицей; Шоколад «Миньон»; Шоколад «Столичный»; Шоколад «Москва»; Шоколад «Ленинград»; Шоколад «Золотой якорь»; Шоколад «Десерт»; Шоколад с цитрусовой корочкой; Шоколад «Калев»; Шоколад «Молочно-грильяжный»; Шоколад «Три поросенка»; Шоколад с вафлями; Шоколад «Молочный» с вафлями; Шоколад «Дружба»; **ШОКОЛАД ПОРИСТЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ И С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Слава»; Шоколад «Ракета»; Шоколад «Конек-Горбунок»; **ШОКОЛАД С НАЧИНКАМИ:** Шоколад с наполнителем; Шоколад горький с наполнителем; Шоколад молочный с наполнителем; Шоколад темный с наполнителем; Шоколад с пралиновой начинкой; Шоколад с арахисовой начинкой; Шоколад с шоколадно-кремовой начинкой; Шоколад с помадно-шоколадной начинкой; Шоколад с помадно-сливочной начинкой; Шоколад с помадно-фруктовой начинкой; Шоколад с фруктово-мармеладной начинкой; Шоколад с шоколадной начинкой; Шоколад с ореховой начинкой; Шоколад молочный с шоколадной начинкой; Шоколад молочный с пралиновой начинкой; Шоколад молочный с цитрусовой начинкой; Шоколад молочный с фруктово-мармеладной начинкой; Шоколад молочный с фруктово-помадной начинкой; Шоколад молочный с помадно-сливочной начинкой; Шоколад молочный с помадно-лимонной начинкой; Шоколад молочный с помадно-фруктовой начинкой; Шоколад молочный с помадно-кофейной начинкой; Шоколад молочный с глюкозно-медовой начинкой; Шоколад, комбинированный с наполнителем; Набор шоколада комбинированный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции при температуре от 15°C до 21°C: без добавления наполнителей – не более 12 месяцев; с добавлением наполнителей – не более 9 месяцев. **Срок годности продукции** с наполнителями или с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка) и веселых грибочков устанавливается по отделочному компоненту с наименьшим сроком годности (с момента изготовления компонента), но не выше сроков, указанных в п. 7.6. 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 10.82.23-716-37676459-2018

ЗЕФИР

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

Настоящие технические условия распространяются сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры – зефир (далее продукт или продукция), полученное из сбивной массы с добавлением структурообразователя, фруктового (овощного) сырья, с добавлением или без добавления пищевых добавок, пищевкусовых компонентов. Продукция выпускается глазированной и неглазированной, с начинкой и без начинки. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Зефир на агаре: зефир «Абрикосовый»; зефир «Бобруйский»; зефир «Ванильный»; зефир «Вишневый»; зефир «Грибы»; зефир «Каштаны»; зефир «Малиновый»; зефир «Одуванчик»; зефир «Северный»; зефир «Сливочный»; зефир «Цитрусовый»; зефир «Черносмородиновый»; зефир «Шоколадный»; зефир «Яблочный»; зефир в шоколаде; зефир «Ассорти «Dolce vita» (Дольче вита). **Зефир на агаре из фуцеллярии:** зефир в шоколаде. **Зефир на цитрусовом пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Красносмородиновый»; зефир «Майский»; зефир «Новинка»; зефир «Осенний»; зефир «Персиковый»; зефир «Ромашка»; зефир «Смородинка»; зефир «Черничный». **Зефир на яблочном пектине:** зефир «Ванильный»; зефир «Весенний»; зефир «Ёжики».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции на название фруктов и/или ягод на производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре хранения (18±3)°C и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки хранения** продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления не более 3 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.

12 900 РУБ.

ТУ 10.84.12-130-37676459-2018
КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ
(взамен ТУ 9143-130-37676459-2012)

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

Настоящие технические условия распространяются на крем на растительных маслах (далее продукт, продукция), изготавливаемый на основе растительных масел с добавлением сахара, консервантов, вкусо-ароматических веществ и других пищевых ингредиентов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки на предприятиях пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания для изготовления кондитерских изделий.

АССОРТИМЕНТ: крем, с м.д.ж. 10%, 20%, 25%, 30%; крем «Карамельный» с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем с карамельным ароматом, с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем «Шоколадно-карамельный» с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем с шоколадно-карамельным ароматом, с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем «Шоколадно-ореховый» с м.д.ж. 10%, 20%, 25%, 30%, 35%; крем с шоколадно-ореховым ароматом, с м.д.ж. 10%, 20%, 25%, 30%, 35%; крем «Ванильно-сливочный» с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем с ванильно-сливочным ароматом, с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем «Ванильный со вкусом сгущенки» с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем ванильный с ароматом сгущенки, с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем «Шоколадный» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом шоколада, с м.д.ж. 10%; крем «Банановый» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом банана, с м.д.ж. 10%; крем «Лимонный» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом лимона, с м.д.ж. 10%; крем «Клубничный» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом клубники, с м.д.ж. 10%; крем «Малиновый» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом малины, с м.д.ж. 10%; крем «Вишневый» с м.д.ж. 10%; крем с ароматом вишни, с м.д.ж. 10%; крем «Ванильный» с м.д.ж. 10%; крем с ванильным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем «Сырный» с м.д.ж. 10%; крем с сырным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем «Творожный» с м.д.ж. 10%; крем с творожным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем «Молочный» с м.д.ж. 10%; крем с молочным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем «Сливочный» с м.д.ж. 24%, 26%; крем с ароматом сливок, с м.д.ж. 24%, 26%; крем для взбивания, с м.д.ж. 24%, 26%; крем «Сливочный» для взбивания, с м.д.ж. 24%, 26%; крем с ароматом сливок, для взбивания, с м.д.ж. 24%, 26%; крем кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%; крем «Сливочный» кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%; крем с ароматом сливок, кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 11.12.2018 год. Кремы на растительных маслах со вкусом йогурта, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом сметаны, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом творога, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом шоколада, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом сгущенного молока, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом топленого молока, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом крем-брюле, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах с фруктовым вкусом, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом варенки, с массовой долей жира 10%, 12%, 18%; Кремы на растительных маслах со вкусом молочной карамели, с массовой долей жира 10%, 12%; Кремы на растительных маслах со вкусом сыра, с массовой долей жира 20%.

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

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2°С до плюс 20°С – 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить в закрытом виде, при температуре не более 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%. 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 10.89.19-379-37676459-2018
НАБОРЫ ПОДАРОЧНЫЕ
(взамен ТУ 9120-379-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяется на подарочные наборы (далее наборы, продукт или продукция) из изделий кондитерских двух и более наименований в различных упаковках, предназначенных для непосредственного употребления в пищу. При упаковке продукта в потребительскую упаковку допускается добавление иных изделий непищевое назначения (игрушек, сувениров, канцтоваров и т.д., далее по тексту – сюрпризное изделие), изготовленных в соответствии с действующим нормативно-техническим документом изготовителя конкретного изделия (ТУ, ГОСТ, СТО и др.), отвечающих по требованиям безопасности и качеству соответствующим Техническим регламентам Таможенного союза и иным нормативно-техническим актам РФ, регламентирующим выпуск и реализацию данной продукции, не ухудшающих потребительские качества продукта, имеющих самостоятельную упаковку и маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 022/2011, имеющих сроки годности не ниже чем у основного продукта. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: набор подарочный «Бочонок сказок»; набор подарочный «Волшебная избушка»; набор подарочный «Ларец»; набор подарочный «Ларец малый»; набор подарочный «Новогодний пакет»; набор подарочный «Новогодняя шкатулка»; набор подарочный «Портфель»; набор подарочный «Подарок №1»; набор подарочный «Подарок №2».

Изменение № 1. Дата введения в действие 27.06.2019 год. Подушечки «Бамбук» с игрушкой в наборе; подушечки «Бамбук»; конфеты «PinGo» с игрушкой в наборе; конфеты «PinGo»; печенье «Веселые картинки» с игрушкой в наборе; печенье «Веселые картинки»; печенье «Смайлики» с игрушкой в наборе; печенье «Смайлики»; вафельные подушечки «CANNOLI» с игрушкой в наборе; вафельные подушечки «CANNOLI»; печенье «Хомин Домик» с игрушкой в наборе; печенье «Хомин Домик»; печенье «Буквояд» с игрушкой в наборе; печенье «Буквояд»; вафли «DINO» с игрушкой в наборе; вафли «DINO»; вафли «JEEP» с игрушкой в наборе; вафли «JEEP»; вафли «ZAMOK» с игрушкой в наборе; вафли «ZAMOK»; вафли «PRINCESSA» с игрушкой в наборе; вафли «ZAMOK»; вафли «MAGIC BOX» с игрушкой в наборе; вафли «MAGIC BOX»; вафли «HAMSTER HOUSE» с игрушкой в наборе; вафли «HAMSTER HOUSE»; вафли «O-GO-GO» с игрушкой в наборе; вафли «O-GO-GO»; вафли «MY-TY» с игрушкой в наборе; вафли «MY-TY»; вафли «SURPRISE» с игрушкой в наборе; вафли «MY-TY»; жевательный зефир «DINO» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «DINO»; жевательный зефир «JEEP» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «JEEP»; жевательный зефир «ZAMOK» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «ZAMOK»; жевательный зефир «PRINCESSA» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «PRINCESSA»; жевательный зефир «MAGIC BOX» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «MAGIC BOX»; жевательный зефир «HAMSTER HOUSE» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «HAMSTER HOUSE»; жевательный зефир «O-GO-GO» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «O-GO-GO»; жевательный зефир «MY-TY» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «MY-TY»; жевательный зефир «SURPRISE» с игрушкой в наборе; жевательный зефир «SURPRISE»; конфеты «DINO» с игрушкой в наборе; конфеты «DINO»; конфеты «JEEP» с игрушкой в наборе; конфеты «JEEP»; конфеты «ZAMOK» с игрушкой в наборе; конфеты «ZAMOK»; конфеты «PRINCESSA» с игрушкой в наборе; конфеты «PRINCESSA»; конфеты «MAGIC BOX» с игрушкой в наборе; конфеты «MAGIC BOX»; конфеты «HAMSTER HOUSE» с игрушкой в наборе; конфеты «HAMSTER HOUSE»; конфеты «O-GO-GO» с игрушкой в наборе; конфеты «O-GO-GO»; конфеты «MY-TY» с игрушкой в наборе; конфеты «MY-TY»; конфеты «SURPRISE» с игрушкой в наборе; конфеты «SURPRISE»; леденец на палочке «DINO» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «DINO»; леденец на палочке «JEEP» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «JEEP»; леденец на палочке «ZAMOK» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «ZAMOK»; леденец на палочке «PRINCESSA» (с игрушкой в наборе); леденец на палочке «PRINCESSA»; леденец на палочке «MAGIC BOX» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «MAGIC BOX»; леденец на палочке «HAMSTER HOUSE» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «HAMSTER HOUSE»; леденец на палочке «O-GO-GO» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «O-GO-GO»; леденец на палочке «MY-TY» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «MY-TY»; леденец на палочке «SURPRISE» с игрушкой в наборе; леденец на палочке «SURPRISE»; мармелад жевательный «DINO» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «DINO»; мармелад жевательный «JEEP» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «JEEP»; мармелад жевательный «ZAMOK» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «ZAMOK»; мармелад жевательный «PRINCESSA» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «PRINCESSA»; мармелад жевательный «MAGIC BOX» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «MAGIC BOX»; мармелад жевательный «HAMSTER HOUSE» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «HAMSTER HOUSE»; мармелад жевательный «O-GO-GO» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «O-GO-GO»; мармелад жевательный «MY-TY» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «MY-TY»; мармелад жевательный «SURPRISE» с игрушкой в наборе; мармелад жевательный «SURPRISE»; набор подарочный «Новый год» с игрушкой в наборе; набор подарочный «Новый год».

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

Термины и определения кондитерское изделие: Многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов. **набор кондитерских изделий:** Кондитерские изделия различных групп двух или более наименований, упакованные в одну потребительскую тару. **сувенирный набор кондитерских изделий:** Набор кондитерских изделий, внутри или снаружи которого имеется сюрпризное изделие непищевого назначения. **Срок хранения** наборов устанавливается по сроку хранения кондитерских изделий, имеющих наименьший срок хранения. 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 10.82.23-837-37676459-2018
ЦУКАТЫ В САХАРЕ И САХАРНОЙ ПУДРЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на цукаты (далее продукт или продукция), вырабатываемые из фруктов, ягод, цитрусовых, овощей в сахарной обсыпке или глазури с добавлением или без добавления пищевых компонентов и /или красителей и/или ароматизаторов и/или других пищевых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, а также для дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: цукаты из абрикоса в сахарной пудре; цукаты из абрикоса в сахаре; цукаты из актинидии в сахарной пудре; цукаты из актинидии в сахаре; цукаты из ананаса в сахарной пудре; цукаты из ананаса в сахаре; цукаты из апельсиновых корок в сахарной пудре; цукаты из апельсиновых корок в сахаре; цукаты из арбузных корок в сахарной пудре; цукаты из арбузных корок в сахаре; цукаты из айвы в сахарной пудре; цукаты из айвы в сахаре; цукаты из банана в сахарной пудре; цукаты из банана в сахаре; цукаты из вишни в сахарной пудре; цукаты из вишни в сахаре; цукаты из голубики в сахарной пудре; цукаты из голубики в сахаре; цукаты из груши в сахарной пудре; цукаты из груши в сахаре; цукаты из гуавы в сахарной пудре; цукаты из гуавы в сахаре; цукаты из дыни в сахарной пудре; цукаты из дыни в сахаре; цукаты из дынных корок в сахарной пудре; цукаты из дынных корок в сахаре; цукаты из жимолости в сахарной пудре; цукаты из жимолости в сахаре; цукаты из зеленых помидор в сахарной пудре; цукаты из зеленых помидор в сахаре; цукаты из имбиря в сахарной пудре; цукаты из имбиря в сахаре; цукаты из инжира в сахарной пудре; цукаты из инжира в сахаре; цукаты из кабачков в сахарной пудре; цукаты из кабачков в сахаре; цукаты из карамболы в сахарной пудре; цукаты из карамболы в сахаре; цукаты из киви в сахарной пудре; цукаты из киви в сахаре; цукаты из кизила в сахарной пудре; цукаты из кизила в сахаре; цукаты из клубники в сахарной пудре; цукаты из клубники в сахаре; цукаты из клюквы в сахарной пудре; цукаты из клюквы в сахаре; цукаты из красной рябины в сахарной пудре; цукаты из красной рябины в сахаре; цукаты из крыжовника в сахарной пудре; цукаты из крыжовника в сахаре; цукаты из кумквата в сахарной пудре; цукаты из кумквата в сахаре; цукаты из лимонных корок в сахарной пудре; цукаты из лимонных корок в сахаре; цукаты из манго в сахарной пудре; цукаты из манго в сахаре; цукаты из мандаринов в сахарной пудре; цукаты из мандаринов в сахаре; цукаты из мушмулы в сахарной пудре; цукаты из мушмулы в сахаре; цукаты из нектарина в сахарной пудре; цукаты из нектарина в сахаре; цукаты из облепихи в сахарной пудре; цукаты из облепихи в сахаре; цукаты из моркови в сахарной пудре; цукаты из моркови в сахаре; цукаты из папайи в сахарной пудре; цукаты из папайи в сахаре; цукаты из патиссонов в сахарной пудре; цукаты из патиссонов в сахаре; цукаты из персика в сахарной пудре; цукаты из персика в сахаре; цукаты из ревеня в сахарной пудре; цукаты из ревеня в сахаре; цукаты из свеклы в сахарной пудре; цукаты из свеклы в сахаре; цукаты из сливы в сахарной пудре; цукаты из сливы в сахаре; цукаты из тыквы в сахарной пудре; цукаты из тыквы в сахаре; цукаты из фейхоа в сахарной пудре; цукаты из фейхоа в сахаре; цукаты из физалиса в сахарной пудре; цукаты из физалиса в сахаре; цукаты из хеномелеса в сахарной пудре; цукаты из хеномелеса в сахаре; цукаты из хурмы в сахарной пудре; цукаты из хурмы в сахаре; цукаты из черешни в сахарной пудре; цукаты из черешни в сахаре; цукаты из черники в сахарной пудре; цукаты из черники в сахаре; цукаты из черной смородины в сахарной пудре; цукаты из черной смородины в сахаре; цукаты из черноплодной рябины в сахарной пудре; цукаты из черноплодной рябины в сахаре; цукаты из шиповника в сахарной пудре; цукаты из шиповника в сахаре; цукаты из яблок в сахарной пудре; цукаты из яблок в сахаре.

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

Продукцию рекомендуется хранить в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок годности продукции** по ГОСТ 28322- не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности**, фасованной негерметично и весовой продукции – не более 9 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности**, фасованной герметично продукции: – не более 18 месяцев. 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 10.82.23-665-37676459-2018

ЛУКУМ

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

Настоящие технические условия распространяются на лукум, рахат-лукум, вырабатываемые из сахара с добавлением или без добавления патоки, крахмала, яичных белков, орехов и других продуктов, а также вкусоароматических добавок, красителей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: лукум фруктовый; лукум фруктовый с грецким орехом; лукум фруктовый с фундуком; лукум фруктовый с арахисом; лукум фруктовый с миндалем; лукум фруктовый с цукатами; лукум ванильный; лукум сливочный; лукум с ароматом вишни; лукум с ароматом лимона; лукум «Руллет ванильно-ореховый»; лукум с корицей; рахат-лукум с фундуком; рахат-лукум с арахисом; рахат-лукум с миндалем; рахат-лукум с грецким орехом; рахат-лукум с фисташками; рахат-лукум с кешью; рахат-лукум с фисташками и фундуком; рахат-лукум шоколадный; рахат-лукум шоколадный с арахисом; рахат-лукум шоколадный с миндалем; рахат-лукум шоколадный с фундуком; рахат-лукум шоколадный с грецким орехом; рахат-лукум шоколадный с фисташками; рахат-лукум шоколадный с кешью; рахат-лукум шоколадный с фисташками и фундуком.

Изменение № 1. Дата введения в действие 14.07.2018 г. «Султан-Лукум» с фундуком; «Султан-Лукум» с арахисом; «Султан-Лукум» с миндалем; «Султан-Лукум» с грецким орехом; «Султан-Лукум» с фисташками; «Султан-Лукум» с кешью; «Султан-Лукум» с шоколадом; «Султан-Лукум» с шоколадом и фундуком; «Султан-Лукум» с шоколадом и арахисом; «Султан-Лукум» с шоколадом и миндалем; «Султан-Лукум» с шоколадом и грецким орехом; «Султан-Лукум» с шоколадом и фисташками; «Султан-Лукум» с шоколадом и кешью; «Султан-Лукум» с молочными сливками; «Султан-Лукум» с молочными сливками и фундуком; «Султан-Лукум» с молочными сливками и арахисом; «Султан-Лукум» с молочными сливками с миндалем; «Султан-Лукум» с молочными сливками с грецким орехом; «Султан-Лукум» с молочными сливками с фисташками; «Султан-Лукум» с молочными сливками с кешью; «Султан-Лукум» с шоколадом и молочными сливками; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и фундуком; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и арахисом; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и миндалем; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и грецким орехом; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и фисташками; «Султан-Лукум» с шоколадом, молочными сливками и кешью; лукум с ароматом апельсина; лукум с ароматом банана; лукум с ароматом вишни (2 вариант); лукум с ароматом граната; лукум с ароматом киви; лукум с ароматом лимона (2 вариант); лукум с ароматом розы; лукум с ароматом яблока; лукум с ароматом клубники; лукум с ароматом лесных ягод; лукум с ароматом шафрана; лукум с ароматом имбиря; лукум с ароматом ванили; лукум с ароматом дыни; лукум с ароматом кофе; лукум с ароматом шоколада; лукум-ролл с ароматом апельсина; лукум-ролл с ароматом банана; лукум-ролл с ароматом вишни; лукум-ролл с ароматом граната; лукум-ролл с ароматом киви; лукум-ролл с ароматом лимона; лукум-ролл с ароматом малины; лукум-ролл с ароматом розы; лукум-ролл с ароматом яблока; лукум-ролл с ароматом клубники; лукум-ролл с ароматом лесных ягод; лукум «Султан» с ароматом шафрана; лукум «Султан» с ароматом имбиря; лукум «Султан» с ароматом ванили; лукум «Султан» с ароматом дыни; лукум «Султан» с ароматом кофе; лукум «Султан» с ароматом шоколада; лукум «Джезерье»; рахат-лукум с арахисом (2 вариант); рахат-лукум с грецким орехом (2 вариант); рахат-лукум с кедровым орехом; рахат-лукум с миндалем (2 вариант); рахат-лукум с кешью (2 вариант); рахат-лукум с фундуком (2 вариант); рахат-лукум с фисташками (2 вариант); рахат-лукум с кунжутом; рахат-лукум с кокосовой стружкой; рахат-лукум с ядрами подсолнечника; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом банана; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом граната; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом киви; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом лимона; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом малины; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом розы; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом яблока; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом клубники; рахат-лукум брусок с арахисом и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом апельсина; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом банана; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом вишни; рахат-лукум брусок с грецким орехом и ароматом граната; рахат-

лукум брусочек с грецким орехом и ароматом киви; рахат-лукум брусочек с грецким орехом и ароматом лимона; рахат-лукум брусочек с грецким орехом и ароматом малины; рахат-лукум брусочек с грецким орехом и ароматом розы; рахат-лукум брусочек с грецким орехом и ароматом яблока; рахат-лукум брусочек с грецким орехом и ароматом клубники; рахат-лукум брусочек с грецким орехом и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусочек с кедровым орехом и ароматом апельсина; рахат-лукум брусочек с кедровым орехом и ароматом банана; рахат-лукум брусочек с кедровым орехом и ароматом вишни; рахат-лукум брусочек с кедровым орехом и ароматом граната; рахат-лукум брусочек с кедровым орехом и ароматом киви; рахат-лукум брусочек с кедровым орехом и ароматом лимона; рахат-лукум брусочек с кедровым орехом и ароматом малины; рахат-лукум брусочек с кедровым орехом и ароматом розы; рахат-лукум брусочек с кедровым орехом и ароматом яблока; рахат-лукум брусочек с кедровым орехом и ароматом клубники; рахат-лукум брусочек с кедровым орехом и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусочек с миндалем и ароматом апельсина; рахат-лукум брусочек с миндалем и ароматом банана; рахат-лукум брусочек с миндалем и ароматом вишни; рахат-лукум брусочек с миндалем и ароматом граната; рахат-лукум брусочек с миндалем и ароматом киви; рахат-лукум брусочек с миндалем и ароматом лимона; рахат-лукум брусочек с миндалем и ароматом малины; рахат-лукум брусочек с миндалем и ароматом розы; рахат-лукум брусочек с миндалем и ароматом яблока; рахат-лукум брусочек с миндалем и ароматом клубники; рахат-лукум брусочек с миндалем и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусочек с кешью и ароматом апельсина; рахат-лукум брусочек с кешью и ароматом банана; рахат-лукум брусочек с кешью и ароматом вишни; рахат-лукум брусочек с кешью и ароматом граната; рахат-лукум брусочек с кешью и ароматом киви; рахат-лукум брусочек с кешью и ароматом лимона; рахат-лукум брусочек с кешью и ароматом малины; рахат-лукум брусочек с кешью и ароматом розы; рахат-лукум брусочек с кешью и ароматом яблока; рахат-лукум брусочек с кешью и ароматом клубники; рахат-лукум брусочек с кешью и ароматом лесных ягод; рахат-лукум брусочек с фундуком и ароматом апельсина; рахат-лукум брусочек с фундуком и ароматом банана; рахат-лукум брусочек с фундуком и ароматом вишни; рахат-лукум брусочек с фундуком и ароматом граната; рахат-лукум брусочек с фундуком и ароматом киви; рахат-лукум брусочек с фундуком и ароматом лимона; рахат-лукум брусочек с фундуком и ароматом малины; рахат-лукум брусочек с фундуком и ароматом розы; рахат-лукум брусочек с фундуком и ароматом яблока; рахат-лукум брусочек с фундуком и ароматом клубники; рахат-лукум брусочек с фундуком и ароматом лесных ягод; рахат-лукум Султан с арахисом; рахат-лукум Султан с грецким орехом; рахат-лукум Султан с кедровым орехом; рахат-лукум Султан с миндалем; рахат-лукум Султан с кешью; рахат-лукум Султан с фундуком; рахат-лукум Султан с кунжутом; рахат-лукум Султан с фисташками; рахат-лукум Султан с кокосовой стружкой; рахат-лукум Султан с ядрами подсолнечника.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности**, фасованной негерметично и весовой продукции: рахат-лукум – не более 30 суток. Лукум – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности**, фасованной герметично продукции: рахат-лукум – не более 90 суток. Лукум – не более 90 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 01.49.21-752-37676459-2018

ПРОДУКТЫ ИЗ МЁДА

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты из натурального мёда с добавлением или без добавления пищевкусных компонентов (далее продукт или продукция), фасованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мёд-суфле: мёд-суфле; мёд суфле с абрикосом; мёд-суфле со вкусом абрикоса; мёд суфле с актинидией; мёд-суфле со вкусом актинидии; мёд-суфле с айвой; мёд-суфле со вкусом айвы; мёд-суфле с алычой; мёд-суфле со вкусом алычи; мёд-суфле с ананасом; мёд-суфле со вкусом ананаса; мёд-суфле с апельсином; мёд-суфле с апельсином и цедрой; мёд-суфле со вкусом апельсина; мёд суфле с бананом; мёд-суфле со вкусом банана; мёд суфле с барбарисом; мёд-суфле со вкусом барбариса; мёд-суфле с боярышником; мёд-суфле со вкусом боярышника; мёд суфле с брусникой; мёд-суфле со вкусом брусники; мёд-суфле с изюмом; мёд-суфле с вишней; мёд-суфле со вкусом вишни; мёд-суфле с голубикой; мёд-суфле со вкусом голубики; мёд-суфле с грушей; мёд-суфле со вкусом груши; мёд-суфле с гуавой; мёд-суфле со вкусом гуавы; мёд-суфле с дыней; мёд-суфле со вкусом дыни; мёд-суфле с ежевикой; мёд-суфле со вкусом еже-

вики; мёд-суфле с жимолостью; мёд-суфле со вкусом жимолости; мёд-суфле с земляникой; мёд-суфле со вкусом земляники; мёд-суфле с клубникой; мёд-суфле со вкусом клубники; мёд-суфле с имбирем и лимоном; мёд-суфле со вкусом имбиря и лимона; мёд-суфле с инжиром; мёд-суфле со вкусом инжира; мёд-суфле с иргой; мёд-суфле со вкусом ирги; мёд-суфле с калиной; мёд-суфле со вкусом калины; мёд-суфле с киви; мёд-суфле со вкусом киви; мёд-суфле с кизилом; мёд-суфле со вкусом киви; мёд-суфле с кинканом; мёд-суфле со вкусом кинкана; мёд-суфле с клюквой; мёд-суфле со вкусом клюквы; мёд-суфле с крыжовником; мёд-суфле со вкусом крыжовника; мёд-суфле с курагой; мёд-суфле с лаймом; мёд-суфле со вкусом лайма; мёд-суфле с лимоном; мёд-суфле со вкусом лимона; мёд-суфле с малиной; мёд-суфле со вкусом малины; мёд-суфле с манго; мёд-суфле со вкусом манго; мёд-суфле с мандарином; мёд-суфле со вкусом мандарина; мёд-суфле с маракуйей; мёд-суфле со вкусом маракуйи; мёд-суфле с морошкой; мёд-суфле со вкусом морошки; мёд-суфле с облепихой; мёд-суфле со вкусом облепихи; мёд-суфле с персиком; мёд-суфле со вкусом персика; мёд-суфле с рябиной; мёд-суфле со вкусом рябины; мёд-суфле со сливовой; мёд-суфле со вкусом сливы; мёд-суфле со смородиной красной; мёд-суфле со вкусом смородины красной; мёд-суфле со смородиной белой; мёд-суфле со вкусом смородины белой; мёд-суфле со смородиной желтой; мёд-суфле со вкусом смородины желтой; мёд-суфле с фейхоа; мёд-суфле со вкусом фейхоа; мёд-суфле с финиками; мёд-суфле с хурмой; мёд-суфле со вкусом хурмы; мёд-суфле с черешней; мёд-суфле со вкусом черешни; мёд-суфле с рябиной черноплодной (аронией); мёд-суфле со вкусом рябины черноплодной (аронии); мёд-суфле со черной смородиной; мёд-суфле со вкусом черной смородины; мёд-суфле с черникой; мёд-суфле со вкусом черники; мёд-суфле с черносливом; мёд-суфле с шелковицей; мёд-суфле со вкусом шелковицы; мёд-суфле из шиповника; мёд-суфле со вкусом шиповника; мёд-суфле с яблоком; мёд-суфле со вкусом яблока; мёд-суфле «Ассорти»; мёд-суфле с арахисом; мёд-суфле с миндалем; мёд-суфле с кешью; мёд-суфле с орехами грецкими; мёд-суфле с фисташками; мёд-суфле с фундуком; мёд-суфле с орехами кедровыми; мёд-суфле «Ассорти ореховое»; мёд-суфле фруктово-ореховый; мёд-суфле ягодно-ореховый; мёд-суфле с семенами подсолнечника; мёд-суфле с семенами кунжута; мёд-суфле с семенами тыквы; мёд-суфле со смесью семян; мёд-суфле со смесью семян и орехов; мёд-суфле с шоколадом; мёд-суфле со вкусом шоколада; мёд-суфле с кокосом; мёд-суфле с корицей; мёд-суфле с маком; мёд-суфле с мятой; мёд-суфле с «Шоколадно-сливочный» мёд-суфле «Ванильный»; мёд-суфле «Сливочный»; мёд-суфле с молоком сухим; мёд-суфле сливочно-ванильный; мёд-суфле шоколадно-ореховый; мёд-суфле с прополисом (прополиса до 3%); мёд-суфле с пергой (перги до 4%); мёд-суфле с пыльцой (обножкой) (обножки до 3%); мёд-суфле с забрусом (забруса до 5%); мёд-суфле с прополисом и кедровым маслом (прополиса до 2%); мёд-суфле с маточным молочком (маточного молочка до 2%); мёд-суфле с пыльцой и маточным молочком (пыльцы и маточного молочка до 3%); мёд-суфле с прополисом и маточным молочком (прополиса и маточного молочка до 3%); мёд-суфле с трутневым молочком (трутневого молочка до 2%); мёд-суфле «Парадайз» с абрикосом; мёд-суфле «Кедровый орешек»; мёд-суфле «Мохито» с мелиссой; мёд-суфле «Космополитен» с клюквой; мёд-суфле «Грецкий орешек»; мёд-суфле «Маргарита» с клубникой; мёд-суфле «Малиновый сорбет»; мёд-суфле «Облепиха с женьшенем»; мёд-суфле «Имбирика»; мёд-суфле «Имбирика» с лимоном; мёд-суфле «Смородина»; мёд-суфле «Манго и Маракуйя»; мёд-суфле «Липа амурская»; мёд-суфле «Белый хлопок»; мёд-суфле банановый; мёд-суфле «Амаретто» с кокосом; мёд-суфле «Молочный цветок»; мёд-суфле «Фисташка»; мёд-суфле «Манго-маракуйя»; мёд-суфле «Клубника-земляника»; мёд-суфле «Черничный пунш»; мёд-суфле «Воздушный рис»; мёд-суфле «Зеленый киви»; мёд-суфле «Миндаль» с кокосом; мёд-суфле «Сицилийский апельсин»; мёд-суфле «Бурбонская ваниль»; мёд-суфле «Венский кофе»; мёд-суфле «Яблоко с корицей»; мёд-суфле «Лаванда с черникой»; мёд-суфле «Бельгийский шоколад с фундуком». **крем-мёд:** крем-мёд; крем-мёд с абрикосом; крем-мёд со вкусом абрикоса; крем-мёд с актинидией; крем-мёд со вкусом актинидии; крем-мёд с айвой; крем-мёд со вкусом айвы; крем-мёд с алычей; крем-мёд со вкусом алычи; крем-мёд с ананасом; крем-мёд со вкусом ананаса; крем-мёд с апельсином; крем-мёд с апельсином и цедрой; крем-мёд со вкусом апельсина; крем-мёд с бананом; крем-мёд со вкусом банана; крем-мёд с барбарисом; крем-мёд со вкусом барбариса; крем-мёд с боярышником; крем-мёд со вкусом боярышника; крем-мёд с брусникой; крем-мёд со вкусом брусники; крем-мёд с изюмом; крем-мёд с имбирем и лимоном; крем-мёд со вкусом имбиря и лимона; крем-мёд с вишней; крем-мёд со вкусом вишни; крем-мёд с голубикой; крем-мёд со вкусом голубики; крем-мёд с грушей; крем-мёд со вкусом груши; крем-мёд с гуавой; крем-мёд со вкусом гуавы; крем-мёд с дыней; крем-мёд со вкусом дыни; крем-мёд с ежевикой; крем-мёд со вкусом ежевики; крем-мёд с жимолостью; крем-мёд со вкусом жимолости; крем-мёд с земляникой; крем-мёд со вкусом земляники; крем-мёд с клубникой; крем-мёд со вкусом клубники; крем-мёд с инжиром; крем-мёд со вкусом инжира; крем-мёд с иргой; крем-мёд со вкусом ирги; крем-мёд с калиной; крем-мёд со вкусом калины; крем-мёд с киви; крем-мёд со вкусом киви; крем-мёд с кизилом; крем-мёд со вкусом киви; крем-мёд с кинканом; крем-мёд со вкусом кинкана; крем-мёд с клюквой; крем-мёд со вкусом клюквы; крем-мёд с крыжовником; крем-мёд со вкусом крыжовника; крем-мёд с курагой; крем-мёд с лаймом; крем-мёд со вкусом лайма; крем-мёд с лимоном; крем-мёд со вкусом лимона; крем-мёд с малиной; крем-мёд со вкусом малины; крем-мёд с манго; крем-мёд со вкусом манго; крем-мёд с мандарином; крем-мёд со вкусом мандарина; крем-мёд с маракуйей; крем-мёд со вкусом маракуйи; крем-мёд с морошкой; крем-мёд со вкусом морошки; крем-мёд с облепихой; крем-мёд со вкусом облепихи; крем-мёд с персиком; крем-мёд со вкусом персика; крем-мёд с рябиной; крем-мёд со вкусом рябины; крем-мёд со сливовой; крем-мёд со вкусом сливы;

крем-мёд со смородиной красной; крем-мёд со вкусом смородины красной; крем-мёд со смородиной белой; крем-мёд со вкусом смородины белой; крем-мёд со смородиной желтой; крем-мёд со вкусом смородины желтой; крем-мёд с фейхоа; крем-мёд со вкусом фейхоа; крем-мёд с финиками; крем-мёд с хурмой; крем-мёд со вкусом хурмы; крем-мёд с черешней; крем-мёд со вкусом черешни; крем-мёд с черносливом; крем-мёд с рябиной черноплодной (аронией); крем-мёд со вкусом рябины черноплодной (аронии); крем-мёд со черной смородиной; крем-мёд со вкусом черной смородины; крем-мёд с черникой; крем-мёд со вкусом черники; крем-мёд с шелковицей; крем-мёд со вкусом шелковицы; крем-мёд из шиповника; крем-мёд со вкусом шиповника; крем-мёд с яблоком; крем-мёд со вкусом яблока; крем-мёд «Ассорти»; крем-мёд с арахисом; крем-мёд с миндалем; крем-мёд с кешью; крем-мёд с кокосом; крем-мёд с орехами грецкими; крем-мёд с фисташками; крем-мёд с фундуком; крем-мёд с орехами кедровыми; крем-мёд «Ассорти ореховое»; крем-мёд фруктово-ореховый; крем-мёд ягодно-ореховый; крем-мёд с семенами подсолнечника; крем-мёд с семенами кунжута; крем-мёд с семенами тыквы; крем-мёд со смесью семян; крем-мёд со смесью семян и орехов; крем-мёд с корицей; крем-мёд с маком; крем-мёд с мятой; крем-мёд с шоколадом; крем-мёд со вкусом шоколада; крем-мёд с «Шоколадно-сливочный» крем-мёд «Ванильный»; крем-мёд «Сливочный»; крем-мёд с молоком сухим; крем-мёд сливочно-ванильный; крем-мёд шоколадно-ореховый; крем-мёд с прополисом (прополиса до 3 %); крем-мёд с пергой (перги до 4 %); крем-мёд с пылью (обножкой) (обножки до 3 %); крем-мёд с забрусом (забруса до 5 %); крем-мёд с прополисом и кедровым маслом (прополиса до 2 %); крем-мёд с маточным молочком (маточного молочка до 2 %); крем-мёд с пылью и маточным молочком (пыльцы и маточного молочка до 3 %); крем-мёд с прополисом и маточным молочком (прополиса и маточного молочка до 3 %); крем-мёд с трутневым молочком (трутневого молочка до 2 %). **Взбитый мёд:** взбитый мёд; взбитый мёд с абрикосом; взбитый мёд со вкусом абрикоса; взбитый мёд с актинидией; взбитый мёд со вкусом актинидии; взбитый мёд с айвой; взбитый мёд со вкусом айвы; взбитый мёд с алычей; взбитый мёд со вкусом алычи; взбитый мёд с ананасом; взбитый мёд со вкусом ананаса; взбитый мёд с апельсином; взбитый мёд с апельсином и цедрой; взбитый мёд со вкусом апельсина; взбитый мёд с бананом; взбитый мёд со вкусом банана; взбитый мёд с барбарисом; взбитый мёд со вкусом барбариса; взбитый мёд с боярышником; взбитый мёд со вкусом боярышника; взбитый мёд с брусникой; взбитый мёд со вкусом брусники; взбитый мёд с изюмом; взбитый мёд с вишней; взбитый мёд со вкусом вишни; взбитый мёд с голубикой; взбитый мёд со вкусом голубики; взбитый мёд с грушей; взбитый мёд со вкусом груши; взбитый мёд с гуавой; взбитый мёд со вкусом гуавы; взбитый мёд с дыней; взбитый мёд со вкусом дыни; взбитый мёд с ежевикой; взбитый мёд со вкусом ежевики; взбитый мёд с жимолостью; взбитый мёд со вкусом жимолости; взбитый мёд с земляникой; взбитый мёд со вкусом земляники; взбитый мёд с клубникой; взбитый мёд со вкусом клубники; взбитый мёд с инжиром; взбитый мёд со вкусом инжира; взбитый мёд с иргой; взбитый мёд со вкусом ирги; взбитый мёд с имбирем и лимоном; взбитый мёд со вкусом имбиря и лимона; взбитый мёд с калиной; взбитый мёд со вкусом калины; взбитый мёд с киви; взбитый мёд со вкусом киви; взбитый мёд с кизилом; взбитый мёд со вкусом кизила; взбитый мёд с кинканом; взбитый мёд со вкусом кинкана; взбитый мёд с клюквой; взбитый мёд со вкусом клюквы; взбитый мёд с крыжовником; взбитый мёд со вкусом крыжовника; взбитый мёд с курагой; взбитый мёд с лаймом; взбитый мёд со вкусом лайма; взбитый мёд с лимоном; взбитый мёд со вкусом лимона; взбитый мёд с малиной; взбитый мёд со вкусом малины; взбитый мёд с манго; взбитый мёд со вкусом манго; взбитый мёд с мандарином; взбитый мёд со вкусом мандарина; взбитый мёд с маракуйей; взбитый мёд со вкусом маракуйи; взбитый мёд с морошкой; взбитый мёд со вкусом морошки; взбитый мёд с облепихой; взбитый мёд со вкусом облепихи; взбитый мёд с персиком; взбитый мёд со вкусом персика; взбитый мёд с рябиной; взбитый мёд со вкусом рябины; взбитый мёд со сливовой; взбитый мёд со вкусом сливы; взбитый мёд со смородиной красной; взбитый мёд со вкусом смородины красной; взбитый мёд со смородиной белой; взбитый мёд со вкусом смородины белой; взбитый мёд со смородиной желтой; взбитый мёд со вкусом смородины желтой; взбитый мёд с фейхоа; взбитый мёд со вкусом фейхоа; взбитый мёд с финиками; взбитый мёд с хурмой; взбитый мёд со вкусом хурмы; взбитый мёд с черешней; взбитый мёд со вкусом черешни; взбитый мёд с рябиной черноплодной (аронией); взбитый мёд со вкусом рябины черноплодной (аронии); взбитый мёд со черной смородиной; взбитый мёд со вкусом черной смородины; взбитый мёд с черникой; взбитый мёд со вкусом черники; взбитый мёд с черносливом; взбитый мёд с шелковицей; взбитый мёд со вкусом шелковицы; взбитый мёд из шиповника; взбитый мёд со вкусом шиповника; взбитый мёд с яблоком; взбитый мёд со вкусом яблока; взбитый мёд «Ассорти»; взбитый мёд с арахисом; взбитый мёд с миндалем; взбитый мёд с кешью; взбитый мёд с орехами грецкими; взбитый мёд с фисташками; взбитый мёд с фундуком; взбитый мёд с орехами кедровыми; взбитый мёд «Ассорти ореховое»; взбитый мёд фруктово-ореховый; взбитый мёд ягодно-ореховый; взбитый мёд с семенами подсолнечника; взбитый мёд с семенами кунжута; взбитый мёд с семенами тыквы; взбитый мёд со смесью семян; взбитый мёд со смесью семян и орехов; взбитый мёд с шоколадом; взбитый мёд со вкусом шоколада; взбитый мёд с кокосом; взбитый мёд с корицей; взбитый мёд с маком; взбитый мёд с мятой; взбитый мёд шоколадно-сливочный; взбитый мёд ванильный; взбитый мёд «Сливочный»; взбитый мёд с молоком сухим; взбитый мёд сливочно-ванильный; взбитый мёд шоколадно-ореховый; взбитый мёд с прополисом (прополиса до 3 %); взбитый мёд с пергой (перги до 4 %); взбитый мёд с пылью (обножкой) (обножки до 3 %); взбитый мёд с забрусом (забруса до 5 %); взбитый мёд с прополисом и кедровым маслом (прополиса до 2 %); взбитый мёд с маточным молочком (маточного молочка до 2

); взбитый мёд с пыльцой и маточным молочком (пыльцы и маточного молочка до 3 %); взбитый мёд с прополисом и маточным молочком (прополиса и маточного молочка до 3 %); взбитый мёд с трутневым молочком (трутневого молочка до 2 %).

Рекомендуемый срок хранения продукции без каких-либо компонентов при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% в герметично укупоренной таре – не более 1 года от даты упаковывания.

Рекомендуемый срок хранения продукции с компонентами при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% в герметично укупоренной таре – не более 9 месяцев от даты упаковывания.

Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 2 месяцев (Срок хранения продукции не должен выходить за пределы общего срока хранения). Продукция должна храниться в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. 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.

9 750 РУБ.

ТУ 10.82.23-309-37676459-2018
СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ
(взамен ТУ 9129-309-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на сладости восточные безе, нуга в глазурию или без, лукум, рахат-лукум, чурчхела, козинаки в глазурию или без, грильяж в глазури или без, ядра орехов в глазури, цукаты в шоколадной глазури, сухофрукты в шоколадной глазури: вырабатываемые из сахара с добавлением или без добавления патоки, крахмала, яичных белков, орехов и других продуктов, а также вкусоароматических добавок; вырабатываемые из орехов, масличных культур и воздушного риса, с добавлением или без добавления сухофруктов, сахара, патоки, меда натурального и других продуктов, а также вкусоароматических добавок; вырабатываемые из цукатов или сухофруктов с добавлением или без добавления патоки, сахара, миндаля, грецкого ореха, и других продуктов, а также красителей и вкусоароматических добавок (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: безе; безе с яблочным вкусом; безе с лимонным вкусом; безе с апельсиновым вкусом; безе со вкусом малины; безе со вкусом клубники; безе со вкусом черники; безе со вкусом ежевики; безе со вкусом клюквы; безе со вкусом смородины; безе со вкусом облепихи; безе с арахисом; безе с миндалем; безе с грецким орехом; безе с фисташками; меренги классические; меренги клубничные; меренги миндальные; меренги хрустящие; нуга с апельсиновым вкусом; нуга с вишневым вкусом; нуга абрикосовая с миндалем; нуга абрикосовая с арахисом; нуга абрикосовая с грецким орехом; нуга абрикосовая с кедровыми орешками; нуга абрикосовая с фисташками; нуга фруктовая; нуга фруктовая с арахисом; нуга фруктовая с грецким орехом; нуга фруктовая с фисташками; нуга с черносливом; нуга с вишней; нуга с клубникой; нуга с финиками; нуга с ананасами; нуга с цукатами; нуга с кокосом; нуга с кешью; нуга с миндалем; нуга с кедровыми орешками; нуга с фисташками; нуга с бразильским орехом; нуга с грецким орехом; нуга с фундуком; нуга с арахисом; нуга с тыквенными семечками; нуга с семенами подсолнечника; нуга с абрикосовым ядром; нуга с маком; нуга с воздушным рисом; нуга шоколадная; нуга шоколадная с миндалем; нуга шоколадная с грецким орехом; нуга шоколадная с арахисом; нуга шоколадная с орехами; нуга абрикосовая с миндалем в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с миндалем в белой глазури; нуга абрикосовая с арахисом в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с арахисом в белой глазури; нуга абрикосовая с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с грецким орехом в белой глазури; нуга абрикосовая с кедровыми орешками в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с кедровыми орешками в белой глазури; нуга абрикосовая с фисташками в шоколадной глазури; нуга абрикосовая с фисташками в белой глазури; нуга фруктовая в шоколадной глазури; нуга фруктовая в белой глазури; нуга фруктовая с арахисом в шоколадной глазури; нуга фруктовая с арахисом в белой глазури; нуга фруктовая с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга фруктовая с грецким орехом в белой глазури; нуга фруктовая с фисташками в шоколадной глазури; нуга фруктовая с фисташками в белой глазури; нуга с черносливом в шоколадной глазури; нуга с черносливом в белой глазури; нуга с вишней в шоколадной глазури; нуга с вишней в белой глазури; нуга с клубникой в шоколадной глазури; нуга с клубникой в белой глазури; нуга с финиками в шоколадной глазури; нуга с финиками в белой глазури; нуга с ананасами в шоколадной глазури; нуга с ананасами в белой глазури; нуга с цукатами в шоколадной глазури; нуга с цукатами в белой глазури; нуга с кокосом в шоколадной глазури; нуга с кокосом в белой глазури; нуга с кешью в шоколадной глазури; нуга с кешью в белой глазури; нуга с миндалем в шоколадной глазури; нуга с миндалем в белой глазури; нуга с кедровыми орешками в шоколадной глазури; нуга с кедровыми орешками в белой глазури; нуга с фисташками в шоколадной глазури; нуга с фисташками в белой глазури; нуга с бразильским орехом в белой глазури.

глазури; нуга с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга с грецким орехом в белой глазури; нуга с фундуком в шоколадной глазури; нуга с фундуком в белой глазури; нуга с арахисом в шоколадной глазури; нуга с арахисом в белой глазури; нуга с тыквенными семечками в шоколадной глазури; нуга с тыквенными семечками в белой глазури; нуга с семенами подсолнечника в шоколадной глазури; нуга с семенами подсолнечника в белой глазури; нуга с абрикосовым ядром в шоколадной глазури; нуга с абрикосовым ядром в белой глазури; нуга с маком в шоколадной глазури; нуга с маком в белой глазури; нуга с воздушным рисом в шоколадной глазури; нуга с воздушным рисом в белой глазури; нуга шоколадная в темной глазури; нуга шоколадная в белой глазури; нуга шоколадная с миндалем в темной глазури; нуга шоколадная с миндалем в белой глазури; нуга шоколадная с грецким орехом в темной глазури; нуга шоколадная с грецким орехом в белой глазури; нуга шоколадная с арахисом в темной глазури; нуга шоколадная с арахисом в белой глазури; нуга шоколадная с орехами в темной глазури; нуга шоколадная с орехами в белой глазури; нуга с изюмом; чурчхела. чурчхела; чурчхела фруктовая; щербет с арахисом; щербет особый; щербет изюмный; щербет с цукатами; щербет изюмный с какао; колбаска сливочная; колбаска сливочная полесская; полено сливочное; козинаки из подсолнечника; козинаки из арахиса; козинаки из кунжута; козинаки из ядра тыквы; козинаки из фундука; козинаки из миндаля; козинаки из грецкого ореха; козинаки из кедрового ореха; козинаки из кешью; козинаки из абрикосового ядра; козинаки из фундука дробленого; козинаки из миндаля дробленого; козинаки из грецкого ореха дробленого; козинаки из кешью дробленого; козинаки из абрикосового ядра дробленого; козинаки из арахиса дробленого; козинаки из подсолнечника дробленого; козинаки из подсолнечника с медом; козинаки из арахиса с медом; козинаки из кунжута с медом; козинаки из ядра тыквы с медом; козинаки из фундука с медом; козинаки из миндаля с медом; козинаки из кедрового ореха с медом; козинаки из грецкого ореха с медом; козинаки из кешью с медом; козинаки из абрикосового ядра с медом; козинаки из фундука с маком; козинаки из миндаля с маком; козинаки из кедрового ореха с маком; козинаки из кешью с маком; козинаки из абрикосового ядра с маком; козинаки из кунжута с маком; козинаки из подсолнечника с маком; козинаки из кунжута с маком; козинаки из арахиса с маком; козинаки из ядра тыквы с маком; козинаки из фундука с кунжутом; козинаки из миндаля с кунжутом; козинаки из абрикосового ядра с кунжутом; козинаки из подсолнечника с кунжутом; козинаки из арахиса с кунжутом; козинаки из ядра тыквы с кунжутом; козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом; козинаки из подсолнечника в шоколадной глазури; козинаки из подсолнечника с арахисом и кунжутом; козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом в шоколадной глазури; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника в шоколадной глазури; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и кунжутом; «Сладкие семечки» козинаки из подсолнечника с арахисом и изюмом в шоколадной глазури; козинаки «Восточные»; рис воздушный; рис воздушный с кунжутом; рис воздушный с орехами; рис воздушный с миндалем; рис воздушный с фундуком; рис воздушный с арахисом; рис воздушный с подсолнечником; рис воздушный с цукатами; рис воздушный с кокосом; рис воздушный с ванильным ароматом; рис воздушный с ароматом карамели; рис воздушный с ароматом меда; рис воздушный с ароматом лимона; рис воздушный с ароматом яблока; рис воздушный с ароматом черной смородины; рис воздушный с ароматом малины; грильяж из фундука; грильяж из миндаля; грильяж из грецкого ореха; грильяж из кедрового ореха; грильяж из кешью; грильяж из ядра абрикосового; грильяж из кунжута; грильяж из арахиса; грильяж из подсолнечника; грильяж кокосовый; грильяж из фундука в глазури; грильяж из миндаля в глазури; грильяж из грецкого ореха в глазури; грильяж из кедрового ореха в глазури; грильяж из кешью в глазури; грильяж из ядра абрикосового в глазури; грильяж из кунжута в глазури; грильяж из арахиса в глазури; грильяж из подсолнечника в глазури; грильяж кокосовый в глазури; грильяж из миндаля в темном шоколаде; грильяж из фундука в темном шоколаде; грильяж из грецкого ореха в темном шоколаде; грильяж из арахиса в темном шоколаде; грильяж из подсолнечника в темном шоколаде; грильяж кокосовый в темном шоколаде; грильяж из миндаля в молочном шоколаде; грильяж из фундука в молочном шоколаде; грильяж из грецкого ореха в молочном шоколаде; грильяж из арахиса в молочном шоколаде; грильяж из подсолнечника в молочном шоколаде; грильяж кокосовый в молочном шоколаде; грильяж из миндаля в белом шоколаде; грильяж из фундука в белом шоколаде; грильяж из грецкого ореха в белом шоколаде; грильяж из арахиса в белом шоколаде; грильяж из подсолнечника в белом шоколаде; грильяж кокосовый в белом шоколаде; фундук в сахаре; миндаль в сахаре; орех грецкий в сахаре; кедровый орех в сахаре; кешью в сахаре; пекан в сахаре; бразильский орех в сахаре; орех макадамия в сахаре; ядро абрикосовое в сахаре; подсолнечник в сахаре; арахис в сахаре; ядро тыквы в сахаре; орех грецкий в кунжуте; ядро абрикосовое в кунжуте; арахис в кунжуте; миндаль в кунжуте; кешью в кунжуте; пекан в кунжуте; бразильский орех в кунжуте; орех макадамия в кунжуте; фундук в кунжуте; орех грецкий в сахарной глазури; ядро абрикосовое в сахарной глазури; арахис в сахарной глазури; миндаль в сахарной глазури; кешью в сахарной глазури; пекан в сахарной глазури; бразильский орех в сахарной глазури; орех макадамия в сахарной глазури; фундук в сахарной глазури; смесь Восточный двор; смесь сладостей (Арахис в сахаре, Миндаль в сахаре, Фундук в сахаре, Кешью в сахаре); смесь сладостей (Арахис в кунжуте, Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте, Кешью в кунжуте, Бразильский орех в кунжуте); смесь сладостей (Арахис в сахарной глазури, Фундук в сахарной глазури, Бразильский орех в сахарной глазури); смесь сладостей (Арахис в сахаре, Миндаль в сахаре, Фундук в сахаре, Бразильский

орех в сахаре, Пекан в сахаре); смесь сладостей (Арахис в кунжуте, Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте); смесь сладостей (Арахис в сахаре, Арахис в кунжуте, Арахис в сахарной глазури); смесь сладостей (Арахис в сахарной глазури, Миндаль в сахарной глазури, Фундук в сахарной глазури, Кешью в сахарной глазури); смесь сладостей (Миндаль в кунжуте, Фундук в кунжуте, Кешью в кунжуте, Бразильский орех в кунжуте, Пекан в кунжуте).

Изменение № 1. Дата введения в действие 20.03.2018 год. Чурчхела на гранатовом соке; чурчхела на сиропе шелковицы; чурчхела на виноградном соке; чурчхела на соке киви; чурчхела на соке лимона; фундук в сахаре (2 вариант); миндаль в сахаре (2 вариант); арахис в сахаре (2 вариант).

Изменение № 2. Дата введения в действие 07.09.2018 год. Козинаки из подсолнечника с миндалем, арахисом и изюмом в кондитерской глазури; козинаки из подсолнечника с миндалем, арахисом и изюмом; козинаки из подсолнечника с изюмом в кондитерской глазури; козинаки из подсолнечника с сушеной вишней, арахисом в кондитерской глазури; козинаки из подсолнечника с сушеной вишней, арахисом; козинаки из подсолнечника с грецким орехом и изюмом в кондитерской глазури; козинаки из подсолнечника с грецким орехом и изюмом; козинаки из подсолнечника с кедром, арахисом и изюмом в кондитерской глазури; козинаки из подсолнечника с кедром, арахисом и изюмом; козинаки из подсолнечника с клюквой, арахисом; козинаки из подсолнечника с тыквенными семечками и изюмом в кондитерской глазури; козинаки из подсолнечника с тыквенными семечками и изюмом; козинаки из подсолнечника с цукатами и изюмом в кондитерской глазури; козинаки из подсолнечника с цукатами и изюмом; козинаки из подсолнечника с клюквой, арахисом в кондитерской глазури.

Изменение № 3. Дата введения в действие 04.08.2020 год. Козинак «Грецкий орех»; козинак «Будь здоров»; Гозинаки с грецким орехом и медом; Гозинаки с грецким орехом и ягодами годжи; Гозинаки с грецким орехом и лимоном с имбирем; Гозинаки с грецким орехом и корицей.

Изменение № 4. Дата введения в действие 23.03.2021 год. Меренги; меренги изысканные; меренги десертные; меренги изысканные с арахисом.

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями при температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной негерметично и весовой продукции: из подсолнечника – не более 2 месяцев; безе, нуга – не более 30 суток; остальные – не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной герметично продукции: из подсолнечника – не более 4 месяцев; безе, нуга – не более 60 суток; остальные – 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.22-358-37676459-2018
ПОВИДЛО «АРОМА»
(взамен ТУ 9163-358-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на повидло «Арома», изготовленное из яблочного пюре путем уваривания с сахаром или сахаропаточным сиропом с использованием ароматических и красящих веществ, с добавлением или без добавления пектина, лимонной кислоты и консерванта (далее по тексту – повидло, или продукт, или продукция). Повидло «Арома» предназначены для непосредственного употребления в пищу. Повидло «Арома» предназначено для реализации в розничной торговой сети, для предприятий общественного питания и промышленного использования. В зависимости от способа производства повидло «Арома» подразделяют на: стерилизованное, в том числе фасованное методом «горячего розлива» в герметично укупоренную упаковку (консервы); нестерилизованное (с консервантом или без консерванта); нестерилизованное-полуфабрикат (с консервантом или без консерванта). **Повидло «Арома», в зависимости от применяемого ароматизатора, вырабатывают с ароматом:** абрикоса; апельсина; ананаса; айвы; актинидии; алычи; банана; брусники; вишни; винограда; груши; голубики; грейпфрута; дыни; жимолости; жерделей; ежевики; земляники; ирги; клубники; клюквы; крыжовника; киви; лимона; малины; мандарина; манго; нектарина; облепихи; персика; сливы; черешни; чернослива; черной смородины; черники; черноплодной рябины; цитрусов; хурмы; фейхоа; яблока; лесных ягод; тропических фруктов и ягод.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°С до 25°С в сухих, хорошо проветриваемых помещениях, защищенных от попадания прямых солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности:** стерилизованного в стеклянных банках – 2 года, в металлических банках – 1 год; нестерилизованного (с консервантом) в стеклянных и металлических банках 9 месяцев; нестерилизованного (с консервантом), в том числе в термоформованной таре, при температуре хранения от 2 до 10°С – 6 месяцев, от 10 до 25°С 3 месяца; нестерилизованного (без консерванта), в том числе в крупной таре, при температуре хранения от 0 до 12°С 3 месяца. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 01.49.21-252-37676459-2018
МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ
ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОПРОИЗВОДСТВА
(взамен ТУ 9882-252-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на мед натуральный с добавлением продуктов пчеловодства (далее по тексту – продукция/продукт). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мёд с прополисом (от 1,5 не более 3 %); мёд с пергой (от 1,0 не более 4 %); мёд с пыльцой (обножкой) (от 1,0 не более 3 %); мёд с забрусом (печаткой меда) (забруса от 1,0 не более 5 %); мёд с прополисом и кедровым маслом (прополиса от 1,0 не более 2 %); мёд с маточным молочком (маточного молочка от 0,5 не более 2 %); мёд с пыльцой и маточным молочком (пыльцы и маточного молочка от 0,5 не более 3%); мёд с прополисом и маточным молочком (прополиса и маточного молочка от 0,5 не более 3%); мёд с трутневым молочком (трутневого молочка (гомогенат трутневого расплода) от 0,5 не более 2 %).

Изменение № 1. Дата введения в действие — 01.08.2019 год. Мед натуральный с добавлением пчелиных сот (от 1,5 до 3,5%).

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Термины и определения: *продукт пчеловодства:* Продукт, произведенный на пасеке в результате жизнедеятельности пчелиной семьи. *мед натуральный:* Природный сладкий продукт питания результат жизнедеятельности пчел, вырабатываемый из нектара растений или выделений живых частей растений, или выделений насекомых, паразитирующих на живых частях растений, которые пчелы собирают, преобразуют, смешивая с производимыми ими особыми веществами, складывают в ячейки сотов, обезвоживают, накапливают и оставляют в сотах для созревания. *прополис* (Нрк. пчелиный клей): Продукт, произведенный пчелами из смолистых выделений растений, секрета мандибулярных желез пчел и пчелиного воска. *маточное молочко:* Продукт, производимый пчелами для кормления личинок и маток. *перга:* Продукт, произведенный пчелами из пыльцевой обножки, уложенной в ячейки сотов и залитой медом. *пыльцевая обножка:* Продукт, произведенный пчелами из пыльцевых зерен с добавлением нектара и секрета желез пчелы. *печатка меда (забрус):* Восковые крышечки, которыми пчелы запечатывают ячейки сотов с медом. *гомогенат трутневого расплода (трутневое молочко):* Гомогенизированные личинки, предкуколки и куколки до 17-суточного возраста после откладки яйца трутней. Продукцию хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше 20°С. Не допускается хранение совместно с пылящими продуктами и продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** продукции в герметично укупоренной таре не более 24 месяцев от даты упаковывания. 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.

11 900 РУБ.**ТУ 10.71.11-230-37676459-2018****КУЛИЧИ****(взамен ТУ 9116-230-37676459-2014)***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на куличи, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кулич «Пасхальная неделя»; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Заварной»; кулич «По-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «По-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «По-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич «Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый» заварной; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич дрожжевой; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Цукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком; кулич с изюмом; кулич с цукатами; кулич с курагой; кулич «Творожный» с цукатами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Рекомендуемые срок годности продукции с момента изготовления при температуре плюс 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** с момента изготовления при температуре плюс 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%: упакованной продукции массой от 350 до 500 грамм – не более 120 часов; упакованной продукции массой до 350 грамм – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок хранения** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 6 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции.

11 900 РУБ.**ТУ 10.72.12-254-37676459-2018****ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ****(взамен ТУ 9131-254-37676459-2014)***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на мучные кондитерские изделия – печенье овсяное и печенье овсяное на фруктозе (далее продукция). Продукция вырабатывается из муки, сахара, фруктозы, жира, яиц с добавлением измельченных ядер орехов, цукатов, сухофруктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Овсяное печенье: печенье овсяное; печенье овсяное «Московское»; печенье овсяное с изюмом; печенье овсяное с изюмом «Московское»; печенье овсяное с маком; печенье овсяное с маком и корицей; печенье овсяное с маком и кунжутом; печенье овсяное с семенами подсолнечника; печенье овсяное с подсолнечником и черносливом; печенье овсяное с семенами подсолнечника, хурмой и грецким орехом; печенье овсяное с тыквенными семечками; печенье овсяное с тыквенными семечками и курагой; печенье овсяное с кунжутом; печенье овсяное с кунжутом и кокосовой стружкой; печенье овсяное с кунжутом и имбирем (постное); печенье овсяное с шоколадным дном; печенье овсяное с глазурью; печенье овсяное с белым шоколадным дном; печенье морковно-овсяное, покрытое шоколадной глазурью; печенье овсяное с кофейной глазурью; печенье овсяное с черным шоколадом; печенье овсяное с фисташками и белым шоколадом; печенье овсяное шоколадное с хрустящим рисом; печенье овсяное с курагой и белым шоколадом; печенье овсяное с орехом и изюмом; печенье овсяное с орехом и медом; печенье овсяное с жареным пеканом и изюмом; печенье овсяное с цукатами; печенье овсяное с апельсиновыми цукатами; печенье овсяное с цукатами и грецким орехом; печенье овсяное с морковными цукатами; печенье овсяное с цукатами из вишни; печенье овсяное с цукатами, финиками и изюмом; печенье овсяное с сухофруктами; печенье овсяное с сухофруктами и миндалем; печенье овсяное со смесью из сухофруктов с орехами; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами; печенье банано-овсяное; печенье овсяное со злаками; печенье овсяное «5 злаков»; печенье овсяное с зефирной начинкой. **Овсяное печенье на фруктозе:** печенье овсяное на фруктозе; печенье овсяное на фруктозе «Московское»; печенье овсяное классическое на фруктозе; печенье овсяное с изюмом на фруктозе; печенье овсяное с изюмом на фруктозе «Московское»; печенье овсяное с изюмом на фруктозе «Тамбовское»; печенье овсяное с маком

на фруктозе; печенье овсяное с маком и корицей на фруктозе; печенье овсяное с маком и кунжутом на фруктозе; печенье овсяное с семенами подсолнечника на фруктозе; печенье овсяное с подсолнечником и черносливом на фруктозе; печенье овсяное с семенами подсолнечника, хурмой и грецким орехом на фруктозе; печенье овсяное с тыквенными семечками на фруктозе; печенье овсяное с тыквенными семечками и курагой на фруктозе; печенье овсяное с кунжутом на фруктозе; печенье овсяное с глазурью на фруктозе; печенье овсяное с орехом и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с жареным пеканом и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с цукатами на фруктозе; печенье овсяное с цукатами на фруктозе «Московское»; печенье овсяное с апельсиновыми цукатами на фруктозе; печенье овсяное с цукатами и грецким орехом на фруктозе; печенье овсяное с цукатами из вишни на фруктозе; печенье овсяное с цукатами, финиками и изюмом на фруктозе; печенье овсяное с сухофруктами на фруктозе; печенье овсяное с сухофруктами и миндалем на фруктозе; печенье овсяное со смесью из сухофруктов и орехов на фруктозе; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами на фруктозе; печенье банановое на фруктозе; печенье овсяное со злаками на фруктозе; печенье овсяное «5 злаков» на фруктозе; печенье овсяное «Африканка» на фруктозе; печенье овсяное «Солнышко» на фруктозе; печенье овсяное «Люкс» на фруктозе; печенье овсяное с орехом на фруктозе; печенье овсяное глазированное на фруктозе. Допускается выпускать печенье в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее трех видов печенья.

Изменение № 1. Дата введения в действие 02.03.2018 год. Печенье овсяное «Классическое»; печенье овсяное с арахисом и изюмом; печенье овсяное с добавлением изюма; печенье «Колечки овсяные с кунжутом»; печенье «Колечки овсяные с солью»; печенье «Колечки овсяные с маком»; печенье «Колечки овсяные с цукатами»; печенье «Колечки овсяные с шоколадной крошкой»; печенье «Палочки овсяные с кунжутом»; печенье «Палочки овсяные с солью»; печенье «Палочки овсяные с маком»; печенье «Палочки овсяные с цукатами»; печенье «Палочки овсяные с шоколадной крошкой».

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

Рекомендуемый срок годности весовой продукции со дня выработки при температуре $(18\pm 5)^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %: без добавления антиокислителей не более 15 дней; с добавлением антиокислителей не более 60 дней. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции со дня выработки без герметичного упаковывания при температуре $(18\pm 5)^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: без добавления антиокислителей не более 30 дней. с добавлением антиокислителей не более 60 дней. **Рекомендуемый срок годности** герметично фасованной продукции со дня выработки, без доступа солнечного света при температуре $(18\pm 5)^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %: без добавления антиокислителей не более 6 месяцев; с добавлением антиокислителей не более 12 месяцев. Срок годности наборов печенья устанавливается по печенью с наименьшим сроком годности. 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.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.51.55-756-37676459-2018
ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на желе, изготовленное из молочной сыворотки и желирующих веществ с добавлением или без добавления фруктово-ягодных наполнителей, пюре, сиропов, сахара, ароматизаторов и других пищевых добавок, фасованные в потребительскую тару (далее по тексту продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Желе из молочной сыворотки с фруктово-ягодными наполнителями: желе из молочной сыворотки с абрикосом; желе из молочной сыворотки с ананасом; желе из молочной сыворотки с апельсином; желе из молочной сыворотки с актинидией; желе из молочной сыворотки с брусникой; желе из молочной сыворотки с бананом; желе из молочной сыворотки с вишней; желе из молочной сыворотки с виноградом; желе из молочной сыворотки с голубикой; желе из молочной сыворотки с грушей; желе из молочной сыворотки с дыней; желе из молочной сыворотки с ежевикой; желе из молочной сыворотки с жимолостью; желе из молочной сыворотки с клубникой; желе из молочной сыворотки с крыжовником; желе из молочной сыворотки с лимоном; желе из молочной сыворотки с малиной; желе из молочной сыворотки с мандарином; желе из молочной сыворотки с облепихой; желе из молочной сыворотки с персиком; желе из молочной сыворотки со сливой; желе из молочной сыворотки с черникой; желе из молочной сыворотки с черешней; желе из молочной сыворотки с черной смородиной; желе из молочной сыворотки с яблоком; желе из молочной сыворотки с лесными ягодами; желе из молочной сыворотки со сливками; желе из молочной сыворотки с ванилином; желе из молочной сыворотки с кокосом; желе из молочной сыворотки с шоколадом; желе из молочной сыворотки с какао; желе из молочной

сыворотки со злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерской глазури; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерских продуктов: шоколад, карамель, ирис и другие; желе из молочной сыворотки с шариками хрустящими глазированными и неглазированными; желе из молочной сыворотки с цукатами; желе из молочной сыворотки с сушеными фруктами; желе из молочной сыворотки с конфетным драже. **Желе из молочной сыворотки с ароматизаторами:** желе из молочной сыворотки с ароматом абрикоса; желе из молочной сыворотки с ароматом ананаса; желе из молочной сыворотки с ароматом апельсина; желе из молочной сыворотки с ароматом актинидии; желе из молочной сыворотки с ароматом брусники; желе из молочной сыворотки с ароматом банана; желе из молочной сыворотки с ароматом вишни; желе из молочной сыворотки с ароматом винограда; желе из молочной сыворотки с ароматом голубики; желе из молочной сыворотки с ароматом груши; желе из молочной сыворотки с ароматом дыни; желе из молочной сыворотки с ароматом ежевики; желе из молочной сыворотки с ароматом жимолости; желе из молочной сыворотки с ароматом клубники; желе из молочной сыворотки с ароматом крыжовника; желе из молочной сыворотки с ароматом лимона; желе из молочной сыворотки с ароматом малины; желе из молочной сыворотки с ароматом мандарина; желе из молочной сыворотки с ароматом облепихи; желе из молочной сыворотки с ароматом персика; желе из молочной сыворотки с ароматом сливы; желе из молочной сыворотки с ароматом черники; желе из молочной сыворотки с ароматом черешни; желе из молочной сыворотки с ароматом черной смородины; желе из молочной сыворотки с ароматом яблока; желе из молочной сыворотки с ароматом лесных ягод; желе из молочной сыворотки с ароматом ванили; желе из молочной сыворотки с ароматом шоколада; желе из молочной сыворотки с кофейным ароматом; желе из молочной сыворотки с ароматом кокоса; желе из молочной сыворотки с ароматом пломбира.

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

Рекомендуемый срок годности желе из молочной сыворотки при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 14 суток; с консервантом не более – 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, 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 продукта.

11 900 РУБ.

ТУ 10.89.19-745-37676459-2017

ВАРЕНЬЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на варенье, изготовленное из свежих или замороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов (овощей), лепестков роз с добавлением или без добавления орехов путем уваривания их в сахарном растворе с частичной заменой или без замены патокой, с добавлением или без добавления пищевых органических кислот, пектина, пряностей, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Варенье предназначено 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: абрикосовое; айвовое; ананасовое; апельсиновое; алычевое; из брусники; из барбариса; из боярышника; из бузины; из бергамота; из банана; вишневое; вишневое с косточкой; виноградное; грушевое; из голубики; из душицы; из дыни; ежевичное; из ежемалины; жердевое; из жимолости; земляничное; из зеленых помидоров; инжирное; из имбиря клубничное; из крыжовника; кизиловое; клюквенное; из калины из киви; из красной смородины; из кедрового ядра. из кедровой шишки; кедровое ядро в кедровом сиропе; кедровое ядро в сосновом сиропе; из крапивы; лимонное; из лепестков роз; из лепестков белой акации; из лепестков каштана; «Липовый цвет». малиновое; из молодых сосновых побегов; из еловых лапок; из сосновых шишек; манговое; морошковое; из мандарина; из мяты; из моркови; из нектарина; облепиховое; из одуванчика; орехи грецкие в сосновом меду; персиковое; «Райские яблочки»; из рябины; из ревеня; сливовое; из свеклы; из тархуна; из тыквы; из фейхоа; из физалиса; из фиалок; из хурмы; из чабреца; из черешни; черничное черносливовое. из черноплодной рябины; из черной смородины; из шиповника; из шелковицы; из щавеля; яблочное; яблочное с гвоздикой; из абрикоса с миндалем; из вишни и клубники; из клюквы и яблока; из красной смородины и малины; из крыжовника с апельсиновыми корочками; из клубники и земляники; из малины и крыжовника; из яблок с черной смородиной; из яблок с красной смородиной; «Ассорти».

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°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 – 24 мес; стерилизованных в металлической таре 12 мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре 6 мес; нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре 3 мес. при температуре от 0 °С до плюс 10 °С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 6 мес.; нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 дм³ 3 мес. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре от +4 до +6 °С не более 2 суток. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.25-739-37676459-2017

**НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ФРУКТОВО-ОВОЩНЫЕ
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на начинки фруктовые и фруктовоовощные термостабильные, (далее – продукт или продукция) изготовленные из свежих и/или быстрозамороженных фруктов, ягод, овощей и/или продуктов их переработки, с добавлением сахара, пектина, пектиносодержащих смесей, с добавлением или без добавления пищевых кислот, ароматизаторов и/или других пищевкусовых компонентов. Термостабильные начинки – начинки, не растекающиеся на горизонтальной поверхности и сохраняющие свою форму после нагревания более 170°C. Начинки термостабильные используют в качестве полуфабрикатов для выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на пищевых предприятиях и на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фруктовые: ананасовая; апельсиновая; абрикосовая; айвовая; алычевая; банановая; барбарисовая брусничная; виноградная; вишневая; из голубики: грушевая; ежевичная; из жимолости земляничная; инжирная; из ирги; из калины из киви; киви; кизиловая; клубничная; клюквенная; крыжовниковая; из лайма; лимонная; из красники; малиновая; мандариновая; из морошки; облепиховая персиковая; рябины черноплодной (аронии); сливовая; смородиновая; из терна; черничная; черешневая; из шелковицы из хурмы; яблочная; яблочная «Шарлотка»; лесные ягоды; «Ассорти» (не менее двух видов фруктов и/или ягод в различной комбинации). **фруктово-овощные:** яблочно-тыквенная; мандариново-тыквенная; яблочно-кабачковая; абрикосово-кабачковая; яблочно-морковная; апельсиново-морковная; вишнево-свекольная; смородиново-свекольная; лимонно-тыквенная.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 01.02.2019 год. Начинка термофруктовая на крахмале.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название продукции названием фруктов и/или ягод и/или овощей или производным от их названия прилагательным.

Рекомендуемые сроки годности, в течение которых начинки сохраняют свое качество при относительной влажности воздуха не более 75%: нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, с консервантом, при температуре от 0°C до 25°C не более 6 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в негерметичную упаковку, без консерванта, при температуре от 2°C до 6°C не более 1 мес со дня изготовления; нестерилизованные, фасованные в стеклянные банки, укупоренные металлическими лакированными крышками при температуре хранения от 0°C до 25°C не более двух лет с даты изготовления; нестерилизованные фасованные в металлические банки при температуре хранения от 0°C до 25°C не более 12 мес с даты изготовления; фасованные в асептические трехслойные мешки при температуре хранения от 0°C до 25°C не более 12 мес с даты изготовления. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.72.12-219-37676459-2017
КЕКСОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ
(взамен ТУ 9136-219-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на кексовые изделия – мучные кондитерские изделия, выпеченные из муки, сахара, жира и яйцепродуктов с добавлением или без добавления изюма, цукатов, шоколада, глазури и других компонентов, с разнообразной внешней отделкой (далее продукция). Продукцию выпускается в готовом и готовом замороженном виде. Продукция полностью готова к употреблению, готовом замороженном виде после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кексовые изделия на химических разрыхлителях: кекс «Столичный»; кекс «Шафранный»; кекс «Золотой ярлык»; кекс «Московский»; кекс «Десерт»; кекс в шоколаде; кекс «Краснодарский»; кекс «Меревайк»; кекс «Ореховый»; кекс «Ароматный»; кекс «Волжский»; кекс «Уфимский»; кекс «Уфимский с корицей»; кекс «Свердловский»; кекс «Двухцветный»; кекс «Студенческий»; кекс с какао; кекс «Чайный»; кекс «Олев»; кекс «Янтарный»; кекс «Новинка»; кекс «Детский»; кекс творожный с изюмом; кекс «Творожный»; кекс «Воронежский»; кекс «Кофейно-ореховый»; кекс «Лимонный»; кекс «Мишка» с конфитюром; кекс «Мишка» с кремовой начинкой; кекс «Тюльпан» с конфитюром; кекс «Тюльпан» с кремовой начинкой; кекс «Загадка» с конфитюром; кекс «Загадка» с кремовой начинкой; кекс «Лодочка» с конфитюром; кекс «Лодочка» с кремовой начинкой; кексы с изюмом; кексы с варёной сгущенкой; кексы с вишневым повидлом; кексы с крем-какао; набор кексов «Ассорти»; набор кексов «Ассорти» (2 вариант); капкейк с грецким орехом; капкейк с малиной; капкейк с черникой; капкейк с шоколадом; маффины «Капучино»; маффины «Малиновые»; маффины «Ореховые»; маффины «Классические»; маффины с черникой и изюмом; маффины лимонно-яблочные; маффины с глазурью и цукатами; маффины с глазурью и изюмом; маффины с глазурью; «Магдаленки» ванильные; «Магдаленки» сливочные; «Магдаленки» шоколадные; «Магдаленки» творожные; «Магдаленки» маковые; «Мадленки» ванильные; «Мадленки» сливочные; «Мадленки» шоколадные; «Мадленки» творожные; «Мадленки» маковые; «Мини-Магдаленки» ванильные; «Мини-Магдаленки» сливочные; «Мини-Магдаленки» шоколадные; «Мини-Магдаленки» творожные; «Мини-Магдаленки» маковые; «Мини-Мадленки» ванильные; «Мини-Мадленки» сливочные; «Мини-Мадленки» шоколадные; «Мини-Мадленки» маковые; «Мини-Мадленки» творожные. **Кексовые изделия без разрыхлителей:** кекс «Миндальный»; кекс «Серебряный ярлык»; кекс «Юбилейный»; кекс «Бисквитный»; кекс «С цукатами»; кекс «С корицей»; **Кексовые изделия дрожжевые:** кекс «Весенний»; кекс «Славянский»; кекс «Молочный»; кекс «Апрельский»; кекс «Домашний»; кекс «Луганский»; кекс «Здоровье»; кекс «Новый»; кекс «Донской»; кекс «Спортивный»; кекс «Российский»; кекс «Кавказский»; кекс «Неженка»; кекс «Мандариновый»; кекс «Яблочно-шоколадный»; кекс фруктовый; кекс яблочный; кекс айвовый; кекс сливовый.

Изменение № 1. Дата введения в действие 05.02.2018 год. Кексовые изделия на химических разрыхлителях: кекс «Столичный» (8 вариант); кекс «Творожный» (4 вариант); кекс «Оригинальный» с цукатами; кекс «Оригинальный» с вишней. **Кексовые изделия дрожжевые:** кекс «Весенний» (5 вариант); кекс «Пасхальный».

Изменение № 2. Дата введения в действие 19.11.2018 год. Кексовые изделия на химических разрыхлителях: кексы «Малышки»; кексы творожные «Мишутки»; маффин «Сливочный»; маффин «С цукатами»; маффин «Шоколадный» **Кексовые изделия дрожжевые:** кекс «Кулич пасхальный».

Изменение № 3. Дата введения в действие 19.11.2018 год. Кексовые изделия на химических разрыхлителях: кекс «Столичный»; кекс «Творожный»; кекс «Царский»; кекс «С Праздником Пасхи!»; кекс «Славянский»; кекс «Праздничный»; кекс «Голландский» с морковью и грецким орехом; кекс «Голландский» с маком; кекс «Голландский»; кекс «Десерт» с помадкой сахарной; кекс «Десерт» с помадкой какао.

Изменение № 4. Дата введения в действие 16.12.2019 год. Кексовые изделия на химических разрыхлителях: кекс «Двойной»; маффин «Лимонный»; маффин с БАК миксом; маффин «Орехово-маковый»; маффин «Песочный»; маффин «Сливочный»; маффин «Фруктовый»; маффин «Шоколадный»; маффин «Маршмеллоу»; маффин «Нежный». **Кексовые изделия дрожжевые:** кекс «Пасхальный»; кекс «Пасхальный Элитный»; кекс «Ромовый».

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при указанных условиях хранения: 2 суток – для кексов, изготавливаемых на дрожжах; 12 суток – для кексов, изготавливаемых на дрожжах в полимерной упаковке; 7 суток – для кексов, изготавливаемых на химических разрыхлителях, а также без химических разрыхлителей и дрожжей. **Рекомендуемый срок годности** продукции с момента изготовления – 45 суток. **Рекомендуе-**

мые сроки годности продукции с добавлением консервантов с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция, герметично упакованная продукция в полимерные пленки или пакеты – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной упакованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$ не более 3 месяцев. При отсутствии холода замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 72 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.72.12-736-37676459-2017

БАБЫ РОМОВЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на бабы ромовые (далее – продукция), представляющие собой мучное кондитерское изделие, изготовленное из муки, сахара, жира и яйцепродуктов с добавлением или без добавления изюма, цукатов, шоколада, глазури и других компонентов. Продукцию изготавливают механизированным или ручным способом. Продукция, реализуемая в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: баба ромовая с изюмом; баба ромовая с вишней; баба ромовая с фундуком; баба ромовая с арахисом; баба ромовая с ананасом; баба ромовая с цукатами апельсиновыми; баба ромовая с цукатами лимонными; баба ромовая с желевыми шариками; баба ромовая с шоколадными капельками в темной глазури; баба ромовая с шоколадными капельками в белой глазури; баба ромовая с фруктовой начинкой в глазури; баба ромовая с молочной начинкой в глазури; баба ромовая с карамельной начинкой в глазури; баба ромовая с шоколадной начинкой в глазури; баба ромовая с изюмом в темной глазури; баба ромовая с изюмом в белой глазури; баба ромовая с курагой в темной глазури; баба ромовая с курагой в белой глазури. баба ромовая с вишней в темной глазури; баба ромовая с вишней в белой глазури; баба ромовая с фундуком в темной глазури; баба ромовая с фундуком в белой глазури; баба ромовая с арахисом в темной глазури; баба ромовая с арахисом в белой глазури; баба ромовая с миндалём в темной глазури; баба ромовая с миндалём в белой глазури; баба ромовая с ананасом в темной глазури; баба ромовая с ананасом в белой глазури.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре плюс 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: баба ромовая, неупакованная продукция не более 48 часов. баба ромовая, упакованная продукция герметично не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** продукции с консервантами с момента изготовления: герметично упакованной не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной упакованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$ не более 3 месяцев. При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации – не более 72 часов. 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.

11 900 РУБ.

ТУ 01.49.21-077-37676459-2017
МЁД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВКАМИ
(взамен ТУ 9882-077-37676459-2012)

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

Настоящие технические условия распространяются на мед натуральный с добавлением пищевкусовых компонентов (далее продукт или продукция), фасованные в герметичную потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мед натуральный с апельсином и цедрой; мёд натуральный с арахисом; мёд натуральный с бразильским орехом; мед натуральный с вишней; мёд натуральный с воздушным рисом; мёд натуральный с грецким орехом; мёд натуральный с грецким орехом и арахисом; мёд натуральный с грецким и кедровым орехами; мёд натуральный с грецким орехом и кешью; мед натуральный с ежевикой; мед натуральный с ежевикой; мед натуральный с земляникой; мёд натуральный с изюмом; мёд натуральный с кедровыми орешками; мёд натуральный с кедровым орехом и черносливом; мёд натуральный с кешью; мед натуральный с клубникой; мед натуральный с клюквой; мёд натуральный с кокосом; мед натуральный с корицей; мед натуральный с красной смородиной; мёд натуральный с кунжутом; мёд натуральный с курагой; мёд натуральный с курагой и изюмом; мёд натуральный с курагой и финиками; мёд натуральный с курагой и черносливом; мёд натуральный с курагой, черносливом и арахисом; мёд натуральный с курагой, черносливом и грецким орехом; мёд натуральный с курагой, черносливом и кедровыми орешками; мёд натуральный с курагой, черносливом и кешью; мёд натуральный с курагой, черносливом и миндалем; мёд натуральный с курагой, черносливом и семенами подсолнечника; мед натуральный с лимоном и имбирем; мёд натуральный с маком; мед натуральный с малиной; мёд натуральный с миндалем; мёд натуральный с миндалем и курагой; мед натуральный с облепихой; мёд натуральный с орехами; мёд натуральный с ореховым ассорти; мёд натуральный с орехом пекан; мёд натуральный с орехово-фруктовым ассорти; мёд натуральный с орехово-фруктовой смесью; мёд натуральный с семечками тыквы; мёд натуральный с финиками; мёд натуральный с фисташками; мёд натуральный с фруктовым ассорти; мёд натуральный с фундуком; мёд натуральный с фундуком и арахисом; мёд натуральный с фундуком и кедровым орехом; мёд натуральный с фундуком и курагой; мёд натуральный с фундуком и миндалем; мёд натуральный с фундуком и черносливом; мёд натуральный с цукатами; мед натуральный с черникой; мёд натуральный с черносливом; мед натуральный с черной смородиной; мёд натуральный с ядром абрикосовым; мёд натуральный с ядром подсолнечника; мёд натуральный с ядром подсолнечника и кунжутом; мёд натуральный с ядрами подсолнечника и тыквы; мед натуральный с добавками «Ассорти из сухофруктов в меде» (киви, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из сухофруктов в меде» (инжир, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из сухофруктов в меде» (изюм, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из сухофруктов в меде» (киви, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из сухофруктов в меде» (инжир, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из сухофруктов в меде» (изюм, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Сухофрукты в меде» (киви, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Сухофрукты в меде» (инжир, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Сухофрукты в меде» (изюм, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из сухофруктов в меде» (киви, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из сухофруктов в меде» (инжир, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из сухофруктов в меде» (изюм, чернослив, курага, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (фундук (ядра), миндаль, инжир, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (кешью, фундук, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (орех грецкий (ядро), миндаль, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (ядра орехов грецких, курага, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (орех грецкий (ядро), ягоды Годжи, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов и сухофруктов в меде» (ядро орехов кедровых, ядро орехов грецких, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (фундук (ядра), миндаль, инжир, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (кешью, фундук, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (орех грецкий (ядро), миндаль, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (ядра орехов грецких, курага, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (орех грецкий (ядро), ягоды Годжи, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов и сухофруктов в меде» (ядро орехов кедровых, ядро орехов грецких, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи и сухофрукты в меде» (фундук (ядра), миндаль, инжир, мед натуральный); мед натуральный

с добавками «Орехи и сухофрукты в меду» (кешью, фундук, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи и сухофрукты в меду» (орех грецкий (ядро), миндаль, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи и сухофрукты в меду» (ядра орехов грецких, курага, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи и сухофрукты в меду» (орех грецкий (ядро), ягоды Годжи, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи и сухофрукты в меду» (ядро орехов кедровых, ядро орехов грецких, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меду» (фундук (ядро), миндаль, инжир, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меду» (кешью, фундук, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меду» (орех грецкий (ядро), миндаль, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меду» (ядра орехов грецких, курага, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меду» (орех грецкий (ядро), ягоды Годжи, чернослив, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов и сухофруктов в меду» (ядро орехов кедровых, ядро орехов грецких, изюм, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов в меду» (ядро орехов кедровых, фундук, кешью, миндаль, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов в меду» (ядро орехов кедровых, грецких, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Ассорти из орехов в меду» (ядро орехов грецких, фундук, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов в меду» (ядро орехов кедровых, фундук, кешью, миндаль, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов в меду» (ядро орехов кедровых, грецких, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Десерт из орехов в меду» (ядро орехов грецких, фундук, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи в меду» (ядро орехов кедровых, фундук, кешью, миндаль, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи в меду» (ядро орехов кедровых, грецких, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Орехи в меду» (ядро орехов грецких, фундук, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов в меду» (ядро орехов кедровых, фундук, кешью, миндаль, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов в меду» (ядро орехов кедровых, грецких, миндаль, кешью, мед натуральный); мед натуральный с добавками «Микс из орехов в меду» (ядро орехов грецких, фундук, миндаль, кешью, мед натуральный).

Изменение № 1. Дата введения в действие 09.10.2018 год. Дополнить ассортимент следующими наименованиями: брусника в меду; калина в меду; клюква в меду; малина в меду; облепиха в меду; рябина черноплодная в меду; шиповник в меду; орех кедровый в меду; орех грецкий в меду; орех миндальный в меду; фундук в меду; кешью в меду; курага в меду; семена подсолнечника в меду.

Изменение № 2. Дата введения в действие 28.11.2018 год. Мед натуральный с куркумой; мед натуральный с имбирем; мед натуральный с мятой; мед натуральный с имбирем и мятой.

Изменение № 3. Дата введения в действие 01.08.2019 год. Мед натуральный с добавлением глюкозно-фруктозного сиропа.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха не более 75% в герметично укупоренной таре – не более 2 лет от даты упаковывания. **Рекомендуемый срок хранения** натурального меда в плотно укупоренных емкостях, бочках и другой транспортной таре 1 год от даты проведения экспертизы. 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 10.72.12-260-37676459-2017
ПРЯНИКИ, КОВРИЖКИ, КОРЖИКИ
(взамен ТУ 9133-260-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на пряники, коврижки и коржики, вырабатываемые из муки высшего, 1-го, 2-го сорта, смеси пшеничной и ржаной сеяной муки, и добавленного сырья согласно рецептурам (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Пряники из муки высшего сорта: пряники «Ванильные»; пряники «Детские»; пряники «Лимонные»; пряники «Липецкие»; пряники «Любительские»; пряники «Мятные»; пряники «Невские»; пряники «Новость»; пряники «Памятные»; пряники «Тульские»; пряники имбирные «KOZA&Co»; пряники имбирные сольбинские «Праздничные»; пряники имбирные сольбинские «Сувенирные»; пряники ванильные «Фэнтези». **Пряники из муки 1-го сорта:** пряники «Алма-атинские»; пряники «Банан»; пряники «Волжские»; пряники «Воронежские»; пряники «Выборгская смесь»; пряники «Вяземские»; пряники «Глазированные»; пряники «Городские»; пряники «Детские»; пряники «Дорожные»; пряники «Забава»; пряники «Загорские»; пряники «Игрушки»; пряники «Клюквенные»; пряники «Комсомольские»; пряники «Коржики сахарные»; пряники «Кофейные»; пряники «Крымские» с начинкой; пряники «Львовские» с маком; пряники «Маковые»; пряники «Медовые»; пряники «Минские»; пряники «Московские»; пряники «Мятные фигурные»; пряники «Нижегородские»; пряники «Новинка»; пряники «Одесские»; пряники «Ореховые»; пряники «Особые» глазированные; пряники «Пикантные»; пряники «Пионерские»; пряники «Подмосковные» (молочные); пряники «Подсолнечные»; пряники «Сахарные»; пряники «Сдобные» с начинкой; пряники «Северные»; пряники «Симферопольские»; пряники «С изюмом»; пряники «Тульские»; пряники «Фигурные» глазированные; пряники «Школьные»; пряники «Шоколадные». **Пряники из муки 2-го сорта:** пряники «Днепровские» глазированные; пряники «Карамельные»; пряники «Карельские»; пряники «Линда»; пряники «Молодежные». **Пряники из смеси пшеничной и ржаной муки.** пряники «Ароматные»; пряники «Детские»; пряники «Дружба»; пряники «Ленинградские»; пряники «Союзные»; пряники «Спортивные»; пряники «Чайные».

Коврижки из муки высшего сорта: коврижка с начинкой. **Коврижки из муки 1-го сорта:** коврижка «Виноградная»; коврижка «Любительская» с изюмом; коврижка «Медовая» без начинки; коврижка «Медовая»; коврижка «Особая»; коврижка «Шоколадная с изюмом». **Коврижки из муки 2-го сорта:** коврижка «Южная». **Коврижки из смеси пшеничной и ржаной муки:** коврижка «Минская» с изюмом. **Коржики из муки высшего сорта:** коржики «Молочные»; коржики «Сахарные»; коржики с маком; коржики с кокосом; коржики «Шоколадные»; коржики «Глазированные»; коржики «Ореховые»; коржики «Сливочные»; коржики «Медовые»; коржики с корицей.

Изменение № 1. Дата введения в действие 01.11.2018 год. Пряники; пряники с ванильным вкусом; пряники с мятным вкусом; пряники со сливочным вкусом; пряники с шоколадным вкусом; пряники «Имбирные»; пряники «Имбирные. Новинка».

Изменение № 2. Дата введения в действие 06.03.2019 год. Пряники из муки высшего сорта: Пряник «Праздничный по-сольбински» фигурный, расписной; Пряник «Сувенирный по-сольбински» фигурный, расписной на палочке.

Пряники из муки 1-го сорта: пряники «Фруктово-ягодные с курагой» (весовые); пряники «Имбирные в лимонной глазури» (весовые).

Изменение № 4. Дата введения в действие 06.03.2019 год. Коржики из муки высшего сорта: коржик «Молочный»; коржик «Медовый с пряностями»; коржик «Медовый» (вариант 1); коржик «Медовый» (вариант 2).

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

Продукция должна храниться в сухих, чистых хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре 18 ± 5 °C и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки хранения** продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются, в сутках, не более: сырьевых неглазированных (кроме мятных) пряников и коврижек – 20 суток; сырьевых и заварных пряников типа мятных в летнее время – 10 суток; сырьевых и заварных пряников типа мятных в зимнее время – 15 суток; сырьевых глазированных пряников и коврижек – 20 суток; заварных пряников в летнее время – 20 суток; заварных пряников в зимнее время – 30 суток; заварных коврижек – 20 суток; коврижек, содержащих более 11% жира – 15 суток; коржиков – 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18 ± 5 °C и относительной влажности воздуха не более 75%: Заварные пряники глазированные – не более 30 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 10.71.12-194-37676459-2017
ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ
(ПАХЛАВА, ХВОРОСТ, ЧАК-ЧАК, МЮТАКИ, НАН, КУРАБЬЕ)
(взамен ТУ 9139-194-37676459-2013)

Дата введения в действие 31.08.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на восточные сладости мучные, изготавливаемые из муки с добавлением сахара, жира, орехов, сухих фруктов, пряностей и других видов сырья (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Пудинги реализуют при комнатной температуре, в охлажденном и быстрозамороженном виде. Пудинги при реализации при комнатной температуре и в охлажденном виде полностью готовы к употреблению, в замороженном после дефростации. Продукция полностью готова к употреблению без термической обработки.

АССОРТИМЕНТ: пахлава; пахлава с грецким орехом; пахлава с фисташками; пахлава с арахисом; пахлава с фундуком; пахлава с изюмом; пахлава с курагой; пахлава с финиками; пахлава с черносливом пахлава Бакинская; пахлава Бакинская с грецким орехом; пахлава Бакинская с фисташками; пахлава Бакинская с арахисом; пахлава Бакинская с фундуком; пахлава Бакинская с миндалем; пахлава Тбилисская; пахлава Тбилисская с грецким орехом; пахлава Тбилисская с фисташками; пахлава Тбилисская с арахисом; пахлава Тбилисская с фундуком; пахлава Тбилисская с миндалем; пахлава Турецкая; пахлава Турецкая с грецким орехом; пахлава Турецкая с фисташками; пахлава Турецкая с арахисом; пахлава Турецкая с фундуком; пахлава Турецкая с миндалем; пахлава сдобная; пахлава слоеная; пахлава сухумская; пахлава шакинская; пахлава турецкая; пахлава индонезийская; пахлава мадагаскарская; пахлава русская; пахлава узбекская; пахлава испанская; пахлава армянская; тулумба лимонная; тулумба вишневая; тулумба апельсиновая; тулумба малиновая; тулумба клубничная. кулча ленкоранская; мютаки с грецким орехом; мютаки с грецким орехом и изюмом; мютаки с фисташками и изюмом; мютаки с изюмом; мютаки с курагой; мютаки с черносливом; мютаки с курагой и черносливом; мютаки с абрикосовой начинкой; мютаки с яблочной начинкой; мютаки бакинские; мютаки шемаханские; нан Азербайджанский; нан Бухарский; нан с изюмом; назук сладкий; шакер-чурек сдобный; шакер-чурек; шакер-бура; шакер-лукум; шакер-пури; палочки песочные; шор-гогалы; рышты-халва; мучные голинаки; унлу-щербет; нуш-хац; земелах; курабье; курабье бакинское; курабье кабардинское; кырмабадан; кихелах; крендель с корицей; кихелах ванильный; кята карабахская; кята ереванская; кята бакинская; лейла; тыхма кубинская; баурсак; баурсак с корицей; баурсак с медом; хворост ореховый; хворост с лимонной цедрой; хворост розочки; хворост звездочки с корицей; хворост шоколадный; хворост «Лисички» хворост с сахарной пудрой; хворост с сахарной пудрой и корицей; хворост пряный; хворост медовый; хворост «Хворост»; хворост ореховый в глазури; хворост с лимонной цедрой в глазури; хворост розочки в глазури; хворост звездочки с корицей в глазури; хворост пряный в глазури; хворост медовый в глазури; хворост в глазури; струдель с изюмом; струдель с яблоками; чак-чак с медом; чак-чак с медом Татарский; чак-чак медовый с маком; чак-чак медовый с кунжутом; чак-чак медовый с арахисом; чак-чак медовый с грецким орехом; чак-чак медовый с цукатами; чак-чак медовый с изюмом и кунжутом; чак-чак медовый с изюмом и арахисом; чак-чак медовый с изюмом и курагой; чак-чак медовый с изюмом и грецким орехом; чак-чак с молоком сгущенным; чак-чак с молоком сгущенным и маком; чак-чак с молоком сгущенным и кунжутом; чак-чак с молоком сгущенным и арахисом; чак-чак с молоком сгущенным и грецким орехом; чак-чак с молоком сгущенным и изюмом; чак-чак с молоком сгущенным и сухофруктами; трубочки ореховые; трубочки миндальные; греческая слойка; армянский рулет; рулет ореховый; «Ишли финики»; слоеное изделие «Шайба»; слоеное изделие «Коло»; слоеное изделие «Бохча»; слоеное изделие «Мат» маленький; слоеное изделие «Мат» большой; слоеное изделие «Порт»; слоеное изделие «Ласт»; набор слоеных изделий «Ассорти»; пудинг грушевый; пудинг сливочный; пудинг вишневый; пудинг персиковый; пудинг яблочный; пудинг абрикосовый; пудинг земляничный (клубничный); пудинг ананасовый; пудинг лимонный; пудинг айвовый; пудинг лимонниковый; пудинг черносморочный; пудинг облепиховый; пудинг актинидиевый (киви); пудинг банановый; пудинг малиновый; пудинг черничный; пудинг жимолостный; пудинг из ирги.

Изменение № 1. Дата введения в действие 21.02.2018 г. Добавить используемое сырье для производства продукции. козье молоко по действующей нормативно-технической документации производителя; сухое козье молоко по действующей нормативно-технической документации производителя.

Изменение № 2. Дата введения в действие 17.07.2018 г. Пахлава «Восточная» с грецким орехом; пахлава «Восточная» с арахисом; пахлава «Восточная» с фундуком; пахлава «Восточная» с фисташкой; пахлава «Восточная» с кешью; пахлава «Восточная» с кокосом; пахлава «Восточная» с кунжутом; пахлава «Классическая» с грецким орехом; пахлава «Классическая» с арахисом; пахлава «Классическая» с фундуком; пахлава «Классическая» с фисташкой; пахлава «Классическая» с кешью; пахлава «Классическая» с кокосом; пахлава «Классическая» с кунжутом; пахлава турецкая «Сютлю»; пахлава турецкая «Сютлю» с грецким орехом; пахлава турецкая «Сютлю» с арахисом; пахлава турецкая «Сютлю» с фундуком;

пахлава турецкая «Сютлю» с фисташкой; пахлава турецкая «Сютлю» с кешью; пахлава турецкая «Бурма» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бурма» с арахисом; пахлава турецкая «Бурма» с фундуком; пахлава турецкая «Бурма» с фисташкой; пахлава турецкая «Бурма» с кешью; пахлава турецкая «Сарма» с грецким орехом; пахлава турецкая «Сарма» с арахисом; пахлава турецкая «Сарма» с фундуком; пахлава турецкая «Сарма» с фисташкой; пахлава турецкая «Сарма» с кешью; пахлава турецкая «Шобиет» с грецким орехом; пахлава турецкая «Шобиет» с арахисом; пахлава турецкая «Шобиет» с фундуком; пахлава турецкая «Шобиет» с фисташкой; пахлава турецкая «Шобиет» с кешью; пахлава турецкая «Озель» с грецким орехом; пахлава турецкая «Озель» с арахисом; пахлава турецкая «Озель» с фундуком; пахлава турецкая «Озель» с фисташкой; пахлава турецкая «Озель» с кешью; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с арахисом; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с фундуком; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с фисташкой; пахлава турецкая «Бюль-Бюль» с кешью; пахлава турецкая «Мендиль» с грецким орехом; пахлава турецкая «Мендиль» с арахисом; пахлава турецкая «Мендиль» с фундуком; пахлава турецкая «Мендиль» с фисташкой; пахлава турецкая «Мендиль» с кешью; пахлава турецкая «Дюрум» с грецким орехом; пахлава турецкая «Дюрум» с арахисом; пахлава турецкая «Дюрум» с фундуком; пахлава турецкая «Дюрум» с фисташкой; пахлава турецкая «Дюрум» с кешью; пахлава турецкая «Чим-чик» с грецким орехом; пахлава турецкая «Чим-чик» с арахисом; пахлава турецкая «Чим-чик» с фундуком; пахлава турецкая «Чим-чик» с фисташкой; пахлава турецкая «Чим-чик» с кешью; пахлава турецкая «Дильбер» с грецким орехом; пахлава турецкая «Дильбер» с арахисом; пахлава турецкая «Дильбер» с фундуком; пахлава турецкая «Дильбер» с фисташкой; пахлава турецкая «Дильбер» с кешью; пахлава турецкая «Бохча» с грецким орехом; пахлава турецкая «Бохча» с арахисом; пахлава турецкая «Бохча» с фундуком; пахлава турецкая «Бохча» с фисташкой; пахлава турецкая «Бохча» с кешью; пахлава турецкая «Хавуч» с грецким орехом; пахлава турецкая «Хавуч» с арахисом; пахлава турецкая «Хавуч» с фундуком; пахлава турецкая «Хавуч» с фисташкой; пахлава турецкая «Хавуч» с кешью; пахлава турецкая «Шоколадная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Шоколадная» с арахисом; пахлава турецкая «Шоколадная» с фундуком; пахлава турецкая «Шоколадная» с фисташкой; пахлава турецкая «Шоколадная» с кешью; пахлава турецкая «Глазурная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Глазурная» с арахисом; пахлава турецкая «Глазурная» с фундуком; пахлава турецкая «Глазурная» с фисташкой; пахлава турецкая «Глазурная» с кешью; пахлава турецкая «Изысканная» с грецким орехом; пахлава турецкая «Изысканная» с арахисом; пахлава турецкая «Изысканная» с фундуком; пахлава турецкая «Изысканная» с фисташкой; пахлава турецкая «Изысканная» с кешью; пахлава турецкая «Нежная» с кешью.

Изменение № 3. Дата введения в действие 11.03.2019 год. Шоколадная колбаса «Вкус Детства».

Изменение № 4. Дата введения в действие 08.02.2021 год. Курабье.

Изменение № 5. Дата введения в действие 17.07.2021 год. Пахлава «Королевская» с кремом и грецким орехом; пахлава «Королевская» с кремом и фисташкой; пахлава «Королевская» с грецким орехом; пахлава «Роза Крыма» с кремом и грецким орехом; пахлава «Роза Крыма» с кремом и фисташкой; пахлава «Роза Крыма» с грецким орехом; пахлава «Куру»; пахлава «Шекер кыйикъ»; «Крымская пахлава»; кадаиф «Блаженство».

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

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. **Рекомендуемые сроки годности продукции:** не более 1,5 месяцев для продукции с содержанием жира до 10 % включительно (нан с изюмом, кихелах, мютаки с сухофруктами без орехов); не более 1 месяца для продукции с содержанием жира свыше 10 % до 20 % включительно (пахлава с сухофруктами без орехов, мютаки с добавлением орехов, нан Азербайджанский, нан Бухарский, шакер-пури, земелах, баурсак, хворост, чак-чак.); не более 15 суток для продукции с содержанием жира свыше 20 % (остальная продукция).

Рекомендуемый срок годности пудингов быстрозамороженных с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 65-75%. герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной – 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** пудингов с момента изготовления при температуре 2+6°С и относительной влажности воздуха 65-75%: не более 72 часов; при использовании консерванта (сорбаты) – не более 7 суток; **Рекомендуемый срок годности** пудингов с момента изготовления при температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха 65-75%: не более 2 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции**, выработанной с добавлением антиокислителей и добавок, препятствующих черствлению не более 3 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.

9 750 РУБ.

ТУ 10.82.23-345-37676459-2017
ВАТА САХАРНАЯ
(взамен ТУ 9129-345-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на производство ваты сахарной, предназначенной для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания (далее продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: вата сахарная; вата сахарная со вкусоароматическими добавками.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или придуманным названием.

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре от 12 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. **Срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 12-25°C и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 30 дней.** 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 10.82.23-717-37676459-2017
ПАСТИЛА

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

Настоящие технические условия распространяются на пастилу (далее продукт или продукция), вырабатываемую на основе фруктового или ягодного, или фруктово-ягодного, или ягодно-фруктового пюре с добавлением сахара или без добавления сахара, пенообразователя, студнеобразователя, ароматических и пищевкусовых компонентов. **Пастилу вырабатывают:** глазированной; неглазированной; с начинкой; комбинированную; с крупными добавлениями. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пастила на агаре и пектине: пастила «Абрикосовая»; пастила «Ванильная»; пастила в шоколаде; пастила «Малиновая»; пастила «Сластена»; пастила «Цитрусовая»; пастила «Черносмородиновая». пастила абрикосовая; пастила айвовая; пастила алычовая; пастила ананасовая; пастила банановая; пастила вишневая; пастила грушевая; пастила ежевичная; пастила клубничная; пастила клюквенная; пастила из крыжовника; пастила из киви; пастила из кизила; пастила малиновая; пастила манговая; пастила персиковая; пастила сливовая; пастила смородиновая; пастила из черешни; пастила черничная; пастила из хурмы; пастила яблочная; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-манговая; пастила яблочно-малиновая; пастила мангово-персиковая; пастила клубнично-банановая; пастила «Ассорти» (ежевика, черника, малина); пастила «Ассорти» (клубника, черешня, банан); пастила яблочная слоеная; **пастила на белке:** пастила яблочная; пастила яблочно-абрикосовая; пастила яблочно-алычовая; пастила яблочно-ананасовая; пастила яблочно-айвовая; пастила яблочно-банановая; пастила яблочно-вишневая; пастила яблочно-грушевая; пастила яблочно-кизиловая; пастила яблочно-клубничная; пастила яблочно-клюквенная; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-сливовая; пастила яблочно-смородиновая. **пастила на сахаре:** пастила яблочная; пастила яблочно-абрикосовая; пастила яблочно-алычовая; пастила яблочно-ананасовая; пастила яблочно-айвовая; пастила яблочно-банановая; пастила яблочно-вишневая; пастила яблочно-грушевая; пастила яблочно-кизиловая; пастила яблочно-клубничная; пастила яблочно-клюквенная; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-сливовая; пастила яблочно-смородиновая. **пастила фруктовая:** пастила яблочная; пастила яблочно-абрикосовая; пастила яблочно-алычовая; пастила яблочно-ананасовая; пастила яблочно-айвовая; пастила яблочно-банановая; пастила яблочно-вишневая; пастила яблочно-грушевая; пастила яблочно-ежевичная; пастила яблочно-кизиловая; пастила яблочно-клубничная; пастила яблочно-клюквенная; пастила яблочно-крыжовниковая; пастила яблочно-лимонная; пастила яблочно-малиновая; пастила яблочно-манговая; пастила яблочно-персиковая; пастила яблочно-сливовая; пастила яблочно-смородиновая; пастила яблочно-черешневая; пастила яблочно-черничная; пастила из яблок и киви; пастила из яблок и хурмы. **пастила фруктовая без добавления сахара** пастила с ароматом абрикоса; пастила с ароматом айвы; пастила с ароматом ананаса; пастила с ароматом апельсина; пастила с ароматом банана; пастила с ароматом вишни; пастила с ароматом грейпфрута; пастила с ароматом груши; пастила с ароматом ежевики; пастила с ароматом клубники; пастила с ароматом клюквы; пастила с ароматом крыжовника; пастила с ароматом киви; пастила с корицей; пастила с ароматом лайма; пастила с ароматом лимона; пастила с ароматом малины; пастила с ароматом манго; пастила с ароматом персика; пастила

с ароматом сливы; пастила с ароматом смородины; пастила с ароматом фейхоа; пастила с ароматом черешни; пастила с ароматом черники; пастила с ароматом хурмы; пастила яблочная; пастила «Ассорти». **пастила хрустящая:** пастила хрустящая яблочная; пастила хрустящая яблочно-абрикосовая; пастила хрустящая яблочно-алычовая; пастила хрустящая яблочно-ананасовая; пастила хрустящая яблочно-айвовая; пастила хрустящая яблочно-банановая; пастила хрустящая яблочно-вишневая; пастила хрустящая яблочно-грушевая; пастила хрустящая яблочно-ежевичная; пастила хрустящая яблочно-кизилловая; пастила хрустящая яблочно-клубничная; пастила хрустящая яблочно-клюквенная; пастила хрустящая яблочно-крыжовниковая; пастила хрустящая яблочно-лимонная; пастила хрустящая яблочно-малиновая; пастила хрустящая яблочно-манговая; пастила хрустящая яблочно-персиковая; пастила хрустящая яблочно-сливовая; пастила хрустящая яблочно-смородиновая; пастила хрустящая яблочно-черешневая; пастила хрустящая яблочно-черничная; пастила хрустящая из яблок и киви; пастила хрустящая из яблок и хурмы.

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

Рекомендуемые сроки годности в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре хранения (18 ± 3)°C и относительной влажности воздуха не более 75%. для клеевой пастилы – не более 1 месяца; для заварной пастилы в шоколаде, вырабатываемой на автоматизированной линии – не более 3 месяцев;

Рекомендуемые сроки годности в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре хранения – 5-30°C и относительной влажности воздуха не более 75%. для пастилы на белке и на сахаре с консервантами, герметично упакованной в металлизированную упаковку не более 12 месяцев; для пастилы на белке и на сахаре с консервантами, в герметичной упаковке (кроме металлизированной) – не более 6 месяцев.

Рекомендуемые сроки годности в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре хранения – 20 ± 5 °C и относительной влажности воздуха не более 75%: для весовой неглазированной пастилы фруктовой – не более 5 мес; для пастилы фруктовой, упакованной в негерметичную тару – не более 9 мес; для пастилы фруктовой, упакованной в герметичную тару – не более 12 мес. для пастилы фруктовой, для пастилы хрустящей в герметичной упаковке (в том числе в ПЭТ пакетах) и металлизированной упаковке – не более 1 года; для пастилы фруктовой, для пастилы хрустящей в крафт-пакетах с ПЭТ-пленкой – не более 6 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.72.19-274-37676459-2017
КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ
(взамен ТУ 9116-274-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на куличи праздничные на химических разрыхлителях, представляющие собой сдобные хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта с добавлением муки первого сорта, масла сливочного, маргарина, сахара, яиц и других компонентов (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре и в замороженном виде. Продукция, реализуемая при комнатной температуре, полностью готова к употреблению, замороженная после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кулич «Пасхальная неделя»; кулич «Творожный»; кулич «Столичный»; кулич в глазури; кулич в сахарном сиропе; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Пасхальный творожный»; кулич «Заварной»; кулич «по-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «по-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «по-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич «Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый заварной»; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич «Дрожжевой»; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Щукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Рекомендуемые срок годности продукции с момента изготовления при температуре плюс 18 ± 3 °C и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемые срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре минус 18 °C и ниже: -не более 1 месяца. **Рекомендуемые срок хранения продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с добавлением

консервантов с момента изготовления при температуре плюс 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция, негерметично упакованная – не более 30 суток; продукция, герметично упакованная продукция в полимерные пленки или пакеты – не более 60 суток; продукция, герметично упакованная с применением вакуума – 90 суток; замороженная продукция с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже – не более 180 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.

12 900 РУБ.

ТУ 10.72.12-255-37676459-2017
КЕКСЫ, БАБЫ, РУЛЕТЫ
(взамен ТУ 9136-255-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на кексы, бабы ромовые, рулеты выпеченные (далее – продукция), представляющие собой мучное кондитерское изделие, изготовленное из муки, сахара, жира и яицпродуктов с добавлением или без добавления изюма, цукатов, шоколада, глазури и других компонентов. Продукцию реализуют при комнатной температуре, рулеты выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция, реализуемая при комнатной температуре, в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Кексы: кекс с цукатами; кекс шоколадный; кекс с корицей; кекс «Фруктовый»; кекс «Новый» с изюмом; кекс «Нежный» с изюмом; кекс «Золотой»; кекс «Десерт»; кекс в шоколаде; кекс «Московский»; кекс «Шафрановый»; кекс «Мервайк»; кекс «Краснодарский»; кекс «Ореховый»; кекс «Двухцветный»; кекс «Чайный»; кекс «Янтарный»; кекс «Новинка» кекс «Ароматный» кекс «Волжский»; кекс «Уфимский»; кекс «Свердловский»; кекс с какао; кекс творожный; кекс творожный «Воронежский»; кекс творожный с изюмом; кекс «Юбилейный»; кекс «Бисквитный»; кекс «Миндальный» кекс дрожжевой «Весенний»; кекс «Славянский»; кекс «Домашний»; кекс «Здоровье»; кекс «Кукурузный»; кекс «Яблочный»; кекс «Мраморный»; кекс «Ореховый»; кекс «Лимонный»; кекс с финиками; кекс медовый с маком; кекс сырны; кекс «Медовый»; кекс «Цитрусовый»; кекс Лимонно-творожный; кекс с белым шоколадом; кекс с белым шоколадом и малиной; кекс Творожный Новый; кекс с печеньем амаретти и курагой; кекс Медок; кекс «Столичный» с изюмом; кекс «Изюминка»; кекс «Ламбада творожно-фруктовая»; кекс «Ламбада фруктовая»; кекс «Маффинс фруктовый»; кекс «Нателла»; кекс «Постный» медово-ореховый; кекс с инжиром и курагой; кекс с курагой и творогом; кекс «Солнышко»; кекс «Творожный» с черносливом; кекс «Шоколадно-ягодный»; кекс «Ягодный соблазн»; кекс-десерт «Брауни»; кекс «Столичный»; маффины Капучино; маффины Малиновые; маффины Ореховые; маффины Классические; маффины с черникой и изюмом; маффины лимонно-яблочные; маффин с шоколадом; маффин сливочный; маффин «Тюльпан». **Рулеты:** рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный со сливочно-творожным кремом; рулет бисквитный со сливочным кремом; рулет бисквитный со взбитыми сливками; рулет бисквитный со сливками и орехами; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный шоколадный. рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с кокосом; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный айвовый; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный со сливочным кремом и орехами; рулет бисквитный со сливочным кремом и маком; рулет бисквитный с повидлом и орехами; рулет бисквитный с повидлом и маком; рулет «Баунти»; рулет «Киевский»; рулет «День и Ночь»; рулет «Капучино»; рулет «Мишка»; рулет «Паутинка»; рулет с творожным кремом; рулет «Съешь-ка»; рулет «Фруктовый». **Баба ромовая:** баба ромовая с изюмом; баба ромовая с фундуком; баба ромовая с арахисом; баба ромовая с ананасом; баба ромовая с вишней; баба ромовая с цукатами апельсиновыми; баба ромовая с цукатами лимонными; баба ромовая с желевыми шариками; баба ромовая с шоколадными капельками в темной глазури; баба ромовая с шоколадными капельками в белой глазури; баба ромовая с изюмом в темной глазури; баба ромовая с изюмом в белой глазури; баба ромовая с вишней в темной глазури.

Изменение № 1. Дата введения в действие 13.04.2020 год. Кексы с изюмом и грецким орехом.

Изменение № 2 Дата введения в действие 19.01.2021 год. **Кексы:** кекс «Столичный»; кекс «Творожный с изюмом»; кекс «Творожный с изюмом и фундуком». **Рулеты:** рулет «К чаю с яблочной начинкой»; рулет «К чаю с малиновой начинкой».

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

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75 %: кексы, изготавливаемые на дрожжах не более 48 часов; кексы, изготавливаемые на химических разрыхлителях, а также

без химических разрыхлителей и дрожжей не более 7 суток; кексы, изготавливаемые на дрожжах, упакованные герметично в полимерные пленки или пакеты не более 12 суток; баба ромовая, неупакованная продукция не более 48 часов. баба ромовая, упакованная продукция герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: рулеты с кремами не более 24 часов; рулеты с творогом не более 36 часов; рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире весовых не более 5 суток; рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире герметично упакованные не более 7 суток **Рекомендуемый срок годности** рулетов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75% с добавлением сорбиновой кислоты: рулеты со сливочными кремами не более 120 часов; рулеты с начинками из крема на растительных маслах промышленного производства – не более 120 часов; рулеты с остальными начинками не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной упакованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$ не более 3 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.39.22-107-37676459-2017
КОНФИТЮРЫ
(взамен ТУ 9163-107-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на конфитюры, изготовленные из ягод и фруктов, уваренных с сахаром, или уваренных без сахара с добавлением заменителей сахара, пектином или пектиносодержащим порошком, или желеобразующими веществами, с добавлением или без добавления консервантов, пищевых кислот, пряностей, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные (далее по тексту продукт или продукция). Конфитюры предназначены для непосредственного употребления в пищу, для использования в качестве добавок в продукцию для молочной, хлебобулочной, кондитерской, и другой отрасли пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: ананасовый; айвовый; алычевый (ткемалевый); апельсиновый; абрикосовый; из актинидии; банановый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; гребфрутовый; грушевый; дынный; жерделевый; из жимолости; ежевичный; земляничный; инжировый; из кумкватов; клубничный; клюквенный; калиновый; кизилловый; крыжовниковый; из киви; лимонный; малиновый; мандариновый; из манго; из морошки; из нектарина; облепиховый; из папайи; персиковый; сливовый; из фейхоа; из хурмы; черничный; черешневый; черносмородиновый; черноплоднорябиновый; яблочный; фруктово-ягодный микс (из смеси фруктов и ягод); из брусники с кедровыми ядрами; из голубики с кедровыми ядрами; из клюквы с кедровыми ядрами; из черники с кедровыми ядрами; фруктового с кедровыми ядрами; ягодного с кедровыми ядрами; «Ассорти» с кедровыми ядрами.

Изменение № 1. Дата введения в действие 27.03.2018 год. Ананасовый с медом; апельсиновый с медом; абрикосовый с медом; банановый с медом; брусничный с медом; виноградный с медом; вишневый с медом; грушевый с медом; дынный с медом; ежевичный с медом; земляничный с медом; клубничный с медом; клюквенный с медом; калиновый с медом; крыжовниковый с медом; из киви с медом; лимонный с медом; малиновый с медом; мандариновый с медом; из нектарина с медом; облепиховый с медом; персиковый с медом; сливовый с медом; из хурмы с медом; черничный с медом; черешневый с медом; черносмородиновый с медом; яблочный с медом; фруктово-ягодный микс с медом (из смеси фруктов и ягод); «Ассорти» с кедровыми ядрами и медом.

Изменение № 2. Дата введения в действие 04.10.2018 год. Из фейхоа и апельсина; из физалиса и красной смородины; землянично-черничный; землянично-малиновый; землянично-голубичный; землянично-морошковый; морошково-клюквенный; мангово-персиковый; из манго и маракуйи; мангово-клубничный; малиново-крыжовниковый; малиново-черносмородиновый; абрикосово-айвовый; из киви и папайи; апельсиново-ананасовый; бруснично-яблочный; бруснично-клюквенный; бруснично-ежевичный; бруснично-малиновый; бруснично-земляничный бруснично-клубничный; бананово-манговый; бананово-персиковый; бананово-абрикосовый; виноградно-яблочный; виноградно-вишневый; грушево-алычевый; грушево-вишневый; ежевично-голубичный; жерделевый-алычевый; апельсиново-манговый; из хурмы и персика; из киви и крыжовника; мандариново-персиковый; персиково-манговый; чернично-малиновый; яблочно-грушевый; яблочно-сливовый; яблочно-рябиновый; яблочно-абрикосовый; фруктово-овощной микс.

Изменение № 3. Дата введения в действие 23.10.2018 год. «Курага»; «Лесная ягода»; «Садовая ягода»; «Фруктовое ассорти»; «Тропик»; «Тропические фрукты»; «Ассорти».

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре от 0°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 – 24 мес; стерилизованных в металлической таре 12 мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре 6 мес.; нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре 3 мес. нестерилизованных (с консервантом) – 9 мес., упакованные в ведра из полимерных материалов с мешком вкладышем, массой до 14кг и в барабаны древесноволокнистые набивные с мешком-вкладышем, массой от 20 до 30кг; При температуре от 0 °С до плюс 18 °С: нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару 3 мес. нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 9 мес.; 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 10.72.12-346-37676459-2017
РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ
(взамен ТУ 9136-346-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на бисквитные рулеты кондитерские изделия, представляющие собой свернутые тонкие пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные различными кремами и начинками (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Охлажденную продукцию изготавливают с добавлением консерванта или без него. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный с фруктовой начинкой; рулет бисквитный с ягодной начинкой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный со сливочным кремом; рулет бисквитный со сливочно-творожным кремом; рулет бисквитный с ванильным кремом; рулет бисквитный с шоколадным кремом; рулет бисквитный с орехами; рулет бисквитный с кокосом; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с черничным муссом; рулет бисквитный с карамельной начинкой; рулет бисквитный с персиками; рулет бисквитный черемуховый; рулет бисквитный медовый; рулет бисквитный шоколадный; рулет бисквитный шоколадный с маком; рулет бисквитный шоколадный с орехами; рулет бисквитный шоколадный с кокосом; рулет бисквитный шоколадный с карамельной начинкой; рулет бисквитный шоколадный со сливочным кремом; рулет бисквитный шоколадный со сливочно-ореховым кремом; рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом; рулет бисквитный айвовый; рулет «День и Ночь»; рулет «Капучино»; рулет «Мишка»; рулет «Паутинка»; рулет с творожным кремом; рулет «Съешь-ка»; рулет «Фруктовый».

Изменение № 1. Дата введения в действие 02.07.2019 год. Рулет бисквитный с абрикосовым джемом; рулет бисквитный с клубничным джемом; рулет бисквитный с лимонным джемом; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный шоколадный с маскарпоне.

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

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6°C: с творогом, со сметанным кремом не более 24 часов; с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности** фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6°C с начинками сливочной, фруктовой, с повидлом, с цукатами, со сгущенным молоком: не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2 до плюс 6°C: сосливочными кремами – не более 120 часов; со сметанным кремом – не более 72 часов; с начинками из крема на растительных маслах промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту не более 120 часов. **Рекомендуемые сроки годности** фасованной замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха не выше 75 % не более 3 месяцев. 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 10.72.12-458-37676459-2017
РУЛЕТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ
(взамен ТУ 9136-458-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на бисквитные рулеты кондитерские изделия, представляющие собой свернутые в виде рулета тонкие пласты выпеченного бисквитного полуфабриката, прослоенные различными кремами и начинками (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном виде. Охлажденную продукцию изготавливают с добавлением консерванта. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный с фруктовой начинкой; рулет бисквитный с ягодной начинкой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный со сливочным кремом; рулет бисквитный со сливочно-творожным кремом; рулет бисквитный с ванильным кремом; рулет бисквитный с шоколадным кремом; рулет бисквитный с орехами; рулет бисквитный с кокосом; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с черничным муссом; рулет бисквитный с карамельной начинкой; рулет бисквитный с персиками; рулет бисквитный черемуховый; рулет бисквитный медовый; рулет бисквитный шоколадный; рулет бисквитный шоколадный с маком; рулет бисквитный шоколадный с орехами; рулет бисквитный шоколадный с кокосом; рулет бисквитный шоколадный с карамельной начинкой; рулет бисквитный шоколадный со сливочным кремом; рулет бисквитный шоколадный со сливочно-ореховым кремом; рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом; рулет бисквитный айвовый; рулет «День и Ночь»; рулет «Капучино»; рулет «Мишка»; рулет «Паутинка»; рулет с творожным кремом; рулет «Съешь-ка»; рулет «Фруктовый».

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

Продукцию хранят при относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности** весовой и фасованной охлажденной продукции с фруктовыми начинками, с вареным сгущенным молоком при температуре от плюс 18°C до плюс 20°C не более 90 суток. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, 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 и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 000 РУБ.

ТУ 10.82.23-727-37676459-2017
ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ И КОНДИТЕРСКИЕ
БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО

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

Настоящие технические условия распространяются на фигуры шоколадные, кондитерские (далее продукция). Кондитерские фигуры вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция может выпускаться с сюрпризом, в наборах. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: фигуры шоколадные белые; фигуры шоколадные йогуртовые; фигуры из белого шоколада (розовые, зеленые, оранжевые); фигуры шоколадные белые с отделкой (орехи); фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры кондитерские белые; фигуры кондитерские из цветной глазури; фигуры кондитерские с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); фигуры кондитерские с сюрпризом; фигуры шоколадные и кондитерские в наборах.

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

Правила транспортирования и хранения. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше

18°C±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света. **Срок годности весовой продукции** при температуре 18°C±3°C: без добавления молочных продуктов — не более 3,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов — не более 2,0 месяцев. **Срок годности фасованной продукции** при температуре 18°C±3°C: без добавления молочных продуктов — не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов — не более 6,0 месяцев. 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 10.82.22-667-37676459-2017
ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ
СОДЕРЖАЩИЕ КАКАО

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

Настоящие технические условия распространяются на плитки шоколадные, плитки кондитерские (далее продукция). Плитки шоколадные вырабатываются из какао-масла, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок по рецептуре. Кондитерские плитки вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов, какао-продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: плитка шоколадная темная; плитка шоколадная «Альтер Соло» темная; плитка шоколадная молочная; плитка шоколадная «Альтер Соло» молочная; плитка шоколадная «Альтер Соло» молочная с отделкой (орехи); плитка шоколадная комбинированная; плитка шоколадная темная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка шоколадная комбинированная с отделкой (цукаты, печенье, вафельная крошка); плитка кондитерская темная; плитка кондитерская «Альтер Соло» темная; плитка кондитерская молочная; плитка кондитерская «Альтер Соло» молочная; плитка кондитерская «Альтер Соло» молочная с отделкой (орехи); плитка кондитерская комбинированная; плитка кондитерская темная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская комбинированная с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка).

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

Правила транспортирования и хранения. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 15 °С до плюс 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции при температуре плюс 15 °С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов не более 3,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 2,0 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от плюс 15°С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов – не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов – не более 6,0 месяцев. 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 10.82.23-666-37676459-2017
ПЛИТКИ КОНДИТЕРСКИЕ И ШОКОЛАДНЫЕ
БЕЗ СОДЕРЖАНИЯ КАКАО

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

Настоящие технические условия распространяются на плитки шоколадные, плитки кондитерские (далее продукция). Плитки шоколадные вырабатываются из какао-масла, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок по рецептуре. Кондитерские плитки вырабатываются из эквивалентов какао-масла, заменителей какао-масла нелауринового и лауринового типа, сахара с добавлением или без добавления молочных продуктов и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: плитка шоколадная белая; плитка шоколадная «Альтер Соло» белая; плитка шоколадная йогуртовая; плитка цветная из белого шоколада (розовые, зеленые, оранжевые); плитка шоколадная белая с отделкой (орехи); плитка кондитерская белая; плитка кондитерская «Альтер Соло» белая; плитка кондитерская из цветной глазури; плитка кондитерская белая с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); плитка кондитерская из цветной глазури с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка).

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

Правила транспортирования и хранения. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше плюс 15 °С до плюс 21°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание на изделия прямого солнечного света.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции при температуре плюс 15 °С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов не более 3,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов не более 2,0 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** фасованной продукции при температуре от плюс 15°С до плюс 21°С: без добавления молочных продуктов – не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов – не более 6,0 месяцев. 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.

11 000 РУБ.

ТУ 10.72.12-403-37676459-2017
ВАФЕЛЬНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ
(взамен ТУ 9137-403-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на вафельные полуфабрикаты (далее вафли или продукт/продукция), вырабатываемые из муки различных сортов, сахара-песка, меланжа, жира и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок, используемые для фасования пищевых продуктов (мороженого, творожков, кремов, кондитерских изделий и т.д.) Продукцию изготавливают механизированным способом. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: вафли листовые; вафли листовые сахарные; вафельные стаканчики; вафельные стаканчики сахарные; вафельные рожки сахарные; вафельные рожки шоколадные; вафельные трубочки; вафельные трубочки шоколадные; вафельные корзиночки; вафельная крошка.

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

Рекомендуемые сроки хранения продукции при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются, не более: вафли листовые – не более 1 месяца; вафельные стаканчики – не более 1 месяца; вафельная крошка – не более 1 месяца; вафли листовые сахарные, вафельные стаканчики сахарные, вафельные рожки сахарные, вафельные рожки шоколадные, вафельные трубочки, вафельные трубочки шоколадные и вафельные корзиночки – не более 10 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.82.23-231-37676459-2017
ДРАЖЕ
(взамен ТУ 9122-231-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на драже кондитерские изделия небольших размеров, вырабатываемые с ядовыми, фруктово-ягодными и сахарными корпусами, с накатанной оболочкой из глазури различных видов (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: миндаль в темном (молочном, белом) шоколаде; фундук в темном (молочном, белом) шоколаде; грецкий орех в темном (молочном, белом) шоколаде; кедровый орех в темном (молочном, белом) шоколаде; кешью в темном (молочном, белом) шоколаде; орех бразильский в темном (молочном, белом) шоколаде; абрикосовое ядро в темном (молочном, белом) шоколаде; подсолнечник в темном (молочном, белом) шоколаде; арахис в темном (молочном, белом)

шоколаде; кокос в темном (молочном, белом) шоколаде; изюм в темном (молочном, белом) шоколаде; абрикос в темном (молочном, белом) шоколаде; чернослив в темном (молочном, белом) шоколаде; инжир в темном (молочном, белом) шоколаде; финики в темном (молочном, белом) шоколаде; ананас в темном (молочном, белом) шоколаде; папайя в темном (молочном, белом) шоколаде; вишня в темном (молочном, белом) шоколаде; клубника в темном (молочном, белом) шоколаде; манго в темном (молочном, белом) шоколаде; банан в темном (молочном, белом) шоколаде; миндаль в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; фундук в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; грецкий орех в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кедровый орех в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кешью в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; орех бразильский в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; абрикосовое ядро в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; подсолнечник в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; арахис в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кокос в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; изюм в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; абрикос в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; чернослив в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; инжир в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; финики в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; ананас в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; папайя в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; вишня в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; клубника в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; манго в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; банан в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; миндаль в темной (белой) глазури; фундук в темной (белой) глазури; грецкий орех в темной (белой) глазури; кедровый орех в темной (белой) глазури; кешью в темной (белой) глазури; орех бразильский в темной (белой) глазури; абрикосовое ядро в темной (белой) глазури; подсолнечник в темной (белой) глазури; арахис в темной (белой) глазури; кокос в темной (белой) глазури; изюм в темной (белой) глазури; абрикос в темной (белой) глазури; чернослив в темной (белой) глазури; инжир в темной (белой) глазури; финики в темной (белой) глазури; ананас в темной (белой) глазури; папайя в темной (белой) глазури; вишня в темной (белой) глазури; клубника в темной (белой) глазури; манго в темной (белой) глазури; банан в темной (белой) глазури; драже сахарное в темном (молочном, белом) шоколаде; драже сахарное в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; драже сахарное цветное; драже нонпарель; драже сахарное декоративное Золото; драже сахарное декоративное Серебро; драже мятное; кокос в сахарной глазури; фундук в сахарной глазури; фундук дробленый в сахарной глазури; миндаль в сахарной глазури; миндаль дробленый в сахарной глазури; грецкий орех в сахарной глазури; грецкий орех дробленый в сахарной глазури; арахис в сахарной глазури; арахис дробленый в сахарной глазури; арахис в цветной сахарной глазури; подсолнечник в сахарной глазури; подсолнечник в цветной сахарной глазури; изюм в сахарной глазури; изюм в цветной сахарной глазури; арахис в кокосовой глазури; фундук в какао; миндаль в какао; грецкий орех в какао; подсолнечник в какао; арахис в какао; изюм в какао; клюква в сахарной пудре; брусника в сахарной пудре: драже помадное; драже ликерное; драже желейное; драже на карамельной основе; драже цукатное; драже марципановое; драже сбивное; драже кофе-зерна в глазури; драже «Холодок»; драже «Медовое»; драже «Лимончики»; драже «Сладкий орешек»; драже «Цветные камушки»; драже «Тик-Так»; драже «Ягодное»; драже «Лимонное»; драже «Морские камушки» с изюмом; драже «Время кофе»; драже «Наслаждение гурмана».

Изменение № 2. Дата введения в действие 11.02.2020 год. Драже «DaRiNi» (с витамином С).

Изменение № 3. Дата введения в действие 28.11.2020 год. Драже «DaRiNi» арахис в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (вариант 1); драже «DaRiNi» арахис в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (вариант 2); драже «DaRiNi» арахис в шоколаде (темном, молочном, белом) и хрустящей сахарной оболочке; драже «DaRiNi» (арахис, миндаль, фундук, грецкий орех, подсолнечник, кокос, абрикосовое ядро, кешью, орех бразильский, кедровый орех) в темной (белой) глазури; драже «DaRiNi» (арахис, миндаль, фундук, грецкий орех, подсолнечник, кокос, абрикосовое ядро, кешью, орех бразильский, кедровый орех) в шоколаде (темном, молочном, белом); драже «DaRiNi» изюм в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (1 вариант); драже «DaRiNi» изюм в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (2 вариант); драже «DaRiNi» шоколадные капли в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (1 вариант); драже «DaRiNi» шоколадные капли в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (2 вариант); драже «DaRiNi» изюм в шоколаде (темном, молочном, белом) и хрустящей сахарной оболочке» драже «DaRiNi» капли в шоколаде (темном, молочном, белом) и хрустящей сахарной оболочке; драже «DaRiNi» (изюм, абрикос, чернослив, инжир, финики, ананас, папайя, вишня, клубника, манго, банан) в темной (белой) глазури; драже «DaRiNi» (изюм, абрикос, чернослив, инжир, финики, ананас, папайя, вишня, клубника, манго, банан) в шоколаде (темном, молочном, белом); драже «DaRiNi» рис воздушный в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке. драже «DaRiNi» рис воздушный в какао».

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

Допускается выпускать продукцию в виде смесей, содержащих два и более наименования продукции. **Рекомендуемый срок годности фасованной негерметично и весовой продукции:** в глазурах с добавлением молочных продуктов не более 3 месяцев; остальной продукции не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности фасованной герметично продукции:** в глазурах с добавлением молочных продуктов не более 5 месяцев; остальной продукции 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.71.11-116-37676459-2017
КРУАССАНЫ
(взамен ТУ 9115-116-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные слоеные — круассаны, вырабатываемые из дрожжевого слоеного или пресного слоеного теста из пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки, или из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки, с начинками и без (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Круассаны из дрожжевого слоеного теста из пшеничной муки без начинки круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; **с начинкой** круассаны с повидлом; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой; круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой; **из пресного слоеного теста без начинки** - круассаны «Любительские»; круассаны «Обсыпные»; круассаны «Шоколадные»; **с начинкой** - круассаны «Кокосовые»; круассаны «Маковые»; круассаны «Яблочные»; круассаны «Фруктовые»; круассаны с мармеладом; круассаны «Новинка»; круассаны с изюмом; круассаны «Ореховые»; круассаны с сыром; круассаны с творогом; круассаны с творогом и вишней; круассаны с вареным сгущенным молоком; круассаны с курагой круассаны с черносливом; круассаны с курагой в джеме; круассаны с яблоками; круассаны с черносливом в джеме; круассаны с морковью; круассаны с морковью и яйцом; круассаны с ревенем; круассаны со свеклой и черносливом; круассаны с щавелем; круассаны с тыквой; круассаны с зеленым луком и яйцом; круассаны с капустой.

Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси ржаной и пшеничной муки без начинки - круассаны ржано-пшеничные «Чесночные»; круассаны ржано-пшеничные «Ликантные»; круассаны ржано-пшеничные «Хлебушки». **с начинкой** - круассаны ржано-пшеничные с зеленым луком и яйцом; круассаны ржано-пшеничные с морковью и яйцом; круассаны ржано-пшеничные с сыром; круассаны ржано-пшеничные с сыром и чесноком. **Круассаны из дрожжевого слоеного теста из смеси пшеничной и гречневой муки без начинки** - круассаны пшенично-гречневые; круассаны пшенично-гречневые «Обсыпные». **с начинкой** - круассаны пшенично-гречневые с мармеладом; круассаны пшенично-гречневые с изюмом; круассаны пшенично-гречневые с орехами; круассаны пшенично-гречневые с курагой; круассаны пшенично-гречневые с черносливом; круассаны пшенично-гречневые с курагой в джеме; круассаны пшенично-гречневые с черносливом в джеме; круассаны пшенично-гречневые с сыром; круассаны пшенично-гречневые с творогом; круассаны пшенично-гречневые с творогом и вишней; круассаны пшенично-гречневые с вареным сгущенным молоком.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс $(18 \pm 3) ^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранить продукции совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание в изделия прямого солнечного света. Срок максимальной выдержки на предприятии-изготовителе неупакованных изделий после выемки из печи не более 6 ч. Рекомендуемый срок годности круассанов: не упакованных — 16 часов; упакованных — 48 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.

11 000 РУБ.

ТУ 10.72.12-086-37676459-2017
ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ
(взамен ТУ 9131-086-37676459-2012)

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

Настоящие технические условия распространяются на печенье слоеное – мучные кондитерские изделия, выработанные из муки пшеничной, сахара, жира, яиц и других видов сырья и пищевкусовых продуктов (далее продукция). Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: круассан; круассан «Зебра»; круассан с какао; круассан с сахаром; круассан с маком; круассан с цукатами; круассан с ароматом апельсина; круассан с ароматом абрикоса; круассан с ароматом вишни; круассан с ароматом груши; круассан с ароматом земляники; круассан с ароматом персика; круассан с ароматом черники; круассан с ароматом банана; круассан с шоколадной начинкой; круассан с шоколадно-ореховой начинкой; круассан с ореховой начинкой; круассан с ванильной начинкой; круассан со сливочной начинкой; круассан с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко, курага, чернослив); круассан с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); круассан с кокосовой начинкой; круассан с карамельной начинкой; круассан с ликерной начинкой; круассан с вареным сгущенным молоком; круассан с шоколадом; круассан с шоколадным кремом; круассан с шоколадно-ореховым кремом; круассан с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); круассан с абрикосовой начинкой; круассан с апельсиновой начинкой; круассан с ананасовой начинкой; круассан с вишневой начинкой; круассан с грушевой начинкой; круассан с лимонной начинкой; круассан с яблочной начинкой; круассан с желе (абрикосовым, апельсиновым, банановым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); мини-круассан; мини-круассан Зебра; мини-круассан с какао; мини-круассан с сахаром; мини-круассан с маком; мини-круассан с цукатами; мини-круассан с ароматом апельсина; мини-круассан с ароматом абрикоса; мини-круассан с ароматом вишни; мини-круассан с ароматом груши; мини-круассан с ароматом земляники; мини-круассан с ароматом персика; мини-круассан с ароматом черники; мини-круассан с ароматом банана; мини-круассан с шоколадной начинкой; мини-круассан с шоколадно-ореховой начинкой; мини-круассан с ореховой начинкой; мини-круассан с ванильной начинкой; мини-круассан со сливочной начинкой; мини-круассан с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко, курага, чернослив); мини-круассан с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); мини-круассан с кокосовой начинкой; мини-круассан с карамельной начинкой; мини-круассан с ликерной начинкой; мини-круассан с вареным сгущенным молоком; мини-круассан с шоколадом; мини-круассан с шоколадным кремом; мини-круассан с шоколадно-ореховым кремом; мини-круассан с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); мини-круассан с абрикосовой начинкой; мини-круассан с апельсиновой начинкой; мини-круассан с ананасовой начинкой; мини-круассан с вишневой начинкой; мини-круассан с грушевой начинкой; мини-круассан с лимонной начинкой; мини-круассан с яблочной начинкой; мини-круассан с желе (абрикосовым, апельсиновым, банановым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); круассанчики; круассанчики «Зебра»; круассанчики с какао; круассанчики с сахаром; круассанчики с маком; круассанчики с цукатами; круассанчики с ароматом апельсина; круассанчики с ароматом абрикоса; круассанчики с ароматом вишни; круассанчики с ароматом груши; круассанчики с ароматом земляники; круассанчики с ароматом персика; круассанчики с ароматом черники; круассанчики с ароматом банана; круассанчики с шоколадной начинкой; круассанчики с шоколадно-ореховой начинкой; круассанчики с ореховой начинкой; круассанчики с ванильной начинкой; круассанчики со сливочной начинкой; круассанчики с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко, курага, чернослив); круассанчики с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); круассанчики с кокосовой начинкой; круассанчики с карамельной начинкой; круассанчики с ликерной начинкой; круассанчики с вареным сгущенным молоком; круассанчики с шоколадом; круассанчики с шоколадным кремом; круассанчики с шоколадно-ореховым кремом; круассанчики с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); круассанчики с абрикосовой начинкой; круассанчики с апельсиновой начинкой; круассанчики с ананасовой начинкой; круассанчики с вишневой начинкой; круассанчики с грушевой начинкой; круассанчики с лимонной начинкой; круассанчики с яблочной

начинкой; круассанчики с желе (абрикосовым, апельсиновым, банановым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); завиток слоеный; завиток слоеный с сахаром; завиток слоеный с маком; завиток слоеный с черносливом; завиток слоеный с курагой; завиток слоеный с орехом; завиток слоеный с кунжутом; завиток слоеный с подсолнечником; завиток слоеный с конфитуром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); печенье слоеное; печенье слоеное с сахаром; печенье слоеное с маком; печенье слоеное с черносливом; печенье слоеное с курагой; печенье слоеное с орехом; печенье слоеное с арахисом; печенье слоеное с кокосом; печенье слоеное с кунжутом; печенье слоеное с подсолнечником; печенье слоеное с шоколадной начинкой; печенье слоеное с ореховой начинкой; печенье слоеное с шоколадно-ореховой начинкой; печенье слоеное с ванильной начинкой; печенье слоеное со сливочной начинкой; печенье слоеное с карамельной начинкой; печенье слоеное с ликерной начинкой; печенье слоеное с вареной сгущенкой; печенье слоеное с конфитуром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); ушки слоеные; ушки слоеные с какао; ушки слоеные с сахаром; ушки слоеные с сахарной пудрой; ушки слоеные с маком; ушки слоеные с орехом; ушки слоеные с арахисом; ушки слоеные с кунжутом; ушки слоеные с подсолнечником; ушки слоеные с кокосом; бант слоеный; бант слоеный с какао; бант слоеный с сахаром; бант слоеный с сахарной пудрой; бант слоеный с маком; бант слоеный с орехом; бант слоеный с арахисом; бант слоеный с кунжутом; бант слоеный с подсолнечником; бант слоеный с кокосом; палочки слоеные; палочки слоеные с сахаром; палочки слоеные с сахарной пудрой; слоеный треугольник; слоеный треугольник с сахаром; слоеный треугольник с сахарной пудрой; слойка с яблочной начинкой; слойка с лимоном; слойка с маком; слойка ленивая; слойка с фруктовой начинкой (апельсин); слойка жемчужная; слойка Сиртаки; слойка бантик; слойка «Вкусняшка»; слойка «Вкусняшка» со сливочной начинкой; слойка клубничная; слойка-круассан яблоко с корицей; слойка-круассан клубника со сливками; слойка-круассан с абрикосом; слойка-круассан с ванильной начинкой; слойка-круассан с фруктовой начинкой (клубника); слойка-круассан с черной смородиной; слойка-круассан с шоколадной начинкой; слойка «Кукленок»; слойка «Маргарита» с бананом; слойка кунжутная; слойка ванильная; слойка овсяная; слойка кукурузная; слойка сырная; слойка ушки; слойка ушки с маком; слойка французская; слойка язычок; слойка со злаками.

Изменение № 1. Дата введения в действие 25.10.2017 год. Печенье слоеное «Северное с ламинарией»; печенье слоеное «Семечко»; печенье слоеное «Сырное»; печенье слоеное «Томатное»; печенье слоеное «Фитнесс Микс»; печенье слоеное «Чесночное»; печенье слоеное «8 злаков»; печенье слоеное «Луковое».

Допускается выпускать продукцию в виде наборов, в состав набора должно входить не менее трех наименований продукции. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями, заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре $18 \pm 3^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света.

Сроки годности продукции при указанных условиях хранения и транспортирования: круассанов – не более 7 суток; мини-круассанов, круассанчиков и остальной продукции – не более 15 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки составляет не более 3 суток и не должен выходить за пределы срока годности продукции с момента изготовления. **Рекомендуемый срок годности** продукции с использованием консервантов – 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.72.12-579-37676459-2017
ТОРТЫ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

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

Настоящие технические условия распространяются на торты длительного хранения мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, а также других видов сырья и пищевкусных добавок. Продукцию вырабатывают с консервантами или без них. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт бисквитно-воздушный; торт бисквитно-воздушный со сливками; торт бисквитно-кофейный; торт бисквитно-сырный; торт бисквитно-фруктовый (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно-шоколадный; торт бисквитно-шоколадный с маком; торт бисквитно-шоколадный с суфле; торт бисквитно-кремовый (бисквитный); торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом; торт бисквитный (маковый) со сливками; торт бисквитный (медовый) с арахисом; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом; торт бисквитный (медовый) с кокосом; торт бисквитный (медовый) с фундуком; торт бисквитный (медовый) с черносливом; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом; торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом; торт бисквитный орехово-маковый с изюмом; торт бисквитный с ананасами; торт бисквитный с арахисом; торт орехово-шоколадный; торт бисквитный с вишней; торт бисквитный с воздушным рисом; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом; торт бисквитный с кофейным кремом; торт бисквитный с мармеладом; торт бисквитный с масляным кремом; торт бисквитный с персиком и киви; торт бисквитный с персиком; торт бисквитный с суфле; торт бисквитный с сырным кремом; торт бисквитный с сырным суфле; торт бисквитный с цитрусовым кремом; торт бисквитный с цукатами; торт бисквитный с черемухой; торт бисквитный с шоколадом; торт бисквитный со сливками и черносливом; торт бисквитный со сливочно-кофейным кремом; торт бисквитный со сливочным кремом; торт бисквитный «Медовый» с добавлением вареной сгущенки; торт бисквитный «Медовый» со сметанным кремом; торт бисквитный «Клубничный флирт»; торт бисквитный «Нежность» с вкусом пломбира; торт бисквитный «Прованс»; торт бисквитный «Зебра»; торт бисквитный «В гостях у сказки»; торт бисквитный «Смугляночка»; торт бисквитный «Южаночка»; торт бисквитный «Мимоза»; торт бисквитный «Монастырский» (постный); торт бисквитный «Княжеский»; торт бисквитный «Ночная Прага»; торт бисквитный с Ананасом; торт бисквитный «Вишнево-йогуртовый десерт»; торт бисквитный «Клубника со сливками»; торт бисквитный «Маска»; торт бисквитный «Медовые шарики»; торт бисквитно-суфлейный «Ожидание»; торт бисквитно-суфлейный «С Любовью»; торт «Лесная сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Беатриче» (бисквитно-кремовый); торт «Тоффи» (бисквитно-кремовый); торт «Сицилия» (бисквитно-кремовый); торт «Эйфория» (бисквитно-кремовый); торт «Бархат ночи» (бисквитно-кремовый); торт «Пражский классический» (бисквитно-кремовый); торт «Золотая симфония» (бисквитно-кремовый); торт «Для любимых» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчужная нить» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанник» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейная кантата» (бисквитно-кремовый); торт «Лорд» (бисквитно-кремовый); торт «Диана» (бисквитно-кремовый); торт «Домашний» (бисквитно-кремовый); торт весовой «Фрутелла» (бисквитно-кремовый); торт «Наслаждение» (бисквитно-кремовый); торт «Сладкая жизнь» (бисквитно-кремовый); торт «Царь государь» (бисквитно-кремовый); торт «Кис-кис» (бисквитно-кремовый); торт «Мулатка» (бисквитно-кремовый); торт «Романтика» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Кофейный аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Олимпия» (бисквитно-кремовый); торт «Очарование» (бисквитно-кремовый); торт «Райский сад» (медовый бисквит со взбитыми сливками); торт «Ералаш» (бисквитно-кремовый); торт «Вкусняшка» (бисквитно-кремовый); торт «Авалон» (бисквитно-кремовый); торт «Афродита» (бисквитно-кремовый); торт «Колобок» (бисквитно-кремовый); торт «Бейлиз» (бисквитно-муссовый); торт «Грант» (бисквитный с джемом); торт «Йогуртовый» (бисквитно-кремовый); торт «Маковый» (бисквитно-кремовый); торт «Тирамису» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфельный» (бисквитно-муссовый); торт «Трюфель» (бисквитно-кремовый); торт «Трюфель Гранд» (бисквитно-кремовый); торт «Чемпион» (бисквитно-муссовый с кремом); торт «Птичье молоко с ягодами» (бисквитный с суфле); торт «Апельсиновый блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Восточная Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Фисташковый» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовая Новинка» (бисквитно-кремовый); торт «Чудо» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадно-Банановый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодный» (бисквитно-кремовый); торт «Натали» (бисквитно-кремовый); торт «Морковный» (бисквитно-кремовый); торт «Мираж» (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» (бисквитно-кремовый); торт «Прага» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой «Игрушка» (бисквитно-кремовый); торт «С Юбилеем» (бисквитно-кремовый); торт с мастикой (бисквитно-кремовый); торт «Свадебный» с марципаном (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» (бисквитно-муссовый); торт Чиз-кейк «Классический» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Вишневый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Карамельный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Кофейный» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк холодного приготовления (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Шоколадный» (бисквитно-

кремовый); торт Чиз-Кейк «Пирамида» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Фруктовый» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Черный Принц» (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с клубникой (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк с вишней (бисквитно-кремовый); торт Чиз-Кейк шоколадный на пару (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» ягодный (бисквитно-кремовый); торт «Чизкейк» с белым шоколадом (бисквитно-кремовый); торт «Фрау Либе» (бисквитно-муссовый); торт «Монблан» (бисквитно-муссовый); торт «Клубника со сливками» (бисквитно-муссовый); торт «Мингер» (бисквитно-кремовый); торт «Мулин Руж» (бисквитно-муссовый); торт «Бушидо» (бисквитно-кремовый); торт «Примавера» (бисквитно-кремовый); торт «Подарочный» (бисквитно-кремовый); торт «Итальянский» (бисквитно-муссовый); торт «Ореховое искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Птичье молоко» (бисквитно-муссовый); торт «Каталонский» (бисквитно-кремовый); торт «Санчо» (бисквитно-кремовый); торт «Графские развалины» (бисквитно-кремовый); торт «Шварцвальд» (бисквитно-кремовый); торт «Дипломат» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый аромат» (бисквитно-кремовый); торт «Смайлик» (бисквитно-кремовый); торт «Пьяная вишня» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый фреш» (бисквитно-кремовый); торт «Кучерявый мальчик» (бисквитно-кремовый); торт «Сказочный» (бисквитно-кремовый); торт «Фруктовый коктейль» (бисквитно-кремовый); торт «Венеция» (бисквитно-муссовый); торт «Клубничная свежесть» (бисквитно-кремовый); торт «Киви» (бисквитно-кремовый); торт «Ежик» (бисквитно-кремовый); евроторт «Кастелла» (бисквитно-кремовый); торт «Ассорти фруктовое» (бисквитно-кремовый); торт «Бананово-Клубничный шик» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Брусника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Клубника» (бисквитно-кремовый); торт бисквитно-фруктовый «Малина» (бисквитно-кремовый); торт «Буржуй» (бисквитно-кремовый); торт «Забава» (бисквитно-кремовый); торт «Для тебя» (бисквитно-кремовый); торт «Ежевика со сливками» (бисквитно-кремовый); торт «Заказной» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт киви» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт черника» (бисквитно-кремовый); торт «Йогурт ананас» (бисквитно-кремовый); торт «Кантри Чиз» (бисквитно-кремовый); торт «Карамель» (бисквитно-кремовый); торт «Клюква в шоколаде» (бисквитно-кремовый); торт «Коллизей» (бисквитно-кремовый); торт «Краски Лета» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле абрикос» (бисквитно-кремовый); торт «Крем-Брюле» (бисквитно-кремовый); торт «Латта-Мачата» (бисквитно-кремовый); торт «Маково-Вишневым» (бисквитно-кремовый); торт «Малиновый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Медвежонок» (бисквитно-кремовый); торт «Муравейник» (бисквитно-кремовый); торт «Нежность» (бисквитно-кремовый); торт «Нежный» (бисквитно-кремовый); торт «Ника» сметанный (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» медовый (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» шоколадный с ананасами (бисквитно-кремовый); торт «Панчо» (бисквитно-кремовый); торт «Пассаж» (бисквитно-кремовый); торт «Пенек» (бисквитно-кремовый); торт «Полет» (бисквитно-кремовый); торт «Праздничный» (бисквитно-кремовый); торт «Сказка» (бисквитно-кремовый); торт «Соблазн» (бисквитно-кремовый); торт «Старый замок» (бисквитно-кремовый); торт «Творожно-шоколадный» (бисквитно-кремовый); торт «Чародейка» (бисквитно-кремовый); торт «Черный лес» (бисквитно-кремовый); торт «Шарм» (бисквитно-кремовый); торт «Шахерезада» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадное танго» (бисквитно-кремовый); торт «Экзотика» (бисквитно-кремовый); торт «Schwarzwald» (бисквитно-кремовый); торт «Love is...» (бисквитно-муссовый); торт «Mon Cheri» (бисквитно-кремовый); торт «Амстердам» (бисквитно-кремовый); торт «Венецианский» (бисквитно-кремовый); торт «Ностальжи» (бисквитно-муссовый); торт «Сахер» (бисквитно-кремовый); торт «Жардин» (бисквитно-муссовый); торт «Кайзер» (бисквитно-кремовый); торт «Палермо» (бисквитно-муссовый); торт «Эгоист» (бисквитно-кремовый); торт «Три шоколада» (бисквитно-муссовый); торт «Сырный» с фруктовой начинкой (бисквитно-муссовый); торт «Рафаэлло» (бисквитно-кремовый); торт «Сникерс» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный мусс» (бисквитно-муссовый); торт «Баунти» (бисквитно-кремовый); торт «Киевский» (бисквитно-кремовый); торт «Лукошко» (бисквитно-кремовый); торт «Маргарита» (бисквитный); торт «Поленница» (бисквитно-кремовый); торт «Снежная Долина» (бисквитно-кремовый); торт «Грильяж» (бисквитно-кремовый); торт «Нарцисс» (бисквитно-кремовый); торт «Марго» (бисквитно-кремовый); торт «Кармен» (бисквитно-кремовый); торт «Именинница» (бисквитно-кремовый); торт «Эдельвейс» (бисквитно-кремовый); торт «Ромео» (бисквитно-кремовый); торт бисквитный «Зеландия» (бисквитно-кремовый); торт «Смолянка» (бисквитно-кремовый); торт «Белый танец» (бисквитно-кремовый); торт «Сюрприз» (бисквитно-кремовый); торт «Банановый рай» (бисквитно-кремовый); торт «Жемчуг» (бисквитно-кремовый); торт «Лайм» (бисквитно-кремовый); торт «Молочная Крынка» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадный замок» (бисквитно-кремовый); торт «Лохмач» (бисквитно-кремовый); торт «Белиссимо» (бисквитно-кремовый); торт «Блюз» (бисквитно-кремовый); торт «Творожный» (бисквитно-кремовый); торт «Сметанный» (бисквитно-кремовый); торт «Оригинальный» (бисквитно-кремовый); торт «Йогуртовый» (бисквитно-муссовый); торт «Муссовый» (бисквитно-муссовый); торт «Коста-браво» (бисквитно-муссовый); торт «Холы» (бисквитно-муссовый); торт «Шоколадное искушение» (бисквитно-кремовый); торт «Десертный набор пирожных» (песочно-кремовый); торт «Медунок» (песочно-кремовый); торт «Крепкий орешек» (песочно-кремовый); торт «Медовый рай» (песочно-кремовый); торт «Ореховый» (песочно-кремовый); торт «Сластена» (песочно-кремовый); торт «Монастырская изба» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк «Нью-Йорк» (песочно-кремовый); торт Чиз-Кейк с инжиром (песочно-кремовый); торт «Чизкейк шоколадный» (песочно-муссовый); торт «Чизкейк лимонный» (песочно-муссовый); торт «Фомильер» (песочно-кремовый); торт пудинг из свежих ягод (песочно-кремовый);

«Фруже» (песочно-кремовый); торт «Ленинградский» (песочно-кремовый); торт «Тарталет с персиком» (песочно-кремовый); тарталет «Виладжио» (песочно-кремовый); тарталет «Лимонный» (песочно-кремовый); торт «Бирофф» (песочно-кремовый); торт «Фахер» (песочно-кремовый); торт песочный «Медовое наслаждение» (медовый с кремом); торт песочный «Корсика» (песочно-кремовый); торт песочный (постный) «Спасский» (песочно-кремовый); торт песочный «Муравьиная горка» (песочно-кремовый); торт песочный «Подлипка» (песочно-кремовый); торт «Шоколотье» (песочно-кремовый); торт заварной (заварной с кремом); торт заварной «Опенок» (заварной с кремом); торт «Дамские пальчики» (заварной с кремом); торт песочный «Вкус детства» (заварной с кремом); торт медово-ореховый (медовый с кремом); торт медовый с апельсинами (медовый с кремом); торт «Медовик Традиционный» (медовый с кремом); торт «Медовый» (медовый с кремом); торт слоеный с заварным кремом; торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт слоеный «Жозефина» (слоеный с кремом); торт «Наполеон» (слоеный с кремом); торт «Наполеон с черникой» (слоеный с кремом); торт творожный с персиками (бисквитный с крем-суфле); торт фруктовый с сырным суфле (бисквитный с суфле) торт шоколадный (бисквитно-кремовый); торт ягодный (бисквитно-йогуртовый); торт «Кокетка» (воздушный с кремом); торт «Эстерхази» (воздушный с кремом); торт «Паутинка» (воздушный с кремом); торт «Монтекросто» (воздушный с кремом); торт сырный «Сафтия» (муссовый); торт «Шоколадный с грушей» (бисквитный); торт «Воздушный» (воздушный с кремом); торт «Славянский блинный» (блинный с кремом); торт «Бабушкин» (песочный); торт «Манник»; торт «Сухарный»; торт «Черемуховый» (бисквитно-кремовый); торт «Ягодная свежесть» (бисквитно-муссовый); торт «Медовик» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный улей» (бисквитно-кремовый); торт «Ореховая пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадная пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый смак» (бисквитно-кремовый); торт «Медея» (бисквитно-кремовый); торт «Молочный смак» (бисквитно-кремовый); торт «Пчелка» (бисквитно-кремовый); торт «Ореховый медовик» (бисквитно-кремовый); торт «Мед в шоколаде» (бисквитно-кремовый); торт «Лесная быль» (бисквитно-кремовый); торт «Медовик» со «Сливочно-ореховым» кремом (бисквитно-кремовый); торт «Шоколадный медовика» (бисквитно-кремовый); торт «Медовый» с вареной сгущенкой (бисквитно-кремовый).

Изменение № 1. Дата введения в действие 21.06.2017 год. Торт «Ананас-арахис-соленая карамель»; торт «Бейлиз» (2 вариант); торт «Вишня-шоколад»; торт «Грейпфрут-роза»; торт «Йогуртовый чизкейк»; торт «Карамель»; торт «Клубника»; торт «Классический медовик»; торт «Клубника-лайм-базилик»; торт «Манго-маракуйя-молочный шоколад»; торт «Мандарин-зеленый чай-йогурт»; торт «Медовик» с йогуртовым муссом; торт «Морковь-ананас»; торт «Пряный» с фундуком и специями; торт «Птичье молоко» (5 вариант); торт «Ряженка-клюква»; торт «Солнечный фрукт»; торт «Тропик»; торт «Тыква-маракуйя-фундук»; торт «Шоколад-маракуйя-пекан»; торт «Эстерхази» (2 вариант); торт «Чезкейк»; торт «Воздушный шар»; торт «Современный медовик»; торт «Банановый рай» (2 вариант); торт «Парадиз»; торт «Мандарин-ваниль-жасмин».

Изменение № 2. Дата введения в действие 24.03.2018 год. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции после дефростации изложить в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие 12.05.2019 год. Торт «Априори»; торт «Морковный»; торт «Маковый восторг»; торт «Клубничное суфле»; торт «Грюфельный»; торт «Волна».

Изменение № 4. Дата введения в действие 22.08.2019 год. Торт «Бисквитно-кремовый» (2 вариант); торт «Ёжик» (2 вариант); торт «Йогуртовый» (2 вариант); торт «Мяу Мяу»; торт «Орехово шоколадный» (2 вариант); торт «Спанч Боб»; торт «Тропикана»; торт «Тропический коктейль»; торт «Белый танец» (2 вариант); торт «Бабушкин»; торт «Медовик традиционный»; торт «Нежность» (2 вариант); торт «Графские развалины». торт «Анна Павловна»; торт «Банановый Флип»; торт «Киевский»; торт «Клюква в сахаре»; торт «Королевский восторг»; торт «Московские огни»; торт «Облепиха-персик»; торт «Шварцвальский»; торт «Сладкие фантазии»; торт «Яблоко в соленой карамели» торт «Меренговый»; торт «Рафаэлло»; торт «Тропический рай».

Изменение № 5. Дата введения в действие 12.11.2019 год. Торт «Алёнка» бисквитно-кремовый; торт «Ананасовые сливки» бисквитно-кремовый; торт «Бонжур» бисквитно-кремовый; торт «Вечерний» бисквитно-кремовый; торт «Восторг» бисквитно-кремовый; торт «Грация» бисквитно-кремовый; торт «Джулия» бисквитно-кремовый; торт «Искушение» бисквитно-кремовый; торт «К чаю» бисквитно-кремовый; торт «Каролина» бисквитно-кремовый; торт «Клюквенный» бисквитно-кремовый; торт «Княжна» бисквитно-кремовый; торт «Мужской идеал» бисквитно-кремовый; торт «Ночка» бисквитно-кремовый; торт «Парадиз» бисквитно-кремовый; торт «Пражский» бисквитно-кремовый; торт «Ромашка» бисквитно-кремовый; торт «Старый Киев» комбинированный; торт «Трухлявый пень» бисквитно-кремовый; торт «Черный принц» бисквитно-кремовый; торт «Шалуныя» бисквитно-кремовый; торт «Шоколадка» бисквитно-кремовый; торт «Шоколадный веер» бисквитно-кремовый; торт «Красный бархат» бисквитно-кремовый; торт «Маэстро» комбинированный; торт «Тёмный Ларри» бисквитно-кремовый; торт «Черничный МИКС» бисквитно-кремовый; торт «Иллюзия Вишня» бисквитно-кремовый; торт «Медовый МИКС» бисквитно-кремовый; торт «Рикотти шоколадный»; торт «Рикотти банановый»; торт «Рикотти бархатный» торт «Рикотти кокосовый».

Изменение № 6. Дата введения в действие 11.04.2020 год. Добавить ассортимент продукции: торт «Вацлавский»; торт «Гусиные лапки»; торт «Идеал»; торт «Карамельный»; торт «Сластена»; торт «Черный принц»; торт «Шоколад»; торт «Банан с йогуртом»; торт «Груша с йогуртом»; торт «Клубника с йогуртом»; торт «Подарочный набор» (торт «Вацлавский», торт «Гусиные лапки», торт «Прага», торт «Трюфель»); торт «Ассорти» (торт «Шоколадное танго», торт «Птичье молоко», торт «Медовый», торт «Карамельный джаз»); торт «Десертный набор» (торт «Гусиные лапки», торт «Прага», торт «Трюфель», торт «Примавера»); торт «Карамельный джаз»; торт «Искушение»; торт «Абрикотин»; торт «Пешт»; торт «Марика».

Изменение № 7. Дата введения в действие 23.09.2020 год. Торт «Поздравляю»; торт «К празднику»; торт «Эклеры»; торт «Соната»; торт «Сказка»; торт «Дуэт»; торт «Майский»; торт «Мраморный».

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

Продукцию хранят при температуре плюс (2-6) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре плюс (2-6) °С для медовых тортов – не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°С не более 3 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 3 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции **путем шоковой заморозки** при температуре не выше минус 18°С не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5: для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18: для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 72 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.82.23-483-37676459-2017

КАРАМЕЛЬ

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

Настоящие технические условия распространяются на карамель сахаристые кондитерские изделия (далее продукция). **Карамель подразделяется на:** леденцовую; с начинкой. **Карамель изготавливается со следующими начинками:** фруктово-ягодной; ликерной; медовой; молочной; помадной; марципановой; масляно-сахарной (прохладительной); сбивной; кремово-сбивной; ореховой; шоколадно-ореховой; желейной; из злаковых, бобовых и масляных культур. **Карамель в зависимости от количества начинок и их расположений изготавливают:** с одной начинкой; с двумя начинками; с начинкой, переслоенной карамельной массой (в складку). **Карамель в зависимости от способа обработки карамельной массы изготавливают:** с нетянутой оболочкой; с тянутой оболочкой; с жилками, полосками. **Открытую карамель в зависимости от способа защитной обработки поверхности подразделяют на:** гляncованную; дражированную. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Карамель леденцовая: карамель леденцовая «Спорт»; карамель леденцовая «Маковая»; карамель леденцовая «Праздничная»; карамель леденцовая «Барбарис»; карамель леденцовая «Дюшес»; карамель леденцовая «Мятная»; карамель леденцовая «Жимолость»; карамель леденцовая «Актинидия»; карамель леденцовая «Лимонник»; карамель леденцовая «Голубика»; карамель леденцовая «Годжи»; карамель леденцовая «Облипиховая»; карамель леденцовая «Черная смородина»; карамель леденцовая «Рябиновая»; карамель леденцовая «Шиповник»; карамель леденцовая «Ирга»; карамель леденцовая «Театральная»; карамель леденцовая «Соломка»; карамель леденцовая «Золотистая»; карамель леденцовая «Фигурная»; карамель леденцовая «Грильяхная»; карамель леденцовая «Молочно-грильяхная»; карамель леденцовая «Цитрина»; карамель леденцовая «Буратино»; карамель леденцовая «Петушки»; карамель леденцовая «Взлетная»; карамель леденцовая «Апельсиновые дольки»; монпансье леденцовое; монпансье леденцовое «Самоцвет»; монпансье леденцовое «Лимонно-апельсиновые корочки»; монпансье леденцовое «Крымский виноград»; карамель леденцовая «Звездочка»; карамель леденцовая «Лимонно-апельсиновые дольки». **Карамель с фруктово-ягодными начинками:** карамель «Виктория»; карамель «Пуншевая»; карамель «Фруктово-ягодный букет»; карамель «Лесная»; карамель

«Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Лимонник»; карамель «Голубика»; карамель «Годжи»; карамель «Облепиховая»; карамель «Рябиновая»; карамель «Шиповник»; карамель «Ирга»; карамель «Апельсин»; карамель «Лимон»; карамель «Вишня»; карамель «Малина»; карамель «Клюква»; карамель «Черная смородина»; карамель «Слива»; карамель «Яблоко»; карамель «Абрикос»; карамель «Мандарин»; карамель «Брусника»; карамель «Кизил»; карамель «Груша»; карамель «Лимончики»; карамель «Вишневый сад»; карамель «Красная малина»; карамель «Малиновая»; карамель «Десертная»; карамель «Ежевика»; карамель «Цукатная»; карамель «Мичуринская»; карамель «Шарада»; карамель «Загадка»; карамель «Ягодка». **Карамель с ликерными начинками:** карамель «Клюквенная»; карамель «Ромовая»; карамель «Бенедиктин»; карамель «Октябренок»; карамель «Киевская»; карамель «Арктика»; карамель «Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Лимонник»; карамель «Голубика»; карамель «Годжи»; карамель «Облепиховая»; карамель «Черная смородина»; карамель «Рябиновая»; карамель «Шиповник»; карамель «Ирга»; карамель «Мелитопольская»; карамель «Апельсиновый ликер»; карамель «Вишня ликерная»; карамель «Клубника ликерная»; карамель «Малина ликерная»; карамель «Сливовый ликер»; карамель «Крымская»; карамель «Сливянка»; карамель «Земляничка»; карамель «Вишенка»; карамель «Мелитопольская»; карамель «Весенняя»; карамель «Вишневый ликер»; карамель «Цитрусовые дольки»; карамель «Ракушки»; карамель «Ликерная». **Карамель с медовыми начинками:** карамель «Золотой улей»; карамель «Пчелка»; карамель «Медовый марципан»; карамель «Ракушки». **Карамель с помадными начинками:** карамель «Лимонная»; карамель «Мечта»; карамель «Жимолость»; карамель «Актинидия»; карамель «Голубика»; карамель «Мороженые трубочки»; карамель «Фруктовые трубочки»; карамель «Клубничная»; карамель «Днепровская»; карамель «Апельсиновая»; карамель «Северянка»; карамель «Криница»; карамель «Лепесток»; карамель «Привет»; карамель «Помадная». **Карамель с молочными начинками:** карамель «Кофейная»; карамель «Малина со сливками»; карамель «Клубника со сливками»; карамель «Мотылек»; карамель «Маскарад»; карамель «Грецкий орех»; карамель «Шешупе»; карамель «Спортивная»; карамель «Пташка»; карамель «Выставочная»; карамель «Молочная»; карамель «Молочная с кофе»; карамель «Коньячная»; карамель «Молочный ликер»; карамель «Солнечная»; карамель «Шоколадно-коньячная»; карамель «Студенческая»; карамель «Ладога»; карамель «Юбилейная»; карамель «Дубок»; карамель «Дружба»; карамель «Тисса»; карамель «Морская»; карамель «Питательная»; карамель «Кофейная подушечка»; карамель «Клубника с молоком»; карамель «Сказка»; карамель «Ивушка»; карамель «Крем-брюле»; карамель «Майская». **Карамель с прохладительными (масляно-сахарными) начинками:** карамель «Снежок»; карамель «Северное сияние»; карамель «Свежесть»; карамель «Освежающая»; карамель «Белоснежка»; карамель «Незабудка»; карамель «Футбол»; карамель «Ракушки»; карамель «Пикантная»; карамель «Молодежная»; карамель «Кокосовый орех»; карамель «Шална». **Карамель со сбивными начинками:** карамель «Неженская рябина»; карамель «Красный мак»; карамель «Лакомка»; карамель «Миргородская»; карамель «Зеленый гай»; карамель «Улыбка»; карамель «Янтарь». **Карамель с марципановой начинкой:** карамель «Золотая рыбка»; карамель «Рекорд»; карамель «Ореховая»; карамель «Марципан»; карамель «Орешек». **Карамель с желевыми начинками:** карамель «Белка»; карамель «Стрелка»; карамель «Москва»; карамель «Банановая». **Карамель с ореховыми начинками:** карамель «Крабы»; карамель «Колибри»; карамель «Дружеская»; карамель «Рустави»; карамель «Коралл»; карамель «Детская»; карамель «Чайка»; карамель «Новая»; карамель «Орешек»; карамель «Эсмеральда»; карамель «Мокко»; карамель «Китайский орешек»; карамель «Ракушки»; карамель «Янтарная». **Карамель с шоколадно-ореховыми начинками:** карамель «Рачки»; карамель «Заря»; карамель «Гусиные лапки»; карамель «Сибирь»; карамель «Буревестник»; карамель «Раковая шейка»; карамель «Бон-Бон»; карамель «Золотой колос»; карамель «Маяк»; карамель «Балтийская»; карамель «Атласная подушка»; карамель «Столичная»; карамель «Край родной»; карамель «Молочно-шоколадная»; карамель «Ленинград». **Карамель с двойными начинками:** карамель «Мичуринская»; карамель «Куколка»; карамель «Кармен»; карамель «Волгоградская»; карамель «Птичье молоко»; карамель «Волжанка»; карамель «Звездочка»; карамель «Космическая»; карамель «Октябрьская»; карамель «Петушок»; карамель «Костер»; карамель «Лесной орех». **Карамель с кукурузными начинками:** карамель «Восход»; карамель «Королева полей»; карамель «Кукурузная»; карамель «Светоч». **Смеси из карамели:** карамель «Восточная смесь»; карамель «Курортная смесь»; карамель «Рижская смесь»; карамель «Ракушки».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 27.06.2019 год. Карамель леденцовая: карамель «Леденец медовый». Карамель с фруктово-ягодными начинками: карамель «Леденец медовый с апельсином»; карамель «Леденец медовый с лимоном»; карамель «Леденец медовый с клубникой».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки хранения карамели при указанных условиях со дня выработки: 15 суток – для карамели «солломка» и фигур, завернутых. 1 месяц – для глазированной жировой глазурию; 1,5 месяца – для мягкой, полутвердой, глазированной шоколадной глазурию, завернутой; 2 месяца – для леденцовой с добавлениями, карамели с желевыми, содержащими орехи начинками и с начинками из злаковых, бобовых и масличных культур, завернутой, открытой с защитной обработкой поверхности, с ликерными начинками, открытой без защитной обработки поверхности в герметически закрытых банках или мешках из полиэтиленовой пленки; 3 месяца – для молочной карамели, карамели с ликерными, молочными,

сбивными и масляно-сахарными начинками, завернутой и открытой с защитной обработкой поверхности (кроме ликерных начинок); 4 месяца – для карамели с шоколадными начинками и глазированной шоколадной глазурью, завернутой; 6 месяцев – для леденцовой без добавлений, открытой, упакованной в металлические банки или коробки, или завернутой «фигурной», «Ментоловых пастилок», витаминизированной, карамели с фруктово-ягодными, медовыми и помадными начинками, завернутой; Для карамели, предназначенной для отгрузки в районы Крайнего Севера, срок хранения удваивается. 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 10.72.12-364-37676459-2017

ВАФЛИ

(взамен ТУ 9137-364-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на вафли и сдобные вафли с начинкой или без нее (далее продукция), представляющие собой мучные кондитерские изделия. Вырабатываемые из муки пшеничной, яиц, сахара, жира, и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: вафли листовые; вафли «Ананасные»; вафли «Апельсиновые»; вафли «Ароматные»; вафли «Артек»; вафли «Бельгийские»; вафли «Березка»; вафли бисквитные; вафли «Венские»; вафли «Венские» классические; вафли «Василек»; вафли «Весенние»; вафли «Восточные»; вафли «Восход»; вафли «Десертные»; вафли «Диетические» с глюкозой; вафли «Динамо»; вафли «Днепровские»; вафли «Здоровье» с глюкозой; вафли «Земляничка»; вафли «Запорожские»; вафли «Каймак»; вафли «Карагандинские»; вафли «Карнавалы»; вафли «Космические»; вафли «Кофейные»; вафли «Лаккомка»; вафли «Лесная быль»; вафли «Лимонные»; вафли «Льезские»; вафли «Миндаль»; вафли «Малиновые»; вафли «Маринка»; вафли «Маричка»; вафли «Медовые»; вафли «Миндальные»; вафли «Молочные»; вафли «Московские»; вафли «Мятные»; вафли «Невские»; вафли «Нежные»; вафли «Новинка»; вафли на дрожжах; вафли на йогурте; вафли «Осень»; вафли «Осенние»; вафли «Орешки»; вафли «Ореховые»; вафли «Ореховые с молоком»; вафли «Ореховые» в шоколадной глазури; вафли «Папардес зиедс»; вафли «Переяславские»; вафли песочные; вафли «Пионерские»; вафли «По-Гамбургски»; вафли «По-Калифорнийски»; вафли «Праздничные»; вафли «Прохладительные»; вафли «Радуга»; вафли «Ракушки»; вафли «Рот Фронт»; вафли «Светлячок»; вафли сдобные; вафли «С кремом»; вафли «Сливочные»; вафли «Со сливочным кремом»; вафли «С сыром»; вафли «Снегурочка» с глюкозой; вафли «Снежинка»; вафли «Спартак»; вафли «Таежные»; вафли «Творожные»; вафли «Украинские»; вафли «Фруктовые»; вафли «Хрустящие»; вафли «Школьные»; вафли «Шоколадные»; вафли «Штирийские»; вафли «Южные»; вафли «Ягодные»; вафли «Яичные»; вафли с вареным сгущенным молоком «Трубочки»; вафли «Венские» с начинкой «Лесная ягода»; вафли «Венские» с начинкой «Вишня»; вафли «Венские» с начинкой «Малина»; вафли «Венские» с начинкой «Земляника»; вафли «Венские» с начинкой «Черника»; вафли «Венские» с начинкой «Клубника»; вафли «Венские» с начинкой «Клюква»; вафли «Венские» с клюквенной начинкой; вафли «Венские» с джемом «Абрикос»; вафли «Венские» с суфле; вафли «Венские» с суфле в шоколадной глазури; вафли «Венские» с суфле в белой глазури; вафли «Венские» с суфле в молочной глазури; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Лесная ягода»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Вишня»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Малина»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Земляника»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Черника»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Клубника»; вафли «Венские» с суфле и начинкой «Клюква»; вафли «Венские» с суфле и клюквенной начинкой; вафли «Венские» с суфле и джемом «Абрикос» вафли с вареным сгущенным молоком; вафли «Австрийские»; вафли «Австрийские» с карамельной начинкой; вафли «Австрийские зефирюшки». **В зависимости от технологии производства и рецептуры продукт изготавливают:** плоской формы; объемной формы; с начинкой; без начинки; глазированные; частично глазированные; неглазированные; с отделкой поверхностей; без отделки поверхностей. **В зависимости от состава сырья начинки подразделяются:** на жировые; пралине; типа пралине; помадные; фруктовые.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 21.08.2017 год. Вафли «Бельгийские» (3 вариант).

Изменение № 2. Дата введения в действие 15.03.2017 год. Голландские вафли с карамелью со вкусом топленого молока в темном шоколаде «ORIGINAL»; голландские вафли с карамелью в темном шоколаде «ORIGINAL».

Изменение № 3. Дата введения в действие 02.10.2019 год. Вафли «Австрийские» (вариант 2); вафли «Австрийские зефирюшки» (вариант 2); вафли «Австрийские» с карамельной начинкой (вариант 2) вафли «Бельгийские» (вариант 3).

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

Продукция должна храниться в сухих, чистых хорошо проветриваемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре плюс 18±5°C и относительной влажности воздуха не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются, в сутках, не более: вафли с жировой, пралине и типа пралине начинками – 2 месяца; вафли с фруктовыми начинками – 1 месяц; вафли с помадными начинками – 25 суток; вафли с жировыми начинками целиком на сливочном масле – 15 суток; вафли без начинки – 3 месяца. **Рекомендуемые сроки годности продукции** при температуре не выше плюс 21°C: весовой и негерметично упакованной продукции – не более 20 суток; герметично упакованной – не более 40 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C: вафли с вареным сгущенным молоком «Трубочки» – 12 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.72.12-153-37676459-2017
ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ
(взамен ТУ 9137-153-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на вафельные трубочки из простого и сдобного теста, с начинкой или без нее (далее продукция), представляющие собой мучные кондитерские изделия длительного хранения. Вырабатываемые из муки пшеничной, яиц, сахара, жира, и с добавлением или без добавления другого пищевого сырья и вкусоароматических добавок. **В зависимости от технологии производства и рецептуры продукт изготавливают:** с начинкой; без начинки; глазированные; не глазированные. **В зависимости от состава сырья начинки подразделяются:** на жировые; пралине; типа пралине; помадные; фруктовые; сбивные; пастильные. **Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.**

АССОРТИМЕНТ: Вафельные трубочки из простого теста: вафельные трубочки без начинки; вафельные трубочки с фруктовой начинкой; вафельные трубочки с помадной начинкой; вафельные трубочки с кремовой начинкой; вафельные трубочки с ореховой начинкой; вафельные трубочки с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки с зефирной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-ванильной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-кофейной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-шоколадной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-ягодной начинкой; вафельные трубочки с суфле; вафельные трубочки с шоколадным суфле; вафельные трубочки с кремом; вафельные трубочки с творожной начинкой; вафельные трубочки со сливочно-молочной начинкой; вафельные трубочки с белково-фруктовой начинкой. **Вафельные трубочки из сдобного теста:** вафельные трубочки «Ванильные» без начинки; вафельные трубочки «Ванильные» с фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с помадной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с кремовой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с ореховой начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки «Ванильные» с зефирной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-ванильной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-кофейной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-шоколадной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-ягодной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с суфле; вафельные трубочки «Ванильные» с шоколадным суфле; вафельные трубочки «Ванильные» с кремом; вафельные трубочки «Ванильные» с творожной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» со сливочно-молочной начинкой; вафельные трубочки «Ванильные» с белково-фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» без начинки; вафельные трубочки «Шоколадные» с фруктовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с помадной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с кремовой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с ореховой начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки «Шоколадные» с зефирной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-ванильной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-кофейной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-шоколадной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-ягодной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с суфле; вафельные трубочки «Шоколадные» с шоколадным суфле; вафельные трубочки «Шоколадные» с кремом; вафельные трубочки «Шоколадные» с творожной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» со сливочно-молочной начинкой; вафельные трубочки «Шоколадные» с белково-фруктовой начинкой. **Вафельные трубочки из сдобного теста глазированные:** вафельные рожки сахарные с джемом в глазури; вафельные рожки сахарные с фруктово-ягодной

начинкой в глазури; вафельные трубочки сахарные с вареным сгущенным молоком в глазури; вафельные трубочки сахарные с творожной начинкой в глазури; вафельные трубочки сахарные с зефирной начинкой в глазури; вафельные трубочки сахарные с ореховой начинкой в глазури; вафельные трубочки сахарные с кремовой начинкой в глазури.

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C: вафельные трубочки с вареным сгущенным молоком – не более 12 суток; вафельные трубочки со сбивными начинками – не более 8 суток; вафельные трубочки с творожной начинкой – не более 7 суток; вафельные трубочки со сливочным кремом – не более 9 суток; остальной продукции не более 8 суток; вафельные трубочки с кремом на растительных маслах – не более 12 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консервантов «Униконс» и «Униконс ТК-12» при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C: вафельные трубочки с вареным сгущенным молоком – не более 25 суток; вафельные трубочки со сбивными начинками – не более 20 суток; вафельные трубочки с творожной начинкой – не более 20 суток; вафельные трубочки со сливочным кремом – не более 20 суток; остальной продукции не более 20 суток; вафельные трубочки с кремом на растительных маслах – не более 25 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.

12 900 РУБ.

ТУ 10.82.22-361-37676459-2017
КОНФЕТЫ ГЛАЗИРОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9120-361-37676459-2015)

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

Настоящие техническое условие распространяются на конфеты глазированные, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие (далее продукция). **Конфеты в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют на:** полностью глазированные; частично глазированные. Для изготовления конфет применяют следующие **конфетные массы:** помадную (сахарную); помадную молочную (в том числе помадную молочную крем-брюле); помадную сливочную (в том числе помадную сливочную крем-брюле); помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную); молочную (в том числе мягкую карамель); сбивную; грильяжную твердую; грильяжную мягкую; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную; халвичную; фруктовую (овощную, фруктово-овощную); желейную; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейную; марципановую; пралине; типа пралине; кремовую; из взорванных круп; из сухофруктов, цукатов и орехов (в том числе целых); на основе жиров; ликерную; из заспиртованных фруктов (овощей); шоколадную массу для производства конфет. Конфеты глазируются следующими видами глазури: шоколадной глазурью; шоколадно-молочной глазурью; белой глазурью; йогуртовой глазурью; йогуртово-шоколадной глазурью; жировой глазурью; сахарной глазурью; помадной глазурью. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Конфеты с помадными корпусами: конфеты «Аленький цветочек»; конфеты «Буревестник»; конфеты «Василек»; конфеты «Вечер»; конфеты «Вишневый сад»; конфеты «Детям»; конфеты «Загадка»; конфеты «Кизилы»; конфеты «Клубничные»; конфеты «Колокольчик»; конфеты «Кофейные»; конфеты «Крымское яблоко»; конфеты «Медовые»; конфеты «Медок»; конфеты «Осенний сад»; конфеты «Пилот»; конфеты «Ромашка»; конфеты «Снежок»; конфеты «Солнышко»; конфеты «Чайная»; конфеты «Южные орехи»; конфеты «Ягодные». **Конфеты с фруктовыми корпусами:** конфеты «Абрикосовые»; конфеты «Брусничные»; конфеты «Волга-Волга»; конфеты «Клюковка»; конфеты «Колибри»; конфеты «Мичуринские»; конфеты «Слива»; конфеты «Сливовые листья»; конфеты «Смородинка»; конфеты «Цитрусовые»; конфеты «Южная ночь»; конфеты с мармеладом; конфеты «Чернослив с грецким орехом» в шоколадной глазури; конфеты «Курага с грецким орехом» в шоколадной глазури; конфеты «Курага» в шоколадной глазури; конфеты «Чернослив» в шоколадной глазури. **Конфеты с молочными корпусами:** конфеты «Зорька»; конфеты «Ленинградские»; конфеты «Магнолия»; конфеты «Припять»; конфеты «Эстрадные». **Конфеты с ликерными корпусами:** конфеты «Абрикосовый ликер»; конфеты «Вишневый ликер»; конфеты «Запорожец за Дунаем»; конфеты «Клубничный ликер»; конфеты «Кофейный ликер»; конфеты «Кянну-Кукк»; конфеты «Ликерис Бочю»; конфеты «Лунные»; конфеты «Медный всадник»; конфеты «Медовый ликер»; конфеты «Молочный ликер»; конфеты «Песни Кольцова»; конфеты «Прозит»; конфеты «Руслан и Людмила»; конфеты «Шахтерский набор»; конфеты «Эстафета»; конфеты «Язычки с ликером». **Кон-**

феты с кремовым корпусом: конфеты «Басни Крылова»; конфеты «Весильна»; конфеты «Вильнюс»; конфеты «Гражина»; конфеты «Колос»; конфеты «Космические»; конфеты «Красная москва»; конфеты «Лакомство»; конфеты «Мечта»; конфеты «Полтавка»; конфеты «Регина»; конфеты «Салют»; конфеты «Сигулда»; конфеты «Стрела»; конфеты «Трюфели экстра»; конфеты «Апельсиновая карамель»; конфеты «Мохито»; конфеты «Клубничные»; конфеты шоколадные «Клубника со сливками»; конфеты шоколадные «Кофе со сливками»; конфеты шоколадные «Ванильные сливки»; конфеты шоколадные «Крем-ирис»; конфеты шоколадные «Крем-какао». **Конфеты со сбивным корпусом:** конфеты «Весенние»; конфеты «Золотая рыбка»; конфеты «Зоологические»; конфеты «Репка»; конфеты «Садовая клубничка»; конфеты «Снегурочка»; конфеты «Стратосфера»; конфеты «Суфле»; конфеты «Черевички»; конфеты «Юбилейные». **Конфеты с кремово-сбивным корпусом:** конфеты «Птичье молоко» со сливочной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с шоколадной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с лимонной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с малиновой начинкой; конфеты «Птичье молоко» с черносмородиновой начинкой; конфеты «Птичье молоко» с клубничной начинкой; конфеты «Птичье молоко» с клюквенной начинкой; конфеты «Птичье молоко» со сливочной начинкой. **Конфеты с пралиновыми корпусами:** конфеты «Алеко»; конфеты «Белочка»; конфеты «Грецкий орех в шоколаде»; конфеты «Золотая нива»; конфеты «Кабардинка»; конфеты «Кара-кум»; конфеты «Колобок»; конфеты «Кофейный аромат»; конфеты «Красный мак»; конфеты «Ладога»; конфеты «Лесная песня»; конфеты «Маска»; конфеты «Орешки в шоколаде»; конфеты «Петушок – золотой гребешок»; конфеты «Пчелка»; конфеты «Театральные»; конфеты «Чародейка»; конфеты «Чудесница»; конфеты «Южные»; конфеты «Фисташковые»; конфеты с ореховой начинкой «Миндаль»; конфеты с ореховой начинкой «Фундук»; конфеты с ореховой начинкой «Фисташка»; конфеты с ореховой начинкой «Грецкий орех». **Конфеты с марципановыми корпусами:** конфеты «Май»; конфеты «Хортица»; конфеты «Эльбрус». **Конфеты с начинкой между слоями вафель:** конфеты «Ананасные»; конфеты «Антракт»; конфеты «Арфа»; конфеты «Воронежские»; конфеты «Восторг»; конфеты «Гулливвер»; конфеты «Красная шапочка»; конфеты «Мелодия»; конфеты «Метеор»; конфеты «Мишка на севере»; конфеты «Снежинка»; конфеты «Тузик»; конфеты «Шоколадный крем»; конфеты «Юбилей»; конфеты «Юность». **Конфеты с грильяжными корпусами:** конфеты «Грильяж восточный»; конфеты «Грильяж киевский»; конфеты «Грильяж в шоколаде»; конфеты «Космонавт»; конфеты «Серенада»; конфеты «Фруктовый грильяж с цукатами». **Конфеты с комбинированным корпусами:** конфеты «Гвоздика»; конфеты «Жар-птица»; конфеты «Красный цветок»; конфеты «Курочка-ряба»; конфеты «Лакомка»; конфеты «Лебедь»; конфеты «Ленинград»; конфеты «Лилея»; конфеты «Майские»; конфеты «Малиновые»; конфеты «Мандариновые»; конфеты «Пламя»; конфеты «Славянские»; конфеты «Спутник»; конфеты «Эсмеральда»; конфеты «Яхта»; конфеты с зеленым чаем и мятой; конфеты «Штрейзель»; конфеты «Малибу». **Конфеты, глазированные жировой глазурью:** конфеты «Апельсиновые»; конфеты «Ароматные»; конфеты «Пчелка»; конфеты «Ветерок»; конфеты «Вишнёвые»; конфеты «Волна»; конфеты «Кавказские»; конфеты «Лимонные»; конфеты «Осенние»; конфеты «Спортивные»; конфеты «Ежик». **Наборы, ассорти и смеси конфет:** набор конфет «Мингер»; набор конфет «Ассорти»; набор конфет «Юбилейные»; набор конфет «К юбилею» (фруктовые); набор конфет «К юбилею» (сливочные).

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.

Конфеты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре $(18\pm 3)^\circ\text{C}$, относительной влажности воздуха не более 75% и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить конфеты вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок хранения и транспортирования конфет** устанавливаются со дня изготовления, в месяцах, не более: **Глазированных шоколадной глазурью:** 4 месяца – для завернутых конфет; 3 месяца – с корпусами типа пралине на основе кондитерского жира, из сбивных масс, с использованием экструдированных круп для завернутых конфет; 2 месяца с корпусами из масс с использованием подсолнечной муки – завернутых конфет; 2 месяца – для шоколадных конфет с начинками типа «Ассорти» для завернутых и (или) фасованных конфет; 1 месяц – с корпусами из молочных, шоколадно-кремовых, кремовых масс, с использованием сук из взорванных круп, шоколадных бутылочек с ликером и коньяком, завернутых и (или) фасованных; 1 месяц – с корпусами из масс с использованием подсолнечной муки, незавернутых или фасованных; 15 суток – с корпусами из сбивных и кремовых масс со сливочным маслом, лиаерных и заспиртованных ягод и фруктов; **Глазированных молочно-шоколадной, молочно-ореховой, миндально-шоколадной и жировой глазурью:** 1,5 месяца – для завернутых и (или) фасованных; 1 месяц – для незавернутых; **Глазированных помадной глазурью:** 1 месяц – для завернутых и (или) фасованных; 15 суток – с корпусами из сбивных и кремовых масс со сливочным маслом; 15 суток – для незавернутых; **Глазированных сахарной глазурью:** 15 суток – для завернутых и незавернутых. Срок хранения комбинированных (слоеных) конфет, смесей конфет и наборов устанавливаются по сроку хранения слоев или конфет, имеющих наименьший срок хранения. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомен-

дующие 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 10.82.23-362-37676459-2017
КОНФЕТЫ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9124-362-37676459-2015)

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

Настоящие техническое условие распространяются на конфеты неглазированные, представляющие собой сахаристое кондитерское изделие (далее продукция). **Конфеты в зависимости от технологии производства и рецептуры подразделяют на:** неглазированные; неглазированные из комбинированных конфетных масс. **Для изготовления конфет применяют следующие конфетные массы:** помадную (сахарную); помадную молочную (в том числе помадную молочную крем-брюле); помадную сливочную (в том числе помадную сливочную крем-брюле); помадную фруктовую (овощную, фруктово-овощную); молочную (в том числе мягкую карамель); сбивную; пралине; типа пралине; грильяжную твердую; грильяжную мягкую; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) грильяжную; желейную; фруктово- (овоще-, фруктово-овоще-) желейную; марципановую; кремовую; шоколадную массу для производства конфет. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети.

АССОРТИМЕНТ: **Помадные конфеты:** конфеты «Детские»; конфеты «Звездные»; конфеты «Какао-крем»; конфеты «Киевская помадка»; конфеты «Кофе-крем»; конфеты «Кремек»; конфеты «Молочно-медовые»; конфеты «Нежная помадка»; конфеты «Нектар»; конфеты «Освежающие»; конфеты «Премьера»; конфеты «Светлячок»; конфеты «Сливочная помадка»; конфеты «Сливочная помадка с цукатами»; конфеты «Театральная помадка»; конфеты «Фруктовая помадка»; конфеты «Фруктово-ягодный сахар»; конфеты «Цукатная помадка»; конфеты «Черничные»; конфеты «Школьные»; конфеты «Школьная помадка»; конфеты «Юрате». **Молочные конфеты:** конфеты «Дюймовочка»; конфеты «Коровка»; конфеты «Малютка»; конфеты «Невские»; конфеты «Сливочная тянучка»; конфеты «Сливочная тянучка» (2 вариант); конфеты «Старт». **Комбинированные конфеты:** конфеты «Заря»; конфеты «Золотая осень»; конфеты «Крем ирис»; конфеты «Куколка»; конфеты «Молочные»; конфеты «Мотылек»; конфеты «Пионерские»; конфеты «Северные»; конфеты «Спорт»; конфеты «Фонтанка»; конфеты «Эстафета». **Пралиновые конфеты:** конфеты «Батоны ореховые»; конфеты «Елочные». **Сбивные конфеты:** конфеты «Зайка-зазнайка». **Марципановые конфеты:** фрукты, овощи и фигуры из марципана «Арахисовые»; фрукты, овощи и фигуры из марципана «Миндальные». **Шоколадно-кремовые конфеты:** конфеты «Костер»; конфеты «Трюфели»; трюфели с кокосовым ликером; трюфели с кайенским перцем и лимоном; трюфели «Хеннесси»; трюфели с орехом и пивом; трюфели «Бейлиз»; трюфели «Бакарди»; трюфели «Три шоколада»; трюфели вишня с коньяком; трюфели с лесным орехом и темным пивом. **Грильяжные конфеты:** конфеты «Орехи в карамели».

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.

Конфеты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18 ± 3) °С, относительной влажности воздуха не более 75 % и не должны подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить конфеты вместе с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Срок хранения и транспортирования** конфет устанавливают со дня изготовления, в месяцах, не более: 2 месяца с корпусами типа пралине на основе кондитерского жира, из масс с использованием подсолнечной муки, экструдированных круп для завернутых и не завернутых; 1 месяца с корпусами из масс с использованием муки из экструдированных круп для завернутых и не завернутых; для конфет с помадными корпусами: 1,5 месяца для завернутых; 25 суток для не завернутых; 15 суток для конфет и наборов конфет из помадных масс; 10 суток для молочных конфет, формуемых прокаткой; 5 суток для молочных конфет типа «тянучка», формуемых отливкой и изготовленных на формующе-заверточном оборудовании; 3 суток для конфет из сливочной помады; 1 месяц для конфет марципановых, покрытых защитным слоем; 10 суток для фигур марципановых без защитного слоя, фасованных в целлофан или полимерные пленки; 1,5 месяца для фигур марципановых на основе кондитерского жира с использованием пальмоядрового масла (твердого жира). Срок хранения комбинированных (слоеных) конфет, смесей конфет и наборов устанавливают по сроку хранения слоев или конфет, имеющих наименьший срок хранения. 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 10.72.12-578-37676459-2017
ПИРОЖНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

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

Настоящие технические условия распространяются на пирожные длительного хранения мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Продукцию вырабатывают в охлажденном и замороженном виде. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, продукция в замороженном виде готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: пирожное бисквитно-кремовое; пирожное бисквитное со сливочным кремом; пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом; пирожное бисквитное с кофейным кремом; пирожное бисквитное с какао; пирожное бисквитное шоколадное; пирожное бисквитное фруктовое; пирожное бисквитное с цукатами; пирожное бисквитное с киви; пирожное бисквитное с ананасом; пирожное бисквитное с клубникой; пирожное бисквитное с вишней; пирожное бисквитное с арахисом; пирожное бисквитное с миндалем; пирожное бисквитное с кокосом; пирожное бисквитное с шоколадом; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой и орехами; пирожное бисквитное с суфле; пирожное бисквитное с шоколадным суфле; пирожное бисквитное с маком; пирожное бисквитное с орехом; пирожное бисквитное «Гармония вкуса»; пирожное бисквитное «Ромашка»; пирожное бисквитное «Халвинка»; пирожное бисквитное «Кремовое»; пирожное бисквитное «Манник»; пирожное бисквитное «Ягодка»; пирожное бисквитное нарезное «Ретро»; пирожное бисквитное нарезное «Мираж»; пирожное бисквитное нарезное «Неженка»; пирожное «Полоска бисквитная»; пирожное медовое; пирожное медовое с вареной сгущенкой; пирожное медовое «Домашнее»; пирожного «Медок»; пирожное песочное; пирожное песочное шоколадное; пирожное песочное с помадой; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное песочное желейное; пирожное песочное «Полянка»; пирожное песочное «Корзиночка с белковым кремом»; пирожное песочное «Корзиночка с начинкой курага и сгущенкой вареной»; пирожное песочное «Берёзонька»; пирожное песочное «Сметанное»; пирожное песочное «Кольцо песочное»; пирожное песочное «Турбинное»; пирожное песочное «Корж молочный»; пирожное песочное «Лакомство»; пирожное песочное «Муравьиная горка»; пирожное песочное нарезное «Медовичок»; пирожное песочное кольцо с орехами; пирожное песочное с корицей; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное «Песочное» глазированное помадой; пирожное «Орешек» с вареной сгущенкой; пирожное «Орешек» с шоколадной глазурью; пирожное «Орешек» с шоколадным кремом; пирожное «Корзиночка»; пирожное «Корзиночка» с вареной сгущенкой; пирожное «Корзиночка» с киви и персиками; пирожное «Корзиночка» с клубникой; пирожное «Корзиночка» с ежевикой; пирожное «Корзиночка» с черникой; пирожное «Корзиночка» с абрикосом; пирожное «Корзиночка» с виноградом; пирожное «Корзиночка» с вишней; пирожное «Корзиночка» любительская; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой; пирожное «Корзиночка» с белковым кремом; пирожное «Корзиночка» со сгущенкой; пирожное «Корзиночка со сгущенным молоком»; пирожное корзиночка песочная со сливками и арахисом; пирожное корзиночка песочная со сливочным кремом; пирожное корзиночка песочная «Лакомка»; пирожное «Кольцо» с орехом; пирожное «Школьное»; пирожное «Устрица» с кремом; пирожное «Трубочка» со сгущенкой; пирожное «Трубочка с обсыпкой»; пирожное заварное «Эклер»; пирожное «Эклер классический»; пирожное «Эклер с фисташковым кремом»; пирожное «Эклер с малиновым кремом»; пирожное «Эклер» со сгущенкой; пирожное «Эклер» с кремом; пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой; пирожное «Эклер» с клубничной начинкой; пирожное «Эклер» с лимонной начинкой; пирожное «Эклер» с фисташковой начинкой; пирожное «Эклер» с ванильной начинкой; пирожное «Эклер Ванильный»; пирожное «Эклер Ванильный» с белой глазурью; пирожное «Эклер Ванильный» с темной глазурью; пирожное «Профитроли с фруктами»; пирожное «Профитроли со сгущенкой»; пирожное «Профитроли»; пирожное «Профитроли» со сгущенкой-сливками; пирожное «Профитроли» со сливками; пирожное «Профитроли миндальные»; пирожное заварное со сливочным кремом; пирожное заварное с шоколадным кремом; пирожное заварное с карамельным кремом; пирожное заварное с белковым кремом; пирожное заварное «Нежное»; пирожное заварное с вареной сгущенкой; пирожное заварное с кокосом; пирожное заварное «Творожное кольцо»; пирожное заварное с творожной начинкой; пирожное заварное «Кольцо» с сахарной пудрой; пирожное заварное «Кольцо» с творогом; пирожное заварное «Заварное кольцо»; пирожное заварное «Вкусняшка» крем с добавлением вареной сгущенки; пирожное «Затяя»; пирожное слоеное с фруктовой начинкой; пирожное слоеное с черносливом; пирожное слоеное с творожной начинкой; пирожное слоеное с конфитюром. пирожное слоеное «Наполеон»; пирожное слоеное «Муфточка»; пирожное слоеное «Трубочка с кремом»; пирожное слоеное «Трубочка с белковым кремом»; пирожное слоеное «Трубочка со сливочным кремом»; пирожное воздушное; пирожное воздушное со сливочным кремом; пирожное воздушное с кокосом; пирожное «Воздушное» со сгущенкой; пирожное «Воздушное со сливками»; пирожное воздушное «Меренги»; пирожное «Меренги» крем-брюле; пирожное «Меренги» малиновые; пирожное «Меренги»; пирожное безе; пирожное миндальное; пирожное миндальное в шоколадной глазури; пирожное «Картошка»; пи-

рожное «Картошка с молочным шоколадом»; пирожное «Картошка с глазурью»; пирожное «Картошка с белым шоколадом»; пирожное крошковое «Картошка» обсыпная; пирожное «Любительское»; пирожное «Любительское особенное»; пирожное «Лакомка»; пирожное «Корзиночка Карамельная»; пирожное «Корзиночка» с творожной начинкой; пирожное «Тарталетка с фруктами»; пирожное «С любовью»; пирожное «Тирамису»; пирожное «Тирамису» по-итальянски; пирожное «Удовольствие»; пирожное «Шоколадное»; пирожное «Шаганэ»; пирожное «Десерт Карамельный»; пирожное «Десерт Шахматы»; пирожное «Десерт Клубничный»; пирожное «Пражское»; пирожное «Чизкейк с яблоком»; пирожное «Чизкейк с вишней»; пирожное «Чизкейк с малиной»; пирожное «Чизкейк»; пирожное «Мусс кокосовый»; пирожное «Мусс малиновый»; пирожное «Мусс клубничный»; пирожное «Любимое»; безе «Поцелуйчики»; безе с конфитюром; пирожное «Блэк энд Вайт»; пирожное «Гаваи» фруктовое; пирожное «Детское»; пирожное «Кремона»; пирожное «Прага»; пирожное «Принцесса»; пирожное «Рафаэлло»; пирожное «Рожок» слоеный; пирожное «Сластена»; пирожное «Банановый рай»; пирожное «Белоснежка»; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с абрикосом; пирожное «Бисквитно-йогуртовое» с киви; пирожное «Бисквитно-творожное» с вишней; пирожное «Бисквитно-творожное» с персиком; пирожное «Вишня в шоколаде»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Дамский каприз»; пирожное «Два шоколада»; пирожное «Дон Кихот»; пирожное «Дыня»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Лесные ягоды»; пирожное «Мон Ами»; пирожное «Мон Плезир»; пирожное «Мон Шер»; пирожное «Ночка»; пирожное «Очарование»; пирожное «Панчо»; пирожное «Пражский карнавал»; пирожное «Ромовое»; пирожное «Санчо»; пирожное «Творожный десерт»; пирожное «Экзотик»; пирожное «Бланш»; пирожное «Пломбир»; пирожное «Канноли с миндалем»; пирожное «Канноли с цукатами»; пирожное «Канноли с шоколадом»; пирожное «Августин»; пирожное «Брауни с грушей»; пирожное «Каприз»; пирожное «Манго Джус»; пирожное «Мохито»; пирожное «Пина Колада»; пирожное «Рафаэль»; пирожное «Три шоколада»; пирожное «Черничные ночи»; пирожное «Бананчики» с творогом; пирожное «Ежики»; пирожное «Кофейное»; пирожное «Макаронс»; пирожное «Брауни» шоколадный; пирожное «Брауни» карамельный; пирожное «Медовик»; пирожное «Нутелла»; пирожное «Каракум»; пирожное «Столбик»; пирожное «Ракушка»; пирожное глазированное; пирожное «Бисквитный рулет»; пирожное «Бисквитный рулет» фруктовый; пирожное «Бисквитный рулет» со сливками; пирожное «Солнышко»; пирожное «Кармашек» с начинкой «творожный вкус»; пирожное «Кармашек» с начинкой «вареная сгущенка»; пирожное «Йогуртовое»; пирожное «Муссовое»; пирожное «Дамские пальчики»; пирожное «Бланманже»; пирожное «Маковое»; пирожное «Вишенка»; пирожное «Буше»; пирожное «Ева»; пирожное «Сочень»; пирожное «Грибок»; пирожное «Персик»; пирожное «Сэндвичи песочные»; пирожное «Зайчик с кокосом»; пирожное «Милашка»; пирожное «Ангел»; пирожное «Даймонд»; пирожное «Жозефина»; пирожное «Итальянец»; пирожное «Маэстро»; пирожное «Размори»; пирожное с йогуртом; пирожное «Санторини»; пирожное «Тропикаль»; пирожное «Элен»; пирожное «Японская вишня».

Изменение № 1. Дата введения в действие 02.10.2017 год. Пирожное «Банан»; пирожное «Брауни»; пирожное «Вишня»; пирожное «Жасмин-мандарин-ваниль»; пирожное «Клубника-зеленое яблоко-сливочный сыр»; пирожное «Кокос-клубника-лимон»; пирожное «Кофе-амаретто»; пирожное «Малибу»; пирожное «Малина-джандуя-фундук»; пирожное «Манго-маракуйя»; пирожное «Мраморное шоколадное фисташковое»; пирожное «Опера с малиной и кофе»; пирожное «Альянс с миндалем, пралине и апельсинами»; пирожное «Тарталетки лимонные с меренгами»; пирожное «Тарталетки ягодно-йогуртовые»; пирожное «Фисташковое с абрикосом»; пирожное «Чизкейк с манго и жасмином».

Изменение № 2. Дата введения в действие 10.10.2017 год. Пирожное «Чизкейк Нью-Йорк»; пирожное «Чизкейк Нью-Йорк» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Кокос»; пирожное «Чизкейк Кокос» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Карамель»; пирожное «Чизкейк Карамель» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Шоколад»; пирожное «Чизкейк Шоколад» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Арахис»; пирожное «Чизкейк Арахис» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Клубника»; пирожное «Чизкейк Клубника» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Малина»; пирожное «Чизкейк Малина» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Черника»; пирожное «Чизкейк Черника» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Брусника-клюква»; пирожное «Чизкейк Брусника-клюква» (2 вариант); пирожное «Чизкейк Черная-смородина»; пирожное «Чизкейк Черная-смородина» (2 вариант); пирожное муссовое «Зеленое яблоко»; пирожное муссовое «Брусника»; пирожное «Птичка»; пирожное «Десерт Клубничный»; пирожное «Десерт Апельсиновый»; пирожное «Десерт Черничный»; пирожное «Десерт Шоколадный»; пирожное «Десерт Тирамису»; пирожное «Десерт Шоколадно-Ореховый»; пирожное «Десерт яблоко-корица».

Изменение № 3. Дата введения в действие 25.08.2018 год. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции после дефростации.

Изменение № 4. Дата введения в действие 14.06.2019 год. пирожное «Прага»; пирожное «Опера»; пирожное «Эстерхази»; пирожное «Миндальное»; пирожное «Шоколадный миньон»; пирожное «Зимняя вишня»; пирожное «Малиновое облако»; пирожное «Реальный шоколад».

Изменение № 5. Дата введения в действие 21.08.2019 год. Пирожное «Априори»; пирожное «Морковное»; пирожное «Маковый восторг»; пирожное «Клубничное суфле»; пирожное «Трюфельное»; пирожное «Волна».

Изменение № 6. Дата введения в действие 04.09.2019 год. Пирожное Профитроли с кремом; пирожное Картошка.

Изменение № 7. Дата введения в действие 12.11.2019 год. Пирожное «Ред вельвет»; пирожное «Карамелька» пирожное «Картошка»; пирожное «Клубника со сливками»; пирожное «Корзиночка со сливками»; пирожное «Корзиночка фруктовая»; пирожное «Персиянка»; пирожное «Сердцедака»; пирожное «Экзотика»; пирожное «Эклер».

Изменение № 8. Дата введения в действие 04.12.2019 год. Пирожное «Прага»; пирожное «Бархатное сердце»; пирожное «Графские развалины»; пирожное «Соната»; пирожное «Прага» (вариант 2); пирожное «Зимняя вишня».

Изменение № 9. Дата введения в действие 07.07.2020 год. Пирожные глазированные или частично глазированные (шоколадной глазурью, шоколадно-молочной глазурью, кондитерской глазурью, белой глазурью), с отделкой (кремом с арахисом или глазурью с арахисом): пирожное заварное «Нежное», пирожное заварное «Творожное кольцо», пирожное заварное с карамельным кремом, пирожное заварное с вареной сгущенкой, пирожное «Воздушное» со сгущенкой, пирожное «Эклер классический», пирожное «Эклер» с малиновым кремом, пирожное «Эклер» с шоколадной начинкой, пирожное «Эклер» с ванильной начинкой.

Изменение № 10. Дата введения в действие 15.10.2020 год. Пирожное «Творожное»; пирожное «Сырное» с фруктовой начинкой; пирожное «Чиз-Кейк «Классический»; пирожное «Чиз-Кейк «Нью-Йорк»; пирожное «Рикотти Шоколадный»; пирожное «Рикотти Бархатный»; пирожное «Рикотти Кокосовый».

Изменение № 11. Дата введения в действие 09.12.2020 год. Пирожное «Брауни» в кокосе; пирожное «Ореховое» в шоколадной глазури.

Изменение № 12. Дата введения в действие 11.01.2022 год. Пирожное трайфл «Красный бархат»; пирожное трайфл «Наполеон по-домашнему»; пирожное «Красный бархат»; пирожное «Кис-кис»; пирожное «Экзотика».

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с добавлением консерванта при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C не более 90 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5:** для продукции с кремовой отделкой – 1,5 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 18:** для продукции с кремовой отделкой – 3 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 2 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции путем шоковой заморозки при температуре не выше минус 18°C не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 5:** для продукции с кремовой отделкой – 6 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 5 месяца. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции при температуре минус 18:** для продукции с кремовой отделкой – 12 месяцев; для продукции с муссовой отделкой – 10 месяца. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

11 900 РУБ.

**ТУ 10.84.12-225-37676459-2017
НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ
(взамен ТУ 9143-225-37676459-2014)**

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

Настоящие технические условия распространяются на начинки кондитерские, изготавливаемый на основе растительных масел с добавлением сахара, сухого молока, консервантов и других пищевых ингредиентов (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки на предприятиях пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания для изготовления кондитерских изделий.

АССОРТИМЕНТ: начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом карамели» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом крем-боуле» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом шоколада» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом ванили» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом банана» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом клубники» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом вишни» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом малины» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом лимона» м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская кремовая «Патисьер» м.д.ж 8,0%; начинка кондитерская «Сливочная» м.д.ж 9,5%; начинка кондитерская «Шоколадная» м.д.ж 5,5%; начинка кондитерская со вкусом ванили м.д.ж 7,0%; начинка кондитерская «Карамельная» м.д.ж 8,5%; начинка кондитерская «Йогуртовая» м.д.ж 7,0%; начинка кондитерская «Тёмный шоколад» м.д.ж 5,0%; начинка кондитерская со вкусом миндаля м.д.ж 7,0%; начинка кондитерская со вкусом ореха м.д.ж

7,0%; начинка кондитерская со вкусом карамели м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом крем-боуле м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом шоколада м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом банана м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом клубники м.д.ж 10,0%; начинка кондитерская со вкусом лимона м.д.ж 10,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 13.11.2017 год. Начинка кондитерская «Медовая»; начинка кондитерская «Шоколадная»; начинка кондитерская «Творожная»; начинка кондитерская «Стушённое молоко»; начинка кондитерская «Ванильная»; начинка кондитерская «Банановая»; начинка кондитерская «Вареная сгущенка»; начинка кондитерская «Клубничная»; начинка кондитерская «Капучино»; начинка кондитерская «Кофейная»; начинка кондитерская «Сырная».

Изменение № 2. Дата введения в действие 18.12.2017 год. Начинка кондитерская «Шоколадно-ореховая»; начинка кондитерская «Молочная»;

Изменение № 3 Дата введения в действие 18.12.2017 год. Начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко» начинка кондитерская «Сгущенное молоко» начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом карамели» начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом крем-брюле» начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом топленого молока» начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом шоколада» начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом ванили» начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом банана» начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом клубники» начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом вишни» начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом малины» начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом лимона» начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом смородины» начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом топленого молока» начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом черники» начинка кондитерская «Крем абрикосовый» начинка кондитерская «Крем апельсиновый» начинка кондитерская «Крем ананасовый» начинка кондитерская «Крем банановый» начинка кондитерская «Крем брусничный» начинка кондитерская «Крем ванильный» начинка кондитерская «Крем вишневый» начинка кондитерская «Крем ежевичный» начинка кондитерская «Крем йогуртовый» начинка кондитерская «Крем карамельный» начинка кондитерская «Крем со вкусом крем-брюле» начинка кондитерская «Крем со вкусом киви» начинка кондитерская «Крем клубничный» начинка кондитерская «Крем клюквенный» начинка кондитерская «Крем кокосовый» начинка кондитерская «Крем кофейный» начинка кондитерская «Крем лимонный» начинка кондитерская «Крем малиновый» начинка кондитерская «Крем со вкусом манго-маракуйя» начинка кондитерская «Крем со вкусом манго» начинка кондитерская «Крем молочный» начинка кондитерская «Крем ореховый» начинка кондитерская «Крем персиковый» начинка кондитерская «Крем сливочный» начинка кондитерская «Крем сметанный» начинка кондитерская «Крем сырный» начинка кондитерская «Крем творожный» начинка кондитерская «Крем черничный» начинка кондитерская «Крем черносливовый» начинка кондитерская «Крем черносмородиновый» начинка кондитерская «Крем шоколадно-ореховый» начинка кондитерская «Крем шоколадный».

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 4°C до плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** не герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 18±2°C не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** не герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 4±2°C не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от 2°C до 20°C – не более 12 месяцев. Срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2°C до 6°C – не более 5 суток. 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.

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

Продукцию хранят при температуре от плюс 4°C до плюс 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** не герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 18±2°C не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** не герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре 4±2°C не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от 2°C до 20°C – не более 12 месяцев. Срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2°C до 6°C – не более 5 суток. 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.

15 000 РУБ.**ТУ 10.62.13-553-37676459-2016
СИРОПЫ НА ОСНОВЕ «БЕРЕЗОВОГО СОКА» и
«КЛЕНОВОГО СОКА»***Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на сиропы (далее – продукт/продукция), изготовленные с использованием пасоки березы, воды, с добавлением или без добавления сахара, глюкозы, фруктозы, фруктовых соков, настоев трав, шиповника, эфирных масел, лимонной кислоты, сахара или заменителей сахара, облепихового экстракта, фасованные в потребительскую тару, герметически укупоренные с применением консервантов или без них. Сиропы предназначены для непосредственного употребления в пищу или использования в кондитерском производстве.

АССОРТИМЕНТ: сироп кленовый; сироп березовый; сироп березово-кизиловый; сироп березово-виноградный; сироп березово-апельсиновый; сироп березово-брусничный; сироп березово-вишневый; сироп березово-земляничный (клубничный); сироп березово-жимолостный; сироп березово-калиновый; сироп березово-клюквенный; сироп березово-красносмородиновый; сироп березово-лимонниковый; сироп березово-лимонный; сироп березово-мандариновый; сироп березово-облепиховый; сироп березово-рябиновый; сироп березово-черничный; сироп березово-черноплоднорябиновый; сироп березово-черносмородиновый; сироп березово-яблочный; сироп березовый с мятой; сироп березовый с чабрецом; сироп березовый с имбирем; сироп березовый с кардамоном; сироп березовый с мелиссой; сироп березовый с шиповником.

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

Рекомендуемые сроки годности сиропов при температуре не ниже 0 и не выше 22 °С и относительной влажности воздуха не более 75% – не более 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.

11 900 РУБ.**ТУ 10.71.12-530-37676459-2016
ТОРТЫ С САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯМИ***Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящая технологическая инструкция распространяется на торты мучные кондитерские изделия, изготовленные из муки первого сорта, муки высшего сорта, муки цельнозерновой, представляющие собой мучное кондитерское изделие с большим содержанием жира и с заменой сахара на сахарозаменители (далее продукция). Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов с добавлением (в зависимости от рецептуры) ядер орехов, свежих и консервированных фруктов и ягод, мюсли, взорванных круп, сухофруктов. Продукцию вырабатывают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: торт «Наполеон»; торт «Медовик» (бисквит заварной крем); торт «Медовик» (медовые коржи – сливочный крем); торт «Птичье молоко» (бисквит – суфле – шоколадное желе); торт «Кофейный» (бисквит – сливочно-кофейный крем); торт «Фрукты на облаке» (безе – взбитые сливки – свежие фрукты); торт «Зебра» (бисквит – сметанный крем); торт «Ириска» (бисквит – творожный крем); торт «Малинка» (бисквит – суфле – малиновое желе); торт «Клубника со сливками» (бисквит – ванильно-клубничный пудинг – свежая клубника); торт «Трюфель» (шоколадный бисквит-трюфельная масса); торт «Карамельное яблочко» (бисквит – суфле – яблочное пюре – карамель); торт «Маковый» (маково-ореховый бисквит – заварной крем); торт «Тирамису» (бисквит – сыр Маскарпоне); торт «Творожно-сливочный» (бисквит – творожный крем – взбитые сливки); торт «Шоколадный» (шоколадный бисквит – шоколадный крем); торт «Сметанный» (бисквит – сметанный крем); торт «Капучино»; торт «Рыжий» (бисквит – суфле – апельсиновое желе); торт «Оттонель» (бисквит – суфле – казинаки); торт «Бодрый лимон» (бисквит – творожное суфле – лимонный джем); торт «Праздничный» (бисквит – творожный крем); торт «Морковный» (медово-морковный бисквит – творожный крем); торт «Шоколадный купол» (бисквит – шоколадное суфле); торт «Кокосовое лакомство» (безе – крем из кокосового молока); торт «Йогуртовый» (ореховый бисквит – творожно-йогуртовый крем-мусс – вишневое желе); торт «Рубиновый» (бисквит суфле – ягодное желе); торт «Банановый блюз» (бисквит – йогуртово-творожный крем – бананы).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С: со взбитыми сливками – не более 18 часов; с заварным кремом – не более 18 часов; со сметанным кремом не более 18 часов; с творожным кремом не более 24 часов; с желе, муссами – не более 24 часов со сливочным кремом не

более 36 часов; остальной продукции не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением сорбиновой кислоты: со взбитыми сливками – не более 36 часов; с заварным кремом – не более 36 часов; со сметанным кремом не более 72 часов; с творожным кремом не более 72 часов; с желе, муссами – не более 72 часов со сливочным кремом не более 120 часов; остальной продукции не более 7 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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.82.22-529-37676459-2016

ШОКОЛАД

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

АССОРТИМЕНТ: ШОКОЛАД ОБЫКНОВЕННЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ: Шоколад «Сливочный» Шоколад «Аленка» Шоколад «Дюймовочка» Шоколад «Школьный» Шоколад «Золушка» Шоколад «Сказки Пушкина», «Театральный», «Басни Крылова» Шоколад «Чайка» Шоколад «Веселые ребята» Шоколад «Рыжик» Шоколад «Белый шоколад» Шоколад «Украинский» Шоколад «Хрустящий» Шоколад «Молочный с орехами» Шоколад «Шоколад с орехами», «Батон с орехами» Шоколад «Грильяж» Шоколад «Крымский» (с изюмом) Шоколад с изюмом Шоколад «Решутукас». **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ:** Шоколад «Спорт», «Шоколадные медали» Шоколад «Гвардейский» Шоколад «Люкс» Шоколад «Прима» Шоколад «Серебряный ярлык» Шоколад «Золотой ярлык», «Наша марка» Шоколадные фигуры без начинки, шоколад «Узорчатый», «Зоологический» Шоколад «Красный Октябрь» Шоколад «К невским берегам». **ШОКОЛАД ДЕСЕРТНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Экстра с молоком» Шоколад «Пингвин» Шоколад «Молочный» Шоколад «Юбилейный» Шоколад «Буратино» Шоколад «Сказка» Шоколад «Юбилей Октября» Шоколад «Мокко с молоком» Шоколад «Молочный с кофе» Шоколад «Новая Москва» Шоколад «Полет» Шоколад с корицей Шоколад «Миньон» Шоколад «Столичный» Шоколад «Москва» Шоколад «Ленинград» Шоколад «Золотой якорь» Шоколад «Десерт» Шоколад с цитрусовой корочкой Шоколад «Калев» Шоколад «Молочно-грильяжный» Шоколад «Три поросенка» Шоколад с вафлями Шоколад «Молочный» с вафлями Шоколад «Дружба». **ШОКОЛАД ПОРИСТЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЙ И С ДОБАВЛЕНИЯМИ:** Шоколад «Слава» Шоколад «Ракета» Шоколад «Конек-Горбунок». **ШОКОЛАД С НАЧИНКАМИ:** Шоколад с начинкой Шоколад с пралиновой начинкой Шоколад с арахисовой начинкой Шоколад с шоколадно-кремовой начинкой Шоколад с помадно-шоколадной начинкой Шоколад с помадно-сливочной начинкой Шоколад с помадно-фруктовой начинкой Шоколад с фруктово-мармеладной начинкой Шоколад с шоколадной начинкой Шоколад с ореховой начинкой Молочный шоколад с шоколадной начинкой Молочный шоколад с пралиновой начинкой Молочный шоколад с цитрусовой начинкой Молочный шоколад с фруктово-мармеладной начинкой Молочный шоколад с фруктово-помадной начинкой Молочный шоколад с помадно-сливочной начинкой Молочный шоколад с помадно-лимонной начинкой Молочный шоколад с помадно-фруктовой начинкой Молочный шоколад с помадно-кофейной начинкой Молочный шоколад с глюкозно-медовой начинкой.

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

Сроки хранения шоколада при указанных условиях хранения и транспортирования, в том числе шоколада, предназначенного для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей, со дня изготовления в месяцах: 6 — без добавлений, с добавлением спирта, завернутого и фасованного; 3 — с добавлениями; с начинками и диабетического, завернутого и фасованного; 4 — без добавлений весового незавернутого; 2 — с добавлениями весового незавернутого; 1 — белого.

11 900 РУБ.

ТУ 10.72.19-527-37676459-2016

КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ

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

Настоящие технические условия распространяются на крекер и галеты (далее по тексту – продукция) – мучные кондитерские изделия слоистой структуры, вырабатываемые из пшеничной муки с применением дрожжей и химических разрыхлителей с добавлением или без добавления различного вида сырья. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: крекер для коктейлей; крекер «Заказной»; крекер «Здоровье»; крекер «Каховский»; крекер «К завтраку»; крекер «Любительский»; крекер «Молодость»; крекер с орехом; крекер с сыром; крекер с тмином; крекер «Яичный»; крекер с зеленью; крекер картофельный по-бернски; крекер масляной с лимоном; крекер овсяный; крекер из сладкого картофеля; крекер кукурузный с сыром; крекер рисовый; крекер с пармезаном; крекер с бананом; крекер с вермонтским чеддером и кленовым сиропом; крекер с карри и тмином; крекер с кунжутом и перцем; крекер с базиликом; крекер с

розмарином; крекер луковый; крекер медовый; крекер миндальный с медовым соусом; крекер с сыром чеддер; крекер с кумином; крекер «Индийский»; крекер «К пиву»; галеты «Режим»; галеты «Поход»; галеты «Арктика»; галеты «Спортивные»; галеты с маком; галеты с шоколадом.

Изменение 1. Дата введения в действие 16.03.2017 г. Крекер соленый со вкусом бекона; крекер соленый со вкусом грибов; крекер соленый со вкусом лука; крекер соленый со вкусом чеснока, крекер соленый со вкусом барбекю; крекер соленый со вкусом мексиканского соуса; крекер соленый со вкусом сметаны с зеленью; крекер соленый со вкусом ветчины с сыром; крекер соленый со вкусом красной икры; крекер соленый со вкусом холодца с хреном; крекер соленый со вкусом шашлыка; крекер соленый со вкусом аджики; крекер соленый со вкусом лука со сметаной; крекер соленый со вкусом охотничьих колбасок; крекер соленый со вкусом томата с зеленью; крекер соленый со вкусом свинины с горчицей; крекер соленый со вкусом телятины с аджикой; крекер соленый со вкусом паприки; крекер соленый со вкусом сыра со шпинатом; крекер соленый со вкусом соуса Песто; крекер соленый со вкусом перца и соли; крекер соленый со вкусом сыра и зелени; крекер соленый со вкусом чеснока и паприки; крекер соленый со вкусом крылышек барбекю; крекер соленый со вкусом чеснока и зелени; крекер соленый со вкусом семечек и соли; крекер соленый со вкусом васоби; крекер соленый со вкусом васоби с зеленью; крекер соленый со вкусом чили с кунжутом; крекер соленый со вкусом соуса Сальса.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фантазийными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фантазийными 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. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях со дня выработки: **Для крекера:** 3,0 месяца для изделий с содержанием жира не более 14.3%; 2,0 месяца для изделий на маргарине или кулинарном жире; 1,5 месяца для изделий на сливочном масле; 15 суток для изделий с отделкой поверхности дезодорированным рафинированным подсолнечным, хлопковым, соевым и кокосовым маслами. **Для галет:** простые герметично упакованные 2 года; простые весовые из муки 1-го, 2-го, сортов и обойной пшеничной 6 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фантазийными или придуманными названиями. Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, фантазийными 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. **Рекомендуемый срок годности** при указанных условиях со дня выработки: **Для крекера:** 3,0 месяца для изделий с содержанием жира не более 14.3%; 2,0 месяца для изделий на маргарине или кулинарном жире; 1,5 месяца для изделий на сливочном масле; 15 суток для изделий с отделкой поверхности дезодорированным рафинированным подсолнечным, хлопковым, соевым и кокосовым маслами. **Для галет:** простые герметично упакованные 2 года; простые весовые из муки 1-го, 2-го, сортов и обойной пшеничной 6 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 900 РУБ.

ТУ 10.72.12-092-37676459-2016

ПЕЧЕНЬЕ

(взамен ТУ 9131-092-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на печенье (далее продукция), представляющее собой мучное кондитерское изделие. Продукция вырабатывается из муки, сахара, жира, яиц с добавлением или без добавления измельченных ядер орехов, цукатов, фиников и других видов сырья и пищевкусовых добавок. Продукция вырабатывается с начинками и без нее, глазированной и без глазури. Продукцию выпускают ручным и машинным способом. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Сдобное печенье: печенье сдобное с шоколадными чипсами; печенье сдобное «Лимонное» с сахарной пудрой; печенье сдобное «Лимонное»; печенье сдобное с ароматом рома; печенье сдобное с ароматом вишни; печенье сдобное с ароматом малины; печенье сдобное «Мятное»; печенье сдобное с кокосовой стружкой; печенье сдобное с ароматом карамели; печенье сдобное с какао; печенье сдобное с корицей; печенье сдобное «Ванильное»; печенье сдобное «Мозаика»; печенье сдобное с повидлом; печенье сдобное с маком; печенье сдобное с арахисом; печенье сдобное Орешек со сгущенным молоком; печенье Овсяное; печенье сдобное «Простое»; печенье сдобное «Простое» с повидлом; печенье сдобное «Простое» плодово-ягодное; печенье сдобное «Мозаичный рулетик»; печенье сдобное с «Завиток» с повидлом; печенье сдобное с крошкой и повидлом; печенье Десертное с начинками (вишневой, апельсиновой, персиковой, клубничной, черничной, абрикосовой, клюквенной, лимонной, малиновой, грушевой); печенье Десертное с персиковым конфитюром; печенье Десертное с вареным сгущенным молоком и орехом; печенье Десертное с апельсиновым конфитюром; печенье Десертное с мягкой карамелью и кокосовой стружкой; печенье Сдобное с зефиром; печенье Сдобное с зефиром в глазури (темной, молочной, белой); печенье с абрикосовой начинкой; печенье с персиковой начинкой; печенье с вишневой начинкой; печенье с яблочной начинкой; печенье с грушевой начинкой; печенье с черничной начинкой; печенье с земляничной начинкой; печенье с апельсиновой начинкой; печенье с малиновой начинкой; печенье с ликерной начинкой; печенье с ванильной начинкой; печенье с шоколадной начинкой; печенье с ореховой начинкой; печенье с шоколадно-ореховой начинкой; печенье со сливочной начинкой; печенье с мармеладом; печенье с орехом; печенье с карамелью; печенье со вкусами абрикоса (персика, вишни, яблока, груши, черники, земляники, малины, апельсина, банана, какао, шоколада, кокоса, ореха) печенье вариант «Северянка»; печенье «Северянка» с абрикосовой начинкой; печенье «Северянка» с персиковой начинкой; печенье «Северянка» с вишневой начинкой; печенье «Северянка» с яблочной начинкой; печенье «Северянка» с грушевой начинкой; печенье «Северянка» с черничной начинкой; печенье «Северянка» с земляничной начинкой; печенье «Северянка» с апельсиновой начинкой; печенье «Северянка» с малиновой начинкой; печенье «Северянка» с ликерной начинкой; печенье «Северянка» с ванильной начинкой; печенье с шоколадной начинкой; печенье «Северянка» с ореховой начинкой; печенье «Северянка» с шоколадно-ореховой начинкой; печенье «Северянка» со сливочной начинкой; печенье «Южанка» с мармеладом; печенье «Северянка» с орехом; печенье «Северянка» с карамелью; печенье «Южанка» со вкусами абрикоса (персика, вишни, яблока, груши, черники, земляники, малины, апельсина, банана, какао, шоколада, кокоса, ореха); печенье с маком; печенье с кокосом; печенье с кунжутом; печенье с черносливом; печенье с ой; печенье с черемухой; печенье «Ветерок»; печенье на твороге с сахаром; печенье на твороге с конфитюром; печенье с фруктами и орехами; печенье с сухофруктами; печенье «Кунжутное»; печенье «Миндальное»; печенье имбирное; печенье с изюмом и овсяными хлопьями; печенье с ромом и изюмом; печенье с белым шоколадом и яблоками; печенье с изюмом и подсолнечными семечками; печенье с кунжутом; печенье с кусочками шоколада; печенье с морковью; печенье творожное с яблоками; печенье рисовое с маком; печенье творожное печенье шоколадное; печенье шоколадное с белым шоколадом; печенье с сахаром; -печенье «День-ночь»; -печенье с арахисом и изюмом; печенье «Цветок»; печенье с медом; печенье с кусочками шоколада и изюмом; печенье «Ода»; печенье с арахисом, маком и изюмом; печенье «Хорошее»; печенье «Итальянка»; печенье «Выбор Лакомки»; печенье «Причуда»; печенье маковое; печенье маковое с шоколадной глазурью; печенье «Риголетто»; печенье «Симфония»; печенье «Лучистое»; печенье «Подарок»; печенье «Серпантин»; печенье «Весеннее»; печенье «Колокольчик»; печенье «Ореховое»; печенье «Солнышко»; печенье «Ленинградское»; печенье «Звездочка»; печенье «С изюмом»; печенье «Ореховое»; печенье «Колечки»; печенье «Овсяночка»; печенье «Овсяное»; печенье «Овсяно-фруктовое»; печенье клюквенное; печенье с клюквой; печенье «Мадлен» из черемуховой муки; печенье с сушеной черемухой; печенье «Бискотти»; печенье «Сметанное»; печенье «Экстра» лимонное; печенье «Ореховое»; печенье «Экстра» шоколадное; печенье «Кокосовое» нежное; печенье «Кошачьи язычки»; печенье «Мулатка»; печенье «Экстра Земелах»; печенье «Овсяное» с изюмом и орехом; печенье «Экстра» домашнее; печенье «Американо»; печенье «Мишутка»; печенье «Мона»; печенье сдобное «Корзинка» с клюквенной начинкой; печенье сдобное «Корзинка» с вишневой начинкой; печенье

сэндвич» с джемом и арахисом; печенье сдобное «Колечко-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» со сгущённым молоком и арахисом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» со сгущённым молоком и кокосом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» с джемом и арахисом; печенье сдобное «Курабье-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье сдобное «Фрута» с апельсиновой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с абрикосовой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с вишнёвой начинкой; печенье сдобное «Фрута» с клюквенной начинкой; печенье сдобное «Фрута» с клубничной начинкой; печенье сдобное с варёным сгущённым молоком «Фламинго»; печенье сдобное с халвой «Фонтан»; печенье «Сладкий-Бамбук» с карамельной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с ванильной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с клубничной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» со сливочной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с шоколадной начинкой в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой капучино в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой сгущенное молоко в темной глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с карамельной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с ванильной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с клубничной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» со сливочной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с шоколадной начинкой в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой капучино в белой глазури; печенье «Сладкий-Бамбук» с начинкой сгущенное молоко в белой глазури; печенье сдобное с суфле в глазури «Элегия»; печенье со сгущенным молоком; печенье «Сласть» с вишневым конфитюром; печенье «Сласть» с малиновым конфитюром; печенье «Рокфор» с суфле вариант; печенье овсяно-фруктовое; печенье овсяное с орехом; печенье овсяное глазированное; печенье овсяное с изюмом; печенье овсяное «Царское»; печенье овсяное «5 злаков»; печенье овсяное с тыквенными семечками; печенье овсяное с семенами подсолнечника; печенье овсяное с маком; печенье овсяное с карамельной крошкой; печенье овсяное с яблоками и сухофруктами; печенье бананово-овсяное; печенье овсяное с цукатами; **Слоеное печенье:** печенье с джемом «Удача»; печенье «Удача» с джемом в шоколадной глазури; печенье с суфле «Мартин»; печенье с суфле в шоколадной глазури «Мартин»; печенье с суфле и джемом в шоколадной глазури «Мартин»; печенье с зефиром «Стефания»; печенье с зефиром в шоколадной глазури «Стефания»; печенье с мармеладом «Алладин»; печенье с мармеладом в шоколадной глазури «Алладин»; печенье с жировой начинкой «Император»; печенье с жировой начинкой в шоколадной глазури «Император»; печенье с вареным сгущенным молоком в шоколадной глазури «Мулен Руж»; печенье «Шейх»; печенье «К чаю»; печенье «Ванильная нежность»; печенье «Принцесса»; печенье «Донжуан»; печенье «Джунгли»; печенье «Амур»; печенье «Фламинго»; печенье «Забава»; печенье «Каприз»; печенье со сгущенным молоком и кокосом в шоколадной глазури «Снежок»; печенье слоеное «Ушки»; печенье слоеное с тмином, сыром и солью; печенье «Лисса» с маком и орехами; печенье «Лисса» с медом и орехами; печенье Слоеное с сахаром; печенье Слоеное с повидлом; печенье Слоеное со сгущенным молоком; печенье Слоеное с маком; печенье Слоеное с кокосом; печенье Слоеное с кунжутом; печенье Слоеное с изюмом; печенье Слоеное с курагой; печенье Слоеное с черносливом; печенье Слоеное с фруктово-ягодной начинкой; печенье Слоеное с вареным сгущенным молоком; **Сахарное печенье:** печенье с повидлом «Маргарита»; печенье со сгущенным молоком «Балетки»; печенье «Балетки» со сгущенным молоком и арахисом; печенье «Восток» со сгущенным молоком и кунжутом; печенье со сгущенным молоком и маком; печенье со сгущенным молоком и арахисом в шоколадной глазури; печенье «Восторг» со сгущенным молоком и кокосом в шоколадной глазури; печенье «Сафари» со сгущенным молоком и кокосом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и арахисом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и кунжутом; печенье «Метеорит» со сгущенным молоком и маком; печенье «Сластена» с мармеладом; печенье «Сластена» с мармеладом в шоколадной глазури; печенье «Французский макарун» шоколадное; печенье «Савоярди»; печенье «Фундучное»; печенье «Экстра» миндальное; печенье «Безе» с кунжутом; печенье «Безе»; печенье «Макарон»; печенье «Забава»; печенье «Любимое»; печенье «Сладкие персики»; печенье «Сметанно-кокосовое»; печенье «Amaretti» с кокосом; печенье «Amaretti»; печенье «Amaretti» с фисташками; печенье «Amaretti» шоколадное; печенье «Brutti ma buoni»; печенье «Pinolatti» печенье Сахарное; печенье «Макарун»; печенье «Кукурузные палочки»; печенье «Сахарное»; печенье «Французский макарун»; печенье Сахарное с суфле; печенье сахарное с халвой вариант «Интрига»; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с клубничным конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с лимонным конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с абрикосовым конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с вишневым конфитюром в арахисе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с клубничным конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с лимонным конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с абрикосовым конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» с вишневым конфитюром в кокосе; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» в шоколаде; печенье сахарное «Сэндвич-Пчелка» мини; печенье сахарное «Снежинка Белая»; печенье сахарное «Снежинка Фруктовая» в белой глазури; печенье сахарное «Снежинка Фруктовая» в темной глазури; печенье сахарное «Снежинка»; печенье сахарное «Янтарное»; печенье сахарное «Осенний вальс» в арахисе; печенье сахарное «Осенний вальс» в кокосе; печенье сахарное «Осенний джаз»; печенье сахарное «Сладкие монетки» с арахисом; печенье сахарное «Сладкие монетки» с кокосом; печенье сахарное «Монетки» с

арахисом; печенье сахарное «Монетки» с кокосом; печенье сахарное «Майская пчелка» в белой глазури с кокосом; печенье сахарное «Майская пчелка» в темной глазури с кокосом; печенье сахарное «Ореховое» в белой глазури с арахисом; печенье сахарное «Ореховое» в темной глазури с арахисом; печенье сахарное «Ореховая сладость» в белой глазури с арахисом; печенье сахарное «Ореховая сладость» темной глазури с арахисом; печенье сахарное «Персидская ночь»; печенье сахарное «Янтарное» в арахисе; печенье сахарное «Янтарное» в кокосе; печенье сахарное «Рисовое Зернышко» в белой глазури с дутым рисом; печенье сахарное «Рисовое Зернышко» в темной глазури с дутым рисом; печенье сахарное «Зефирное» с черносливом в белой глазури; печенье сахарное «Зефирное» с черносливом в темной глазури; печенье сахарное «Зефирное» с курагой в белой глазури; печенье сахарное «Зефирное» с курагой в темной глазури; печенье сахарное «Ёжик» с арахисом в белой глазури; печенье сахарное «Ёжик» с арахисом в темной глазури; печенье сахарное «Ёжик» с изюмом в белой глазури; печенье сахарное «Ёжик» с изюмом в темной глазури; печенье сахарное «Цветочек»; печенье сахарное «Лакомка»; печенье сахарное «Ассорти»; печенье сахарное «Плетёночка»; печенье сахарное «Бабочка»; печенье сахарное «Мечта Лотос»; печенье сахарное «Африка»; печенье сахарное «Утренний чай»; печенье сахарное «Утренний чай Му-му»; печенье сахарное «Гулливвер»; печенье сахарное «Города-Герои»; печенье сахарное «Волга-волга»; печенье «Сахарное»; печенье сахарное «Майская ночь» в кокосе; печенье сахарное «Майская ночь» в арахисе; печенье сахарное «Сердечко» в арахисе; печенье сахарное «Сладкоежка» в белой глазури; печенье сахарное «Сладкоежка» в темной глазури; печенье сахарное с суфле в глазури «Космос»; **Песочное печенье:** печенье Курабье; печенье «Ракушка»; печенье Песочное в глазури с орехом; печенье Песочное в молочной глазури с орехом; печенье Песочное в белой глазури с орехом; печенье Песочное зефиром; печенье Корзинка с конфитюром; печенье Корзинка с вареным сгущенным молоком; печенье Корзинка с зефиром; печенье Корзинка с суфле; печенье Орешек в глазури; печенье Рогалик с изюмом; печенье Рогалик с черносливом; печенье Рогалик с курагой; печенье Рогалик с кокосом; печенье Рогалик с фруктово-ягодной начинкой; печенье Рогалик с вареным сгущенным молоком; печенье «Птичье молоко»; печенье Корзинки с грецким орехом; печенье Корзинки с фундуком; печенье Корзинки с арахисом; печенье Корзинки с курагой; печенье Корзинки с черносливом; печенье Корзинки с изюмом; печенье Корзинки с кокосовой стружкой; печенье Корзинки с маком; печенье Песочное; печенье песочное «Имбирное»; печенье «Орешки» со сгущенкой; печенье «Орешки» с начинкой из заварного крема; печенье «Миндальное»; печенье «Курабье Бакинское»; печенье песочное корзиночка «Сластена»; печенье «Рулетики сметанный с яблоком»; печенье «Рулетики» с изюмом и кунжутом; печенье «Сказка»; печенье «Шоколадница»; печенье «Anelli» клубничные; печенье «Anelli» шоколадные; печенье «Biscotti» с базиликом; печенье «Biscotti» с зеленым чаем; печенье «Biscotti» с пармезаном; печенье «Biscotti» с перцем чили; печенье «Biscotti» с розмарином; печенье «Frolini» с апельсиновым шоколадом; печенье «Frolini» с белым шоколадом; печенье «Frolini» с горьким шоколадом; печенье «Baci di dama» ванильное; печенье «Baci di dama» шоколадное; печенье «Zaletti»; печенье имбирное с абрикосом; печенье имбирное с вишней; печенье имбирное с черникой; печенье имбирное; печенье «Cantuccini» с миндалем; печенье «Cantuccini» шоколадное с фисташками; печенье «Cantuccini» с цукатами и шоколадом; печенье «Мингер»; печенье «Rosa»; печенье «Английское» овсяное с бананом и шоколадом; печенье «Английское» овсяное с тыквой, изюмом и медом; печенье «Integrali»; печенье «Грибочек» с клубничным конфитюром; печенье «Грибочек» с лимонным конфитюром; печенье «Грибочек» с абрикосовым конфитюром; печенье «Грибочек» с вишневым конфитюром; печенье «Грибочек» в белом шоколаде; печенье «Грибочек» в черном шоколаде; печенье «Гриб» ассорти печенье «Подберезовик»; печенье «Подосиновик»; печенье «Белый гриб»; печенье «Полянка» в черном шоколаде; печенье «Полянка» в белом шоколаде; печенье «Белочка»; печенье «Клубника»; печенье «Персик»; печенье «Пиковая Дама»; печенье «Сладкий желудь» в арахисе; печенье «Сладкий желудь» в кокосе; печенье «Корзиночка Радуга»; печенье «Корзиночка» в кокосе; печенье «Корзиночка» в арахисе; печенье «Корзиночка – Земляничка»; печенье «Корзиночка – Звёздочка»; печенье «Муравейник» с грецким орехом; печенье «Орешек» с фундуком; печенье «Орешек» с миндалем; печенье «Орешек» с черносливом; печенье «Ракушка» с грецким орехом; печенье «Ракушка» в шоколаде с грецким орехом; печенье «Ракушка» в шоколаде с фундуком; печенье «Орешек» в белом шоколаде с черносливом; печенье «Корзиночка» с посыпкой драже; печенье «Петушок – шоколадный гребешок»; печенье «Майская пчелка» с арахисом; печенье «Майская пчелка» с кокосом; печенье «Театральное» в белой глазури; печенье «Театральное» в темной глазури; печенье «Каштаны» в белой глазури; печенье «Каштаны» в темной глазури; печенье «Сладкое колечко» в белой глазури; печенье «Сладкое колечко» в темной глазури; печенье песочное «Бельчонок» в белой глазури; печенье песочное «Бельчонок» в темной глазури; печенье «Колечко-Шок»; печенье «Колечко-Вкусняшка» с шоколадом и арахисом; печенье «Колечко-Вкусняшка» с шоколадом и кокосом; печенье «Кураж» с отделкой джемом; печенье «Кураж» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Лорик» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Маргаритка» с отделкой кондитерской глазурью; печенье «Оригинальное»; печенье «Оригинальная палочка»; печенье «Песочная палочка»; печенье «Сладость-Палочка»; печенье «Оригинальная сладость»; печенье «Песочная-Палочка» ассорти; печенье «Песочное» с кондитерской глазурью и джемом; печенье «Салют-Шок»; печенье «Пуговка»; печенье «Сладость»; печенье «Песочное»; печенье «Зефирное»; печенье «Салют»; печенье «Неженка»; печенье «Песочная-Волна»; печенье «Песочная-Лапка»; печенье «Сла-

дость-Сувенир» с арахисом; печенье «Сладость-Сувенир» с кокосовой стружкой; печенье «Оригинальное-сэндвич» со сгущённым молоком и арахисом; печенье «Оригинальное-сэндвич» со сгущённым молоком и кокосом; печенье «Оригинальное-сэндвич» с джемом и арахисом; печенье «Оригинальное-сэндвич» с джемом и кокосом; печенье «Курабье-Малыш»; печенье «Сладость-сэндвич» со сгущённым молоком, джемом и арахисом; печенье «Сладость-сэндвич» со сгущённым молоком, джемом и кокосом; печенье «Сладость-Лапка»; печенье «Колечко» с какао; печенье «Песочное» с какао; печенье «Сладость» с какао; печенье «Пуговка» с какао; печенье «Колечко-Ты и Я»; печенье «Сладость-Сувенир» с кунжутом; печенье «Сладость-Сувенир» с маком; печенье «Сладость-День и ночь»; печенье «Сладость-Шок»; печенье «Колечко-Вкусняшка»; печенье «Оригинальное-Ты и Я»; печенье «Песочная Волна»; печенье «Песочное-сэндвич»; печенье «Подковка-на-Счастье»; печенье «Снежинка»; печенье «Пчелка»; печенье «Восторг»; печенье «Серенада» с кокосовой стружкой; печенье «Мечта» с кокосовой стружкой и арахисом; печенье «Шоколадные завитки»; печенье «Маковка»; печенье «Ромашка»; печенье «Глаголики»; печенье с отрубями; печенье «Медовое»; печенье с кунжутом; печенье «Летнее»; печенье миндальное; печенье «Венское ванильное»; печенье постное апельсиново-медовое; печенье постное шоколадное; печенье «Овсяночка» с маком и кунжутом; печенье «Овсяночка» с шоколадом и изюмом; печенье «Кокосик»; печенье «Лимончик»; печенье «Фантазия»; печенье «Орешки Столичные с вареной сгущенкой»; печенье «Рогалик с яблочным повидлом». печенье Песочное с вареным сгущённым молоком; печенье песочное «Мишутка»; печенье песочное «Мишутка» с изюмом; печенье песочное «Мишутка» с шоколадной глазурью; печенье песочное «Мишутка» с карамельной крошкой; печенье песочное «Мишутка» с кунжутом; печенье песочное с цукатами; печенье песочное с орехом; печенье песочное с семенами подсолнечника; песочная тарталетка; **Заварное печенье:** печенье Заварное с вареной сгущенкой; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным); печенье Заварное с вареной сгущенкой в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой в белой глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и арахисом в белой глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в молочной глазури; печенье Заварное с вареной сгущенкой и фундуком в белой глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным, черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в молочной глазури; печенье Заварное с конфитюром (вишневым, апельсиновым, персиковым, клубничным; черничным, абрикосовым, клюквенным, лимонным) в белой глазури; печенье Заварное с суфле; печенье Заварное с суфле в глазури; печенье Заварное с шоколадным кремом; печенье Заварное с шоколадной начинкой; печенье Заварное со сливочной начинкой; печенье Заварное с кокосовой начинкой; печенье Заварное с клубничной начинкой; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой; печенье Заварное с ореховой начинкой; печенье Заварное с дынной начинкой; печенье Заварное с банановой начинкой; печенье Заварное с абрикосовой начинкой; печенье Заварное с персиковой начинкой; печенье Заварное с вишневой начинкой; печенье Заварное с черничной начинкой; печенье Заварное с шоколадной начинкой в глазури; печенье Заварное со сливочной начинкой в глазури; печенье Заварное с кокосовой начинкой в глазури; печенье Заварное с клубничной начинкой в глазури; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой в глазури; печенье Заварное с ореховой начинкой в глазури; печенье Заварное с дынной начинкой в глазури; печенье Заварное с банановой начинкой в глазури; печенье Заварное с абрикосовой начинкой в глазури; печенье Заварное с персиковой начинкой в глазури; печенье Заварное с вишневой начинкой в глазури; печенье Заварное с земляничной начинкой в глазури; печенье Заварное с черничной начинкой в глазури; печенье Заварное с шоколадной начинкой в белой глазури; печенье Заварное со сливочной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с кокосовой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с клубничной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с шоколадно-ореховой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с ореховой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с дынной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с банановой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с абрикосовой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с персиковой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с вишневой начинкой в белой глазури; печенье Заварное с земляничной начинкой в белой глазури; печенье Заварное с черничной начинкой в белой глазури; печенье заварное с глазурью «Заварики»; печенье заварное с молочной глазурью «Заварики»; печенье заварное с белой глазурью «Заварики»; **Затяжное печенье:** печенье «Амереканер» зерновое; печенье «Криспы» к завтраку; печенье «Сырное»; печенье «Финиковое»; печенье «Крекер к пиву»; печенье «Творожное»; печенье «Луковое»; печенье «Пикник»; печенье «Прованское»; печенье «Сырные палочки»; печенье «Галетки с луком»; печенье цельнозерновое «Деревенское»; печенье цельнозерновое «Лимон и имбирь»; печенье цельнозерновое с кунжутом; печенье цельнозерновое с маком; печенье цельнозерновое с семенами подсолнечника; печенье цельнозерновое «Кофе, какао, корица, кокос»; печенье цельнозерновое «Кофе, какао, корица, гвоздика»; печенье цельнозерновое овсяное; печенье цельнозерновое «Медовое»; печенье цельнозерновое «Шоколадное» с кайенским перцем; пече-

ные цельнозерновое с изюмом; печенье цельнозерновое с изюмом и курагой; печенье цельнозерновое с черносливом; печенье цельнозерновое с орехами; печенье цельнозерновое с клюквой; печенье цельнозерновое с вишней; печенье цельнозерновое с сухофруктами; печенье цельнозерновое с розмарином; печенье цельнозерновое ванильное; печенье цельнозерновое «Рижское» с тмином; печенье цельнозерновое «Прованское»; печенье цельнозерновое «Греческое»; печенье цельнозерновое «Греческое» (2 вариант); печенье цельнозерновое соленое; печенье цельнозерновое «Грибное»; печенье цельнозерновое «Сырное»; печенье цельнозерновое с чесноком и укропом; печенье цельнозерновое острое; печенье цельнозерновое «Медовое» (2 вариант).

Изменение № 1. Дата введения в действие- 06.03.2017 год. Песочное печенье: печенье «Суворовское» с шоколадной глазурью и варёным сгущённым молоком; печенье «Суворовское» с сахарной глазурью и яблочным повидлом. **Затяжное печенье:** печенье «Изобилие»; печенье «Буквы»; печенье «Зоология»; печенье «Наполеон»; печенье «Крокет Айсу»; печенье «Города Крыма»; **Сахарное печенье:** печенье «К чаю»; печенье «Сливочное»; печенье «Сгущенное молоко»; печенье «Дракоша»; печенье «Ванильное»; печенье «Буквы»; печенье «Земляничное»; печенье «Иорданское»; печенье «Крымское с арахисом»; печенье «Крымское с тыквой»; печенье «Султан»; печенье «Валентинка»; печенье «Козинак»; печенье «Мозаика».

Изменение № 2. Дата введения в действие- 23.10.2017 год. Сдобное печенье: печенье «Марокканское с миндалем»; печенье «Мраморное»; печенье «Кунжутное». **Сахарное печенье:** печенье «Кокосовое». **Песочное печенье:** печенье «Яблочное»; печенье «Шахматное»; печенье «Бананы»; печенье «Муравейник»; печенье «Венское».

Изменение № 3. Дата введения в действие- 11.01.2018 год. Сдобное печенье: печенье «Нежное»; печенье «Конвертики»; печенье «Творожное» (2 вариант); печенье «Творожное» (3 вариант); печенье «Творожное с цукатами»; печенье «Шведское»; печенье «Тайна»; печенье «Особое»; печенье «Любимое»; печенье «Для Вас»; печенье «Мятный бриз»; печенье «Сибирячка»; печенье «Ванильная нежность»; печенье «Вишневый сад»; печенье «Ёжик с начинкой»; печенье «Кокосовый рай»; печенье «Малиновка»; печенье «Неженка»; печенье «Шоколадный остров». **Сахарное печенье:** печенье «Загадка»; **Песочное печенье:** печенье «Курабье-ромашка»; печенье «Малютка».

Изменение № 4. Дата введения в действие- 15.03.2018 год. Сдобное печенье: печенье «Коржик ванильный»; печенье «Шоколадное-имбирное»; печенье «Таркетти»; печенье «Вечернее»; печенье «Трюфель»; **Слоеное печенье:** печенье «Штрудель с изюмом»; **Песочное печенье:** печенье «Курабье бакинское» (3 вариант); печенье «Рогалик с повидлом»; печенье «Шоколадное»; печенье песочное; печенье «Апельсиновое»; печенье «Лимонное»; печенье шоколадное с джемом; печенье «Американер»; печенье «Американер» (2 вариант); печенье «Американер» (3 вариант); печенье «Американер» (4 вариант); печенье «Американер» (5 вариант); печенье «Американер» (6 вариант); печенье «Американер» (7 вариант); печенье «Американер» (8 вариант); **Овсяное печенье:** печенье овсяное с мёдом.

Изменение № 5. Дата введения в действие - 10.04.2018 год. Песочное печенье: печенье «Рогалик» с повидлом.

Изменение № 7. Дата введения в действие - 12.09.2018 год. Сдобное печенье: печенье «Гата»; печенье «Гата» фруктовая; печенье «Грибочки»; печенье «Забава»; печенье «Любимое» (2 вариант); печенье «Нежное» с лимонной начинкой; печенье «Нежное» с творогом; печенье «Орешек» с вареной сгущенкой; печенье «Радуга» с m&m's; печенье «Рогалик Сливочный» с корицей; печенье «Сэндвич»; печенье «Творожные ушки» с джемом; печенье «Хрустящее кунжутное»; печенье «Экстра» лимонное (2 вариант).

Изменение № 8. Дата введения в действие- 01.11.2018 год. Сдобное печенье: печенье «Домашнее»; печенье сдобное «Шишка» в кондитерской глазури. **Сахарное печенье:** печенье «Козинаки» из подсолнечника с миндалем, арахисом и изюмом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с миндалем, арахисом и изюмом; печенье «Козинаки» из подсолнечника с изюм в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с сушёной вишней, арахисом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с сушёной вишней, арахисом; печенье «Козинаки» из подсолнечника с грецким орехом и изюмом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с грецким орехом и изюмом; печенье «Козинаки» из подсолнечника с кедром, арахисом и изюмом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с кедровым орехом, арахисом и изюмом; печенье «Козинаки» из подсолнечника с тыквенными семечки и изюмом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с тыквенными семечки и изюм; печенье «Козинаки» из подсолнечника с цукатами и изюмом в кондитерской глазури; печенье «Козинаки» из подсолнечника с цукатами и изюмом.

Изменение № 9. Дата введения в действие- 19.11.2018 год. Сдобное печенье: печенье Кулураки с абрикосовым джемом; печенье ромбик с кремом; печенье творожное с маком; печенье Творожное; печенье миндальное Макаронс; печенье сдобное овсяное «Классика»; печенье сдобное овсяное «С кусочками шоколада»; печенье сдобное овсяное «Со злаками»; печенье сдобное «Апельсиновое с цукатами»; печенье сдобное «Апельсиновое» с начинкой; печенье сдобное «Сырное». печенье сдобное «Вишневая фантазия»; печенье сдобное «Ореховое» с начинкой; печенье сдобное «Кокосовое» с начинкой.

Изменение № 10. Дата введения в действие - 09.09.2019 год. Сдобное печенье: печенье «Снек «Прованс».

Изменение № 11. Дата введения в действие - 05.11.2019 год. *Сдобное печенье:* печенье «Шоколадное»; печенье «Светофор»; печенье «Овсяное с шоколадом и арахисом»; печенье «Злаковое ассорти».

Изменение № 12. Дата введения в действие - 04.12.2019 год. *Сдобное печенье:* печенье «Сердечки»; печенье «Орешки с начинкой-вареная сгущенка»; -печенье «Кофейное зернышко»; печенье «Арахисовое»; печенье «Имбирное с пряностями»; печенье «Мишель»; печенье овсяное с клюквой и шоколадом; печенье «Лакомка»; печенье «Ландыш».

Изменение № 13. Дата введения в действие - 27.12.2019 год. *Сдобное печенье:* печенье «Домашнее»; печенье «Кадриль»; печенье «Кукурузное»; печенье «Морковное»; печенье «Пуравита»; печенье «Подковки»; печенье «Ржаное».

Изменение № 14. Дата введения в действие- 21.01.2020 год. *Сдобное печенье:* печенье «Московские хлебцы новые»; печенье «Творожное буше»; печенье «Медовое»; печенье «Лимонный фреш»; печенье «Меренга»; печенье «Домашнее»; печенье «Шоколадное»; печенье «Лимонно-медовое; **Пирог:** яблочный штрудель; вишневый штрудель.

Изменение № 15. Дата введения в действие- 13.04.2020 год. *Сдобное печенье:* печенье сдобное «Маковка» с творожной начинкой; печенье «Вафельная трубочка» со сгущенным молоком; печенье вафельное «Веер» с шоколадной глазурью; печенье вафельное «Веер» с белой глазурью; печенье сдобное с творогом и абрикосовым джемом; печенье сдобное с творогом и вишневым джемом; печенье сдобное с творогом и клубничным джемом; печенье сдобное с творогом и смородиновым джемом; печенье сдобное с творогом и персиковым джемом; печенье сдобное «Улитка» с маковой начинкой; печенье сдобное «Улитка» с творожной начинкой; печенье сдобное «Улитка» с творожной начинкой и смородиной; печенье сдобное «Весеннее» с абрикосовым джемом; печенье сдобное «Весеннее» с вишневым джемом; печенье сдобное «Весеннее» с малиновым джемом; печенье сдобное «Весеннее» с клубничным джемом; печенье сдобное «Весеннее» с смородиновым джемом; печенье сдобное «Весеннее» с персиковым джемом; печенье сдобное «Американо» с ядрышками подсолнечника; печенье сдобное «Американо» с тыквенными ядрышками; печенье сдобное «Султан» с творожно-сливочной начинкой; печенье сдобное «Творожная фантазия»; печенье сдобное «Конвертик» с творожной начинкой; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и абрикосовым джемом; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и лимонным джемом; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и вишневым джемом; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и малиновым джемом; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и клубничным джемом; печенье сдобное «Конвертик» с творогом и смородиновым джемом; печенье сдобное «Матрешка» с творожной начинкой и персиковым джемом; печенье сдобное «Матрешка» с творожной начинкой и вишневым джемом; печенье сдобное «Сочник» с творогом; печенье сдобное «Фрутта» с персиковым джемом; печенье сдобное «Фрутта» с малиновым джемом; печенье сдобное «Фрутта» со смородиновым джемом; печенье сдобное «Палочка слоенная» с бeze и малиновым джемом; печенье сдобное «Палочка слоенная» со сгущенным молоком; печенье сдобное «Палочка слоенная» с творожной начинкой; печенье сахарное «К чаю» с какао; печенье сдобное «Мозаика» с вишневым джемом; печенье сдобное «Мозаика» с клубничным джемом; печенье сдобное «Мозаика» с джемом черной смородины; печенье сдобное «Мозаика» с персиковым джемом; – печенье сдобное «Мозаика» с абрикосовым джемом; – печенье сдобное «Мозаика с лимонным джемом; печенье сдобное «Рулетик творожный» с персиковым джемом; печенье сдобное «Рулетик творожный» с клюквенным джемом; печенье сдобное «Рулетик творожный» с яблочным джемом; печенье сдобное «Рулетик творожный» со смородиновым джемом; печенье сдобное «Рулетик творожный» с абрикосовым джемом; печенье «Венское вафельное»; печенье «Венское вафельное» с абрикосовым джемом; печенье «Венское вафельное» с персиковым джемом; печенье «Венское вафельное» с малиновым джемом; печенье «Венское вафельное» со смородиновым джемом; печенье «Венское вафельное» с вареным сгущенным молоком; **Песочное печенье:** печенье песочное «День и ночь»; печенье песочное «Рогалик» с творогом и персиковой начинкой; печенье песочное «Рогалик» с творогом и смородиновой начинкой; печенье песочное «Рогалик» с творогом и абрикосовой начинкой; печенье песочное «Рогалик» с творогом и лимонной начинкой; – печенье песочное «Рогалик» с творогом и малиновой начинкой; – печенье песочное «Рогалик» с творогом и черничной начинкой; **Сахарное печенье:** печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом сливочная карамель; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с молочным ароматом; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с шоколадным ароматом; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом сгущенное молоко; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с кофейным ароматом; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом капучино; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом ирландское кофе; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом амаретто; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом апельсина; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом абрикоса; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом киви; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом лимона; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом малины; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом черники; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом смородины; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом персика; печенье сахарное «Крым-сэндвич» с начинкой с ароматом яблока; печенье сахарное «Творожное». **Затяжное печенье:** печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом сливочная карамель; печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом шоколада; печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с молочным ароматом; печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом сгущенное молоко; печенье затяжное «Мария-сэндвич» с начинкой с кофейным ароматом;

печенье затыжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом амаретто; печенье затыжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом капуцино; печенье затыжное «Мария-сэндвич» с начинкой с ароматом ирландский кофе; печенье затыжное «Таврическое» с ароматом с ароматом апельсина; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом абрикоса; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом киви; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом лимона; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом малины; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом черники; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом смородины; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом персика; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом яблока; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом сливочная карамель; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом шоколада; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с молочным ароматом; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом сгущенное молоко; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом кофе; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом амаретто; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом капуцино; печенье затыжное «Таврическое» с начинкой с ароматом ирландский кофе; печенье затыжное «Зерновое» с тыквенными ядрышками; печенье затыжное «Злаковое»; печенье крекер «Хрумчик»; печенье крекер «Буквы классические»; печенье сдобное «Рогалик» с ванильной начинкой; печенье «Карамельно-ореховое»; печенье «Шоколадная рапсодия»; печенье «Шоколадное» с орехами; печенье «Шоколадно-ягодное».

Изменение № 16. Дата введения в действие - 13.04.2020 год. Сдобное печенье: печенье «Кекс волжский»; печенье «Сочни с творогом»; печенье «Атланта творожная»; печенье «Атланта зерновое»; печенье «Домашнее»; печенье бисквитное; печенье «Постное»; печенье «Слойка альпийская» с кунжутот; печенье «Корж молочный». **Песочное печенье:** печенье «Рулет песочный с маковой начинкой»; печенье «Курабье бакинское». **Слоеное печенье:** печенье «Венское»; печенье «Крендель с начинкой».

Изменение № 17. Дата введения в действие - 11.08.2020 год. Сдобное печенье: печенье «Морковное»; печенье «Мишки Творожные»; печенье «Зарина»; печенье по-Шотландски; печенье «Деревенское с отрубями»; печенье с черносливом без сахара; печенье «Кудрявое» на ржаной муке; печенье «Здоровье» с изюмом; печенье «Фитнес»; печенье «Хрустикс»; печенье «Творожное»; печенье «Амелька»; печенье «Сладкое сердечко».

Изменение № 18. Дата введения в действие- 14.10.2020 год. Сдобное печенье: печенье сдобное «Крустиланта»; печенье сдобное «Подковки»; печенье «Сдобное Мраморное»; печенье «Овсяно-яблочное миндальное»; печенье «Овсяно-яблочное фисташковое»; печенье «Куки овсяное»; печенье «Кокосовые черепицы»; печенье «Кунжутные черепицы»; печенье «Австрийское»; печенье «Песочно-сдобное миндальное»; печенье «Песочно-сдобное фисташковое».

Изменение № 19. Дата введения в действие - 24.11.2020 год. Сахарное печенье: печенье «DaRiNi» в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (вариант 1); печенье «DaRiNi» в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (вариант 2); печенье «DaRiNi» в темной (белой) глазури и сахарной цветной оболочке (вариант 3); печенье «DaRiNi» в шоколаде (темном, молочном, белом) и хрустящей сахарной оболочке (вариант 1); печенье «DaRiNi» в шоколаде (темном, молочном, белом) и хрустящей сахарной оболочке (вариант 2); печенье «DaRiNi» темной (белой) глазури и хрустящей сахарной оболочке (вариант 1); печенье «DaRiNi» темной (белой) глазури и хрустящей сахарной оболочке (вариант 2); печенье «DaRiNi» темной (белой) глазури и хрустящей сахарной оболочке (вариант 3).

Изменение № 20. Дата введения в действие- 02.12.2020 год. Печенье «Домашнее классическое»; печенье «Домашнее с абрикосовой начинкой»; печенье «Домашнее с банановой начинкой»; печенье «Домашнее с брусничной начинкой»; печенье «Домашнее с вишневой начинкой»; печенье «Домашнее с клубничной начинкой»; печенье «Домашнее с земляничной начинкой»; печенье «Домашнее с пломбирной начинкой»; печенье «Домашнее с творожной начинкой»; печенье «Домашнее с кокосовой начинкой»; печенье «Домашнее с шоколадной начинкой»; печенье «Домашнее с ванильной начинкой»; печенье «Домашнее с молочно-карамельной начинкой»; печенье «День/Ночь с пломбирной начинкой»; печенье «Звездное»; печенье «Привет»; печенье «На счастье»; печенье «Моё любимое».

Изменение № 21. Дата введения в действие- 04.02.2021 год. Сахарное печенье: «Кукисы шоколадные»; «Кукисы шоколадные с шоколадными дробсами»; «Кукисы с какао-бобами»; «Кукисы глазированные»; «Кукисы с цукатами»; «Кукисы с сухофруктами»; «Кукисы шоколадные с кусочками шоколада»; «Кукисы с орехами»; «Кукисы с арахисом». **Песочное печенье:** печенье с клюквой; печенье «Шахматы». печенье «Тарталетка с вишней»; печенье «Тарталетка с манго»; печенье «Тарталетка с лесными ягодами»; печенье «Тарталетка с тропическими фруктами»; печенье «Тарталетка с абрикосом»; печенье «Тарталетка с арахисом и карамелью»; печенье «Тарталетка с фундуком и карамелью»; печенье «Тарталетка с орехами»; печенье «Тарталетка с ягодами и фруктами»; **Затыжное печенье:** печенье «Флорентийское»; печенье «Флорентийские чипсы со злаками»; печенье «Флорентийские чипсы с миндальными лепестками»; печенье «Флорентийское» с орехами; печенье «Флорентийские чипсы».

Изменение № 22. Дата введения в действие - 08.04.2021 год. Дополнить ассортимент продукции: печенье «Курабье».

Изменение № 23. Дата введения в действие - 08.04.2021 год. Дополнить ассортимент продукции: печенье сахарное с мармеладом «Апельсин»; печенье сахарное с мармеладом «Груша»; печенье сахарное с мармеладом «Яблоко»; печенье

сахарное с мармеладом «Клубника»; слоеное изделие крекер с семенами подсолнечника и льна; печенье «Кунжутный грильяж».

Изменение № 24. Дата введения в действие - 18.04.2021 год. Дополнить ассортимент продукции: печенье карамельное; печенье ореховое; печенье ванильное; печенье шоколадное (черное); печенье цветное (желтое); печенье цветное (красное); печенье цветное (голубое); печенье цветное (синее); печенье цветное (зеленое); печенье цветное (фиолетовое); печенье цветное ассорти (кусочки желтого, красного, голубого, синего, зеленого, фиолетового, черного цвета в зависимости от ассортимента готовой продукции); печенье со вкусом ананаса, дыни, вишни, черники, клубники, малины, лесной ягоды, апельсина, банана, какао, шоколада, карамели, кокоса, ореха; печенье с ароматом ванили, ананаса, дыни, вишни, яблока, груши, черники, клубники, малины, лесной ягоды, апельсина, банана, какао, шоколада, карамели, кокоса, ореха.

Изменение № 25. Дата введения в действие - 22.05.2021 год. Дополнить ассортимент продукции: печенье «Овсяное» цельнозерновое (2 вариант).

Изменение № 26. Дата введения в действие - 09.07.2021 год. Дополнить ассортимент продукции: печенье сахарное с мармеладом «Апельсин» со вкусом апельсина; печенье сахарное с мармеладом «Груша» со вкусом груши; печенье сахарное с мармеладом «Яблоко» со вкусом яблока; печенье сахарное с мармеладом «Клубника» со вкусом клубники; слоеное изделие «Крекер» с семенами подсолнечника и льна; печенье «Кунжутный грильяж».

Изменение № 27. Дата введения в действие - 15.09.2021 год. Дополнить ассортимент продукции: печенье «Песочная тарта»; печенье «Песочная тарта ванильная»; печенье «Песочная тарта с корицей»; печенье «Песочная тарта шоколадная»; печенье «Песочная тарта карамельная»; печенье «Песочная тарта со вкусом ореха»; печенье «Песочная тарта желтая»; печенье «Песочная тарта красная»; печенье «Песочная тарта синяя»; печенье «Песочная тарта зеленая».

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. **Рекомендуемые срок годности весовой продукции:** Сдобное Заварное, сдобное Слоеное, с зефиром, с суфле – не более 15 дней; творожное печенье – не более 15 дней; с начинками – не более 15 дней; остальное – не более 30 дней. **Рекомендуемый срок годности герметично фасованной продукции:** творожное печенье – не более 15 дней; сдобное Заварное, сдобное Слоеное, с зефиром, с суфле, с жировой начинкой – не более 30 дней; остальное – не более 45 дней. **Рекомендуемый срок годности весового печенья сдобного «Корзинка»:** печенье сдобное «Корзинка» с начинками и (или) и крошкой – не более 60 суток; печенье сдобное «Корзинка» с начинками и бисквитным тестом – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции:** сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 18°С – не более 30 суток; сдобное и сахарное печенье с начинками при температуре плюс 10°С – не более 45 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.

3 000 РУБ.

ТИ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ СО ВЗОРВАННЫМ РИСОМ

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Грильяж «Сластена»; козинак из взорванного риса; шербет «Фантазия»; колбаска рисовая «Особая»; колбаска рисовая «Особая шоколадная».

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