



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЦЦЕПРОМ»
(ООО НПЦ «АГРОПИЦЦЕПРОМ»)

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

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ на продукты питания



Мичуринск-наукоград РФ
2023



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

В комплект готовых Технических условий входят:

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

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

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

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

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

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

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

10% – покупка 2-х документов,

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

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

Скидки на разработку ТУ:

10% – заказ 2-х документов,

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

10% от цены конкурентов!

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

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

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

Мы гарантируем:

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

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

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



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

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

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

Заказать обратный звонок

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

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

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

Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!

ОГЛАВЛЕНИЕ

СЫРЫ И СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ

ТУ,ТИ 10.51.40-1053-37676459-2023 СЫРЫ-ПО ГРЕЧЕСКИ.....	6
ТУ,ТИ 10.51.40-1040-37676459-2022 СЫРЫ КАВКАЗСКИЕ.....	8
ТУ,ТИ 10.51.40-337-37676459-2022 НИДЕРЛАНДСКИЕ (ГОЛАНДСКИЕ) СЫРЫ.....	9
ТУ,ТИ 10.51.40-115-37676459-2022 СЫРЫ ПО-АМЕРИКАНСКИ	10
ТУ 10.51.40-814-37676459-2020 СЫРЫ ПО-АВСТРИЙСКИ	11
ТУ 10.51.40-813-37676459-2020 СЫРЫ ПО-НЕМЕЦКИ	12
ТУ 10.51.52-856-37676459-2020 СЫРЫ ЧЕРНЫЕ	14
ТУ 10.51.40-811-37676459-2020 СЫРЫ ПО-АНГЛИЙСКИ	15
ТУ 10.51.40-947-37676459-2019 СЫРЫ-СЫРЬЕ.....	16
ТУ 10.51.40-253-37676459-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕННОГО СЫРА ПАСТООБРАЗНЫЕ	17
ТУ 10.51.40-297-37676459-2019 СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ».....	18
ТУ 10.51.40-812-37676459-2019 СЫРЫ ПО-СКАНДИНАВСКИ	19
ТУ 10.51.52-817-37676459-2022 СЫРЫ ПО-КАНАДСКИ	20
ТУ 10.54.40-816-37676459-2022 СЫРЫ ПО-АВСТРАЛИЙСКИ.....	20
ТУ 10.54.40-815-37676459-2022 СЫРЫ ПО-НОВОЗЕЛАНДСКИ	20
ТУ 10.51.40-810-37676459-2022 СЫРЫ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ	21
ТУ 10.51.40-809-37676459-2022 СЫРЫ ПО-ИСПАНСКИ.....	21
ТУ 10.51.40-732-37676459-2017 СЫРЫ ТВОРОЖНЫЕ.....	21
ТУ 10.51.40-683-37676459-2017 ПАСТА СЫРНАЯ.....	22
ТУ 10.51.40-617-37676459-2017 ПРОДУКТЫ С СЫРОМ ПЛАВЛЕННЫЕ (С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА).....	23
ТУ 10.51.40-199-37676459-2017 СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ	25
ТУ 10.51.40-618-37676459-2017 СЫРЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ	27
ТУ 10.51.40-329-37676459-2017 СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ	29
ТУ 10.51.40-271-37676459-2017 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ	30
ТУ 10.51.40-446-37676459-2017 СЫРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	51
ТУ 10.51.40-284-37676459-2017 СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ	70
ТУ 10.51.40-377-37676459-2017 СЫРЫ МЯГКИЕ.....	75
ТУ 10.51.40-535-37676459-2017 СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА	92
ТУ 10.51.40-466-37676459-2017 СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ.....	95
ТУ 10.51.40-467-37676459-2017 СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ РАССОЛЬНЫЕ	97

СЫРЫ И СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ

25 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.51.40-1053-37676459-2023

СЫРЫ-ПО ГРЕЧЕСКИ

Дата введения в действие 2023 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры, (далее продукт, продукция), произведенные по технологии приготовления традиционных греческих сыров из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока, соли и вкусоароматических компонентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Гиза», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0%; сыр «Мизитра», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0%; сыр «Ксиномизитра», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0% сыр «Антотиро», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 14,0% до 23,0%; сыр «Манури», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 21,0% до 45,0%; сыр «Галотири» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Сливочный», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 30,0% до 40,0%; сыр «Сливочный легкий», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 14,0% до 25,0%; сыр «Касери» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Проволоне» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Кашкавал» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Формаелла» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Кефалотири», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Кефалогравьера», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Гравьера», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Ладотири», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Пекорино», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Пекорино Россо», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Баджо», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; «Фета»; «Фета» маринованная в оливковом масле со специями; «Фета» из козьего молока; «Фета» из козьего молока маринованная в оливковом масле со специями; «Рикотта» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» пресный с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» соленый с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; «Рикотта» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и/или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных,

и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и . **«Рикотта» соленый** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **«Рикотта» сладкий** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и/или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). **«Халлуми** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40% 55%; **«Халлуми** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40% 55%; с добавлением: мяты и/или пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян);

Наименование сыра	В сутках, не более	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Гиза», «Мизитра», «Ксиномизитра», «Антогиро», «Манури», «Галотири», «Сливочный», «Сливочный легкий»	6мес	4мес

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, оС	Время хранения, не более
«Касери», «Проволоне», «Кашкавал», «Формаелла»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 2 до 4	12мес
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		18мес
	в вакууме		12мес
	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды		1 мес
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		12мес
	Целая сырная голова		18мес
Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, оС	Время хранения, не более
«Кефалотири», «Кефалогравьера», «Гравьера», «Ладотири», «Пекорино», «Пекорино Россо», «Баджо»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 2 до 4	12мес
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		18мес
	в вакууме		12мес
	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды		2мес
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		12мес
	Целая сырная голова		24мес

26 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.51.40-1040-37676459-2022

СЫРЫ КАВКАЗСКИЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных кавказских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: грузинский сулгуни; чечил; шор; дамбалхачо; гуда; чкinti; армянский мотал; ехегнадзор; умалат кавказский; мотал; хорау панир; курут; дашбал-хачо; чкinti-квели; калти; гауда; лори; кобийский сыр; имеретинский сыр; тенили; надуги.

Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды,

пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. **При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. **При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 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.

26 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.51.40-337-37676459-2022
НИДЕРЛАНДСКИЕ (ГОЛАНДСКИЕ) СЫРЫ**

Дата введения в действие 31.01.2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных голландских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусных и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Мягкие сыры: Власкаас; Граскаас; Кернхем; Лимбургер; Полутвердые сыры: Лейденский сыр; Маасландер; Паррано; Эдам. Твердые сыры: Бимстер; Буренкаас; Гауда; Кантеркаас; Леердам; Маасдам; Нагелькаас; Роомано.

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров - При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно:** разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 20 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток; целая сырная голова 120 суток. **Полутвердых сыров - При температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%:** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. **При температуре от 0°C до 6 °C и относительной влажности воздуха 80-85%:** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. **Твердых сыров - При температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%:** целые формы (головки) – не более 180 суток; в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. **При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 80-85%:** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. целые формы (головки) – не более 120 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не

более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4 ± 2) °C 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.

34 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.51.40-115-37676459-2022
СЫРЫ ПО-АМЕРИКАНСКИ

Дата введения в действие 28.01.2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных североамериканских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусных и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: Споук Кримери Браунинг Голд; Альпин Лейкс Крими Блэ; Анданте Дейри Пиколо; Ап ин Смоук; Аппалачиан; Барли Базд; Бейли Хезен Блю; Белвезер Фармс Крещенца; Бель Шевр; Биг Айланд Фета; Биг Вудс Блю; Бичерс Флегшип Резерв; Блайсдейл Фарм Камамбер; Бланка Бьянка; Блэ Маунт Чеддер; Блэ Эдж; Бриджидс Эбби; Бриджуотер Раунд; Бриндиси Фонтинна; Бубалус Бубалис Моцарелла ди Буффала; Буре; Бэд Акс; Вакеро Блю; Ваш де Вашон; Вермонт Шеперд; Вермонт Эр; Винчестер Супер Эдж Гауда; Голден Глен Кремери Моцарелла; Гутцарелла; Гранд Кесо; Грейвенштейн Голд; Грейсон; Грейт Хилл Блю; Грюйер Стуршуа; Делис де ла Валле; Дорсет; Ивс Блю; Йерба Санта Дейри Фреска; Кабот Клосбаунд; Кармела; Каюс Маунтин Гоат; Кейв Эдж Мариса; Кесо де Мано; Клер де Люн; Констант Блисс; Кранбери Ридж Фарм Шевр; Кримери Сабблм; Куник; Купол; Ларзак; Ле Пти Шевр Блэ; Ле Фрер; Матос Сен-Жорж; Маунт Тэм; Маунтин Топ Блэ; Мейтаг Блю; Менуэт; Меццо Секко; Мидкост Телем; Мона; Моне; Монтерей Джек; МуКо СолоРуж; О'Куч; Олд Кентукки Том; Орей; Оукдейл Чиз Компани Гауда; Оя Санта; Пайн Стэмп Кроттэн; Пекан Шевр; Плезант Вэлли Дейри Мицшли; Плезант Ридж Резерв; Позо Томме; Поинт Рейес Ориджинал Блю; Пондхоппер; Пти Марсель; Растик Блэ Гоут; Рог Ривер Блю; Розмарис Вольс; Сан-Жоржи; Сан Хоакин Голд; Сёрфинг Гоут Дейри Кварк; Систэк; Сити оф Шипс; Смоки Блю Чиз; Софт Уил; Стимбоут Айленд Гоут Фарм Гауда; Сьерра-Невада; Сэлли Джексон; Сэммиш Бей Чиз Монтазио; Тарантез; Твиг Фарм Сквеар Чиз; Телфорд Резерв; Томасвилль Том; Топиньер; Трипл Крим Уил; Ту Фейсд Блю Пеккато; Тулар Кеннонболл; Тумало Томм; Уабаш Кеннонболл; Уидмерс Селларс Эдж Брик Чиз; Уиннимер; Фернс Эдж Гоут Дейри; Филадельфия; Флер де ла Терр; Флер-де-Лис; Фог Лайтс.

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

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров** При температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** - При температуре от минус 4 °C до 0 °C и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. При температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров** - При температуре от минус 4 °C до 0 °C и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90

суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. **При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (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.

26 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-814-37676459-2020
СЫРЫ ПО-АВСТРИЙСКИ

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных австрийских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Сыры различаются сырьем, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: **Сыры мягкие** сыр «Кугелькезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, с добавлением: тмина и/или перца черного, и/или паприки; сыр «Липтауэр» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, с добавлением: сливочного масла и/или красного перца, и/или черного перца, и/или паприки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина; сыр «Сент Северин» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0 %; сыр «Шлоскезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0 %; **Сыры полутвердые** сыр «Амадеус» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; сыр «Бергкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; сыр «Вайнкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, в вине; сыр «Гауда» с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; сыр «Мондзеер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %; сыр «Остеркрон» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0 %; сыр «Тильзит» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 48,0 %, 50,0 %; сыр «Тиролер Граукезе» молодой с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр «Тиролер Граукезе» выдержанный с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0%, 30,0 %; сыр «Тиролер Граукезе» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр «Эддам» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; **Сыры твердые** сыр «Моосбахер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; сыр «Эмменталь» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр мягкий, полутвердый, твердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра. Сыры хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сыры, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров** **При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно:** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой

среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров При температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. **При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров При температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. **При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (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.

27 500 РУБ.

**ТУ 10.51.40-813-37676459-2020
СЫРЫ ПО-НЕМЕЦКИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных немецких сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусных и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Сыры различаются сырьем, технологией производства

АССОРТИМЕНТ: *Сыры мягкие:* сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением тмина; сыр «Андексер цигенкамамбер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бавария блю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр «Бри» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%, с добавлением тмина; сыр «Дорблю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Камбоцола» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Камамбер» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Кремонт» с м.д.ж. в сухом веществе: 60,0%; сыр «Лимбургер» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Майнцер кезэ», с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Майнцер кезэ» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина; сыр «Ромадур» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Харцский» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%;

сыр «Харцский» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина; Сыры полутвердые сыр «Андексер хиртенкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Андексер хиртенкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр «Бергадер Еделпилц» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бергкезе Альгойер» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Биаром» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Буттеркезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Бьянко» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Бьянко» с чесноком, с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Вильстермаш» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Тильзитер» с м.д.ж.: 45,0%, 48,0%, 50,0%; сыр «Фета» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Эдамер», с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 55,0%; Сыры твердые сыр «Честер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Эменталлер» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр мягкий, полутвердый, твердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. **При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:** целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. **При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 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.

26 000 РУБ.**ТУ 10.51.52-856-37676459-2020****СЫРЫ ЧЕРНЫЕ***Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением красителей, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусковых и вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Сыры различаются сырьем, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: *Сыры мягкие:* сыр «Черный Камамбер» с м.д.ж в сухом веществе 48,0%; сыр «Черная Рикотта» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Черный Лимбургер» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черная луна» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%; сыр «Черный туман» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%; *Сыры полутвердые* сыр «Черный сливочный» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; сыр «Черная Гауда» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%, 50,0%; сыр «Черный Раклет» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; сыр «Черный Голландский» с м.д.ж. в сухом веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черная Гауда» с м.д.ж. в сухом веществе 35,0%, 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черная Качотта» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; *Сыры твердые:* сыр «Черный Маасдам» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Черный Пармезан» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0%; сыр «Черный Эдам» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%, 40,0%, 45,0%; 50,0%; сыр «Черный Эмменталлер» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; сыр «Черный Чеддер» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными (фантазийными) названиями. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров** *При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно:* целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** *При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:* целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. *При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:* целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров** *При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:* целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. *При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:* целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2)°C 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.

26 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-811-37676459-2020
СЫРЫ ПО-АНГЛИЙСКИ

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных английских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Сыры различаются сырьем, технологией производства.

АССОРТИМЕНТ: *Сыры мягкие:* сыр «Бач» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Керни» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%, 50,0%; 60,0%. *Сыры полутвердые* сыр «Виндзорский красный» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Давдэйл» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Карфилли» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%, 50,0%; 55,0%; сыр «Стилтон белый» с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Стилтон голубой» с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Шропширский голубой» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%, 35,0%; 40,0%; *Сыры твердые* сыр «Глостерский» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Двойной Глостерский» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Дерби» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Дерби» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением: шалфея и/или шпината, и/или красного вина, и/или портвейна; сыр «Дорсетский голубой» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Ланкаширский» молодой с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Ланкаширский» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Ланкаширский» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддер» молодой с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» выдержанный с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Чеддер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%, с добавлением: пряно-ароматических смесей и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); сыр «Чеширский» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Эплвуд» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Эплвуд» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением паприки.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр мягкий, полутвердый, твердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«Сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра.

Рекомендуемые сроки годности: **Мягких сыров** При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. **Полутвердых сыров** При температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в

разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. **Твердых сыров При температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %:** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. **При температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %:** целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (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.

20 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-947-37676459-2019

СЫРЫ-СЫРЬЕ

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

Настоящие технические условия распространяется на сыры-сырье (далее сыры, продукт (ы)), вырабатываемые из продуктов отходов сыродельного производства: сырной пыли, сырной выбраковки по органолептическим и физико-химическим показателям, сырных корок и предназначенные для дальнейшей переработки в пищевые продукты. Продукция предназначена для реализации через предприятия оптовой торговли. Сыры-сырье, предназначенные для переработки, подразделяются: **в зависимости от способа созревания на:** сыры-сырье; сыры-сырье рассольные; **в зависимости от массовой доли влаги, массовой доли влаги в обезжиренном веществе на:** сыры-сырье сухие; сыры-сырье сверхтвердые; сыры-сырье твердые; сыры-сырье полутвердые; сыры-сырье мягкие; **в зависимости от срока созревания на:** сыры-сырье свежие; сыры-сырье с коротким сроком созревания; сыры-сырье зрелые; **в зависимости от внешнего вида на:** сырную массу; сыры-сырье формованные целые; сыры-сырье формованные разрезанные; сыры-сырье крошка; сыры-сырье стружка; сыры-сырье пластины; сыры-сырье слайсы.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 2.11.2021 г. Изложить сроки годности в новой редакции.

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

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, пресованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыры мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»** сыры имеющие соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложением №1 к ТР ТС 033; **«сыры рассольные»** сыры, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей; **масса сырная** продукт молочный, изготавливаемый по технологии сыра, не имеющий конкретной геометрической формы. **«генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы»** (далее ГМО) – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; **«дата выработки»** дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра; **«дата изготовления пищевой продукции»** дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции. **Рекомендуемые условия и срок годности** сыров приведен в таблице:

Наименование продукта	Срок годности	
	при температуре хранения от минус 4 °С до 0 °С, относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включ.	при температуре хранения от 0 °С до 6 °С, относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включ.
Сыры-сырье зрелые крупнокусковые	90	45
в герметичной упаковке		
в негерметичной упаковке	45	25
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	120	60
Сыры-сырье свежие или с коротким сроком созревания крупнокусковые	60	30
в герметичной упаковке		
в негерметичной упаковке	30	15
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	90	45
Сыры-сырье рассольные крупнокусковые	90	60
в герметичной упаковке		
в негерметичной упаковке	45	25
упакованные в рассоле	180	90
Сыры-сырье измельченные: крошка, стружка, слайсы	45	20
в герметичной упаковке		
в негерметичной упаковке	30	15
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	60	35
Сыры-сырье пастообразные массы	90	45
в герметичной упаковке		
в негерметичной упаковке	45	25
Замороженные сыры	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.

20 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-253-37676459-2019
МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ
МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ
ПЛАВЛЕННОГО СЫРА ПАСТООБРАЗНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра плавленые пастообразные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из творога, сыров и заменителя молочного жира, в присутствии солей-плавителей и/или структурообразователей с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевых добавок, вкусовых и ароматических компонентов. Содержание немолочных жиров в жировой фазе готового продукта не более 50 %. Продукт выпускается готовым к употреблению, упакованным в потребительскую (фасованный) или транспортную упаковку (весовой) и предназначен для непосредственного употребления в пищу или для и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через предприятия оптовой и розничной торговли или через предприятия общественного питания. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии плавленого сыра, пастообразные различаются массовой долей жира, сырьевыми компонентами.

АССОРТИМЕНТ: «Ардатовский» с м.д.ж. в сухом веществе 60%; «Нижегородский» с м.д.ж. в сухом веществе 56%; «Московский» с м.д.ж. в сухом веществе 30%; «Волжский» с м.д.ж. в сухом веществе 65%; «Атлет» с м.д.ж. в сухом

веществе 60%; «Олимпийский» с м.д.ж. в сухом веществе 36%; «Утренняя трапеза» с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 50%; 60%; «Грибная тема» с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 50%; 60%; «Пикантная штучка» с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 50%; 60%; «Филадельфийский» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%; 55%; 60%; «Ванильная сказка» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; «Медовый восторг» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; «Шоколадный день» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; «Ореховый вкус» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%.

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

Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3 °С до плюс 6 °С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 %. 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.

16 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-297-37676459-2019

СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ»

(взамен ТУ 9225-297-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры рассольные «Рулеты оригинальные» (далее по тексту продукт или продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусных и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается пищевкусными компонентами и дополнительной обработкой.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Рулет оригинальный» с мятой; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем; сыр «Рулет оригинальный» с орехами; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и творогом в пряных травах; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и пряными травами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с паприкой, копченый; сыр «Рулет оригинальный» со вкусом копченого лосося, копченый; сыр «Рулет оригинальный» пряно-острый, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с чесноком и творогом в пряных травах, копченый; сыр «Рулет оригинальный с мятой» копченый; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с орехами, копченый; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой, копченый.

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные»** сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей. Продукцию хранят при температуре от минус 4 °С до плюс 4 °С и относительной влажности не более 85 %.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от минус 4 °С до плюс 4 °С: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 25 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 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.

27 900 РУБ.**ТУ 10.51.40-812-37676459-2019
СЫРЫ ПО-СКАНДИНАВСКИ***Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных скандинавских (норвегия, швеция, дания) сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусных и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковки пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: «Аделост» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Бло Кастелло» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Брюнуст» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Вастерботтеност» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Градост» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %, 60,0 %; «Греве» с м.д.ж. в сухом веществе 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Гаммелост» с м.д.ж. в сухом веществе 5,0 %; 10,0 %, 15,0%, 20,0%; «Гейтуст» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Гудбрандсдален» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Данаблю» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Данбо» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Данбо», с м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %, 45,0 %, 50,0 % с добавлением тмина; «Мицелла» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Месост» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Неккелост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Прастост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Риддер» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Самсо» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %, 45,0%, 50,0%; «Снофриск» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Свекьяост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Фюнбо» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Фюнбо» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, с добавлением тмина; «Флэтемюсуст» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0%; «Хаварти» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Хаварти» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %, с добавлением: чеснока и/или укропа, и/или базилика, и/или лука, и/или тмина, и/или красного перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или паприки, и/или перца стручкового острого, и/или пажитника; «Хустхалост» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Эсром» с м.д.ж. в сухом веществе 30,0 %; 40,0 %; 45,0 %; 50,0 %; 60,0 %; «Элбо» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %; «Ярлсберг» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0 %; 40,0 %, 45,0 %, 50,0 %.

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

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий, полутвердый»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; **«сыр рассольный»** сыр, созревающий и (или) хранящийся в растворе солей; **«сыр с плесенью»** сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра. **Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно:** разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 20 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток; целая сырная голова 120 суток. **Полутвердых сыров При температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%:** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. **При температуре от 0°C до 6 °C и относительной влажности воздуха 80-85%:** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. **Твердых сыров При температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%:** целые формы (головки) – не более 180 суток; в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. **При температуре от 0°C до 6°C и относительной**

влажности воздуха 80-85%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. целые формы (головки) – не более 120 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить 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.

26 000 РУБ.

**ТУ 10.51.52-817-37676459-2022
СЫРЫ ПО-КАНАДСКИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных канадских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусных и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Аллегретто; Бейби Блю; Блэ Бенедектэн; Букетэн де Портнёф; Викис Спринг Сплендор; Драгонс Брис Блю; Комфорт Крим; Ла Барр дю Жур; Ла Соважин; Ле Делис дес Аппалаж; Ле Кебанон; Ле Кру дес Эрабль; Ле Пайассон де Иль д Орлеан; Ле Сабо де Бланшетт; Ле Сендре де Пре; Ока классик; Олд Гриззли; Престиж; Пьясер; Севен-Еа-Олд Оранж Чеддер; Съёр де Дюплесси; Харвест Мун; Чеддер Кардс; Эвонлеа Клосбаунд Чеддер.

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.

26 000 РУБ.

**ТУ 10.54.40-816-37676459-2022
СЫРЫ ПО-АВСТРАЛИЙСКИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных австралийских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусных и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Айронсторун Экстра; Брани Айланд Льюис; Брани Айланд Си-Ту; Вашингтон Уошрид; Вудсайд Эдит; Гампи Фармхаус Шевр; Ганнамата Голд; Дженсиенс Ред Уошед Ринд; Джипспенд Блю; Мередит Блю; Риард Томас Фромаж Блан; Роаринг Фортис; Сторми; Стржелецки Блю; Хейди Фарм Грюйер; Хейди Фарм Раклетт; Хейлис Пайенгана; Холи Гоут Ла Луна; Холи Гоут Пандора; Шоу Ривер Буффало Моцарелла; Ярра Велли Дейри Персиан Фетта.

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.

26 000 РУБ.

**ТУ 10.54.40-815-37676459-2022
СЫРЫ ПО-НОВОЗЕЛАНДСКИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных новозеландских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусных и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Баррис Бей Чеддер; Блю Ривер Карио Бей Пекорино; Блю Ривер Тассок Крик Шип Фета; Зани Зеус Халлуми; Каннан Лабан; Карикаас Винтаж Лейден; Кресент Дейри Фармхаус; Маое Винтаж Гауда; Маое Винтаж Эдам; Маунт Гентор Капити; Маунт Элиза Ред Лестер; Мейер Винтаж Гауда; Мерцер Маасдам; Мидоскрофт Фарм Гоутс Кард;

Нойдорф Риимонд Ред; Те Мата Айронгейт; Те Мата орт Ахурири; Те Мата Пакипаки; Уаймата Камамбер; Уайтетон Виндзор Блю; Эвансдейл Фармхаус Бри.

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.

26 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-810-37676459-2022
СЫРЫ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных швейцарских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкус-овых и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Аппенцеллер; Вашрен-Мон-Дор; Грюйер; Раклет; Сбринц; Тет-де-Муан; Швейцарский тильзитер; Хобельказе; Шабцигер; Эмменталь; Вашрен Фрибуржуа.

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.

26 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-809-37676459-2022
СЫРЫ ПО-ИСПАНСКИ

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных испанских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкус-овых и вкусоароматических компонентов и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Бургосский; Иборес; Идиасабаль; Кабралес; Манчего; Ронкаль; Саморано; Себреро; Тетилья.

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.

22 600 РУБ.

ТУ 10.51.40-732-37676459-2017
СЫРЫ ТВОРОЖНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры творожные, изготовленные из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевкус-овых продуктов и немолочных компонентов (далее продукт), предназначенного для непосредственного употребления в пищу и использования в кулинарии. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сыр творожный; сыр творожный с травами; сыр творожный с зеленью; сыр творожный с луком; сыр творожный с зеленью и луком; сыр творожный с огурцами и травами; сыр творожный с паприкой; сыр творожный со смесью перцев; сыр творожный с томатами и травами; сыр творожный с чесноком; сыр творожный с рататусом; сыр творожный с грибами; сыр творожный с ветчиной; сыр творожный с оливками; сыр творожный с солеными огурчиками; сыр творожный с копченым лососем; сыр творожный с бужениной; сыр творожный с морской солью; сыр творожный шоколадный; сыр творожный с какао; сыр творожный медовый; сыр творожный с ванилью; сыр творожный фруктовый; сыр

творожный ягодный; сыр творожный фруктово-ягодный; сыр творожный с ягодами; сыр творожный с фруктами; сыр творожный с тростниковым сахаром; сыр творожный с тростниковым сахаром и корицей; сыр творожный лимонный; сыр творожный лаймовый; сыр творожный с кусочками шоколада; сыр творожный с кусочками карамели; сыр творожный с кусочками бисквита; сыр творожный с кусочками бисквита и печенья; сыр творожный с кусочками печенья; сыр творожный со смесью орехов; сыр творожный с ароматом шоколада; сыр творожный с ароматом меда; сыр творожный с ароматом ванили; сыр творожный с фруктовым ароматом; сыр творожный с ягодным ароматом; сыр творожный с фруктово-ягодным ароматом; сыр творожный с шоколадно-ореховым ароматом; сыр творожный с ароматом трав; сыр творожный с ароматом ветчины; сыр творожный с ароматом копченостей; сыр творожный с ароматом грибов; сыр творожный «Сливочный»; сыр творожный «Сливочный» с травами; сыр творожный «Сливочный» с зеленью; сыр творожный «Сливочный» с луком; сыр творожный «Сливочный» с зеленью и луком; сыр творожный «Сливочный» с огурцами и травами; сыр творожный «Сливочный» с паприкой; сыр творожный «Сливочный» со смесью перцев; сыр творожный «Сливочный» с томатами и травами; сыр творожный «Сливочный» с чесноком; сыр творожный «Сливочный» с рататуем; сыр творожный «Сливочный» с грибами; сыр творожный «Сливочный» с ветчиной; сыр творожный «Сливочный» с оливками; сыр творожный «Сливочный» с солеными огурчиками; сыр творожный «Сливочный» с копченым лососем; сыр творожный «Сливочный» лососем; сыр творожный «Сливочный» с бужениной; сыр творожный «Сливочный» с морской солью; сыр творожный «Сливочный» шоколадный; сыр творожный «Сливочный» с какао; сыр творожный «Сливочный» медовый; сыр творожный «Сливочный» с ванилью; сыр творожный «Сливочный» фруктовый; сыр творожный «Сливочный» ягодный; сыр творожный «Сливочный» фруктово-ягодный; сыр творожный «Сливочный» с ягодами; сыр творожный «Сливочный» с фруктами; сыр творожный «Сливочный» с тростниковым сахаром; сыр творожный «Сливочный» с тростниковым сахаром и корицей; сыр творожный «Сливочный» лимонный; сыр творожный «Сливочный» лаймовый; сыр творожный «Сливочный» с кусочками шоколада; сыр творожный «Сливочный» с кусочками карамели; сыр творожный «Сливочный» с кусочками бисквита; сыр творожный «Сливочный» с кусочками бисквита и печенья; сыр творожный «Сливочный» с кусочками печенья; сыр творожный «Сливочный» со смесью орехов; сыр творожный «Сливочный» с ароматом шоколада; сыр творожный «Сливочный» с ароматом меда; сыр творожный «Сливочный» с ароматом ванили; сыр творожный «Сливочный» с фруктовым ароматом; сыр творожный «Сливочный» с ягодным ароматом; сыр творожный «Сливочный» с фруктово-ягодным ароматом; сыр творожный «Сливочный» с шоколадно-ореховым ароматом; сыр творожный «Сливочный» с ароматом трав; сыр творожный «Сливочный» с ароматом ветчины; сыр творожный «Сливочный» с ароматом копченостей; сыр творожный «Сливочный» с ароматом грибов; **Продукт в зависимости от дополнительной обработки производится в виде:** сыра творожного; сыра творожного пастеризованного; сыра творожного взбитого; сыра творожного аэрированного; сыра творожного взбитого и аэрированного. **Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или придуманными названиями.** Продукцию хранят при температуре от 0 °С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно. **Рекомендуемый срок годности продукта** при указанных условиях хранения: сыр творожный – не более 15 суток; сыр творожный пастеризованный – не более 60 суток; сыр творожный с консервантами – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно – не более 48 часов в пределах сроков годности продукта. 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.

12 900 РУБ.

ТУ 10.51.40-683-37676459-2017

ПАСТА СЫРНАЯ

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

Настоящие технические условия распространяются на молочный или молочный составной продукт паста сырная (далее продукт, продукция), производимый из творога и/или сыра с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением или без добавления вводимых немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока. Паста сырная охлажденная предназначена для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании. **Пасты сырные подразделяют:** с компонентами, в том числе сладкие, и/или соленые без компонентов.

АССОРТИМЕНТ: Паста сырная закусочная: паста сырная с м.д.ж.1,8% паста сырная с м.д.ж.4,5% паста сырная с м.д.ж.9% паста сырная с м.д.ж.12% паста сырная с м.д.ж.18% паста сырная с м.д.ж.23% паста сырная с м.д.ж.28% паста сырная с м.д.ж.32% паста сырная с м.д.ж.35% **Паста сырная закусочная с вкусовыми компонентами:** с зеленью с

м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с чесноком** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с грибами** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с креветками** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с ветчиной** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **остро-пряная** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%. **Паста сырная десертная с вкусовыми компонентами: с ванилью** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **шоколадный** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с карамелью** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **со злаками** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%; **с фруктово-ягодным наполнителем** с м.д.ж.1,8%, с м.д.ж.4,5%, с м.д.ж.9%, с м.д.ж.12%, с м.д.ж.18%, с м.д.ж.23%, с м.д.ж.28%, с м.д.ж.32%, с м.д.ж.35%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «сладкий», «соленый».

Термины и определения: «**творог**»кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов; **«немолочные компоненты»**пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины, или микро- и макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения; **«молочный жир»**молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральный вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2°С до плюс 6°С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: **Пасты сырные закусочные:** в фольге, в тубах, в жестяных банках, в стеклянных банках при температуре от 0°С до 6°С – 30 суток; **Пасты сырные закусочные:** в полимерной таре при температуре от 0°С до 6°С – 20 суток; **Пасты сырные десертные:** в фольге, в тубах, в жестяных банках, в стеклянных банках при температуре от 0°С до 6°С – 30 суток; **Пасты сырные десертные:** в полимерной таре при температуре от 0°С до 6°С – 20 суток; 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.

25 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-617-37676459-2017
ПРОДУКТЫ С СЫРОМ ПЛАВЛЕННЫЕ
(С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА)

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты с сыром плавленые (далее – продукт(ы), продукция), производимые по технологии производства плавленых сыров из сыра, и/или сырных продуктов, и/или творога, и/или творожных продуктов с добавлением заменителя молочного жира и/или пищевых растительных и/или животных жиров с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей и с добавлением или без добавления пищевкусковых и вкусоароматических компонентов. Процентное содержание жиров не молочного происхождения в жировой фазе готового продукта не регламентируется и может достигать 100%. Продукт выпускается охлажденным, готовым к употреблению и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. **Продукты с сыром плавленые подразделяют: в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на:** ломтевые пастообразные. **в зависимости от дополнительной обработки на:** подвергнутые дополнительной обработке, которые подразделяются на: консервные (пастеризованные, стерилизованные и сухие); копченые (для ломтевых); не подвергнутые дополнительной обработке; **в зависимости от используемых немолочных компонентов на:** с компонентами, в том числе сладкие, и/или ароматизаторами без компонентов и ароматизаторов.

АССОРТИМЕНТ: **Продукты плавленые с сыром ломтевые:** продукт с сыром плавленый с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Российский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Городской» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;

40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый «Невский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Янтарный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Летний» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с белыми грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%. **Продукты плавленые с сыром ломтевые копченые:** продукт с сыром плавленый колбасный копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копченый с перцем с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копченый с тмином с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; **Продукты плавленые с сыром пастообразные:** продукт с сыром плавленый пастообразный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0% продукт с сыром плавленый «Очаковский» с грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» со вкусом бекона с массовой долей жира в сухом веществе: 60,0%. **Продукты плавленые с сыром пастообразные сладкие:** продукт с сыром плавленый «Очаковский» сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; -продукт с сыром плавленый пастообразный сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый пастообразный шоколадный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 24.04.2018 г. Продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Гауда с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Камамбер с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Мааздам (Маасдам) с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Пармезан с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Эдам с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Эменталь (Эмменталь) с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%.

Изменение № 2. Дата введения в действие – 20.09.2018 г. **Продукты плавленые с сыром ломтевые:** продукт с сыром плавленый «Рамфорт» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт с сыром плавленый «Русский город» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; продукт с сыром плавленый «Чедар» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт с сыром плавленый «Золотистый луг» с массовой долей жира в сухом веществе 50%. **Продукты с сыром плавленые ломтевые сладкие:** продукт с сыром плавленый «Шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе 30%.

Изменение № 3. Дата введения в действие – 28.12.2019 г. **Продукты плавленые с сыром ломтевые:** продукт с сыром плавленый «Голландский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; продукт с сыром плавленый «Дружба» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; продукт с сыром плавленый «Дружка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; продукт с сыром плавленый «Волна» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%; продукт с сыром плавленый «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%.

Изменение № 4. Дата введения в действие – 12.03.2021 г. Продукт с сыром плавленый «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%

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

Рекомендуемые сроки годности: *Продукты ломтевые плавленые с сыром* с хранят при температуре от 0°C до плюс 8°C и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток, *копченые* – не более 120 суток. **Продукты пастообразные плавленые с сыром с хранят:** при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 85% не более 60 суток при температуре от 0°C до 2°C и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток

Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре 4±2°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% 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.

29 000 руб.

ТУ 10.51.40-199-37676459-2017
СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ
(взамен ТУ 9225-199-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей путем измельчения, перемешивания, плавления и эмульгирования смеси для плавления с добавлением или без добавления вводимых немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока сыр плавленый (далее продукт или продукция), предназначенный для непосредственного употребления в пищу, для использования в общественном питании и промышленной переработке. **Сыры плавленые подразделяют:** в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на: ломтевые пастообразные. **в зависимости от дополнительной обработки на:** подвергнутые дополнительной обработке, которые подразделяются на: консервные (пастеризованные, стерилизованные и сухие); копченые (для ломтевых); не подвергнутые дополнительной обработки; в зависимости от используемых немолочных компонентов на: с компонентами, в том числе сладкие, и/или ароматизаторами без компонентов и ароматизаторов.

АССОРТИМЕНТ: Сыры плавленые ломтевые: «Российский»; «Чеддер»; «Голландский»; «Костромской»; «Латвийский»; «Городской»; «Городской» в блоках; «Балтийский»; «Осень»; сыр плавленый ломтевой с копчеными мясopодуктами; сыр плавленый ломтевой острый с перцем; сыр плавленый ломтевой со специями; сыр плавленый ломтевой с томатным соусом; «Нептун»; сыр плавленый ломтевой к пиву; «Балтийский» с крилем; **Сыры плавленые ломтевые копченые:** «Колбасный» копченый; «Колбасный» копченый с перцем; «Колбасный» копченый с тмином; «Колбасный» с копильным препаратом; **Сыры плавленые пастообразные:** «Невский сливочный»; «Янтарь»; «Коралл»; «Дружба»; «Волна»; «Лето»; «Рокфор»; «Кисломолочный»; сыр плавленый пастообразный с петрушкой; «Луковичка»; «Перчинка»; сыр плавленый пастообразный с луком; «Мягкий»; «Московский»; «К обеду» с грибами для супа; «К обеду» для овощных блюд; «К обеду» для макаронных блюд; «К обеду» белый с грибами; «К обеду» с луком для супа. **Сыры плавленые пастообразные сладкие:** «Омичка»; «Шоколадный»; «Кофейный»; «Фруктовый»; сыр плавленый пастообразный сладкий с орехами; «Медовый»; «Мятный»; «Сказка». **Сыры плавленые консервные:** стерилизованный; пастеризованный; пастеризованный с ветчиной; сыр плавленый сухой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 25.10.2017 год. Сыр плавленый пастообразный сливочный; сыр плавленый пастообразный с ветчиной; сыр плавленый пастообразный с грибами; сыр плавленый пастообразный с зеленью.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 14.06.2019 год.

Дополнить рекомендуемые сроки годности.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 14.06.2021 год. Сыр «Колбасный» с белыми грибами.

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

Термины и определения «плавленый сыр, подвергнутый дополнительной обработке» плавленый сыр, технология производства которого предусматривает последующую обработку: пастеризацию, или стерилизацию, или копчение, или сушку. Температуру дополнительной обработки для плавленого сыра конкретного наименования определяет изготовитель; **«плавленый сыр копченый»** формованный плавленый сыр, подвергнутый копчению и имеющий характерный для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. Не допускается использование ароматизаторов копчения; **«плавленый сыр колбасный»** плавленый сыр в форме батона или батончика; **«плавленый сыр сладкий»** плавленый сыр, изготовленный с использованием сахарозы и /или подсластителей; **«плавленые сыры с компонентами»** плавленые сыры, произведенные с использованием немолочных компонентов, в том числе и ароматизаторов, для придания сыру дополнительных вкусовых оттенков. **Транспортирование и хранение** Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Плавленые сыры хранят при температуре от минус 4°C до 0 °C и относительной влажности воздуха не более 90% или при температуре от 0°C до +4 °C и относительной влажности воздуха не более 85% Сухой плавленый сыр хранят в хорошо вентилируемом помещении при температуре от минус 4°C до 20 °C и относительной влажности воздуха не более 85% **Рекомендуемые сроки годности** указаны в таблице

Наименование сыра плавленого	Срок хранения при температуре:	
	от минус 4°C до 0 °C	От 0°C до 4°C
	суток	суток
Сыры плавленые ломтевые:		
«Российский»;	90	75
«Чеддер»;		
«Голландский»;		

«Костромской»;		
«Латвийский»		
«Городской»;	75	60
«Городской» в блоках;	30	20
«Балтийский»;	34	30
«Осень»;		
с копчеными мясopодуктами;	30	20
острый с перцем, со специями;	90	75
с томатным соусом;	30	20
«Нептун»;	30	20
сыр к пиву;		
«Балтийский» с крилем в фольге;	35	30
«Балтийский» с крилем в полистироловых стаканчиках	30	20
Сыры плавные колбасные:		
колбасный копченый;	75	60
колбасный копченый с перцем;		
колбасный копченый с тмином;		
сыр плавный колбасный с копильным препаратом;		
Сыры плавные пастообразные:		
«Невский сливочный»;	45	30
«Янтарь»: в фольге; в полимерной таре в тубах	45	30
	30	20
	45	30
«Коралл»: в полимерной таре в тубах	20	15
	20	15
«Дружба»;	45 в полимерной таре 30	30 в полимерной таре 20
«Волна»;		
«Лето»;		
«Рокфор»;		
«Кисломолочный»;		
с петрушкой;	30	20
«Луковичка»;		
«Перчинка»;		
с луком;		10
«Мягкий»;	60	45
«Московский»;	45	30
Сыры плавные сладкие:		
«Омичка»;	35 в полимерной таре 30	30 в полимерной таре 20
«Шоколадный»;		
«Кофейный»;		
«Фруктовый»;		
с орехами;		
«Медовый»;		
«Мятный»;		
«Сказка»;		
Сыры плавные консервные:		
стерилизованный;		360
пастеризованный;		160
пастеризованный с ветчиной;		30
сыр плавный в порошке, упакованный: – в жестяных банки - в полимерных пакетах, в комбинированной таре в полиэтилен –целлофан или в фанерноштампованные бочки с сешками вкладышами из полиэтилена		1 год
		8 месяцев
		4 месяца
Сыры плавные к обеду:		
в жестяных банках или в фольге	45	30
в полимерной таре	30	20
в стеклянных банках или тубах	45	30

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.

32 000 РУБ.**ТУ 10.51.40-618-37676459-2017
СЫРЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые по технологии приготовления традиционных французских сыров из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусных и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: «Аббе де Сито»; «Аббэ-де-Сито»; «Аббеи-де-Сито»; «Аббей де Тамьё»; «Аром-о-вен-блан»; «Банон»; «Бле-де-баск»; «Бле-де-Бресс»; «Бле-де-Жекс»; «Бле-де-Корс»; «Бле де Косс»; «Бле -де-Лакёй»; «Блэ-де-Сент-Фуа»; «Блэ дю Веркор-Саснаж»; «Блэ-дю-Керси»; «Бонд де Гатин»; «Бондар»; «Бри»; «Бри-де-Монтеро»; «Бри-де-Нанжи»; «Брийя-Саварен»; «Броччио» свежий; «Броччио» свежий с вкусовыми добавками; «Броччио» зрелый; «Броччио» зрелый с вкусовыми добавками; «Брусс»; «Валансе»; «Вашрен де бож»; «Венако»; «Виньле»; «Вау»; «Вьё Булонь»; «Вьё Пане»; «Довиль»; «Кайбот»; «Камамбер»; «Кёр-де-Шевр»; «Клошет»; «Кроттен де шавиньоль» свежий; «Кроттен де шавиньоль»; «Кроттен де шавиньоль» зрелый; «Кроттен де шавиньоль» старый; «Куломье»; «Лангр»; «Ливаро»; «Мароль»; «Мораше»; «Мюнстер»; «Нёшатель»; «Отюн»; «Паве Блезуа»; «Пикодон»; «Реблошон»; «Рокамадур»; «Сель-сюр-шер»; «Тамье»; «Фужерю»; «Шевротен»; «Шаур»; «Шабишу-дю-Пуату»; «Эзи»; «Эпуас»; «Аббей-де-Белло́к»; «Аббеи-де-Тимадёк»; «Аббей-де-Тимадэ»; «Аббеи-де-Тимадье»; «Абонданс»; «Аму»; «Анно»; «Арди-Гасна»; «Артизон»; «Баргкас»; «Барус»; «Бэлло́к»; «Бетмаль»; «Бомон»; «Бофор»; «Брен-д'амур»; «Вьё Лилль»; «Гаперон»; «Канталь»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Мон-де-Ка»; «Морбье»; «Мюроль»; «Оссо-Ирати»; «Пелардон»; «Рокфор»; «Салер»; «Сен-Нектер»; «Тампле»; «Толлон»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»; «Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Амбер»; «Эторки».

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

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 8 °С и относительной влажности воздуха 80-90 %.

Рекомендуемые сроки годности для мягких сыров приведены в таблице.

Наименование сыра	В сутках, не более	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Аббе де Сито»;	—	60
«Аббэ-де-Сито»;		
«Аббеи-де-Сито»;		
«Аббей де Тамьё»; «Тамье»;		
«Аром-о-вен-блан»;	—	60
«Банон»;	—	60
«Бле-де-баск»;	—	60
«Бле-де-Бресс»;		
«Бле-де-Жекс»;		
«Бле-де-Корс»;		
«Бле де Косс»;		
«Бле -де-Лакёй»;		
«Блэ-де-Сент-Фуа»;		
«Блэ дю Веркор-Саснаж»;		
«Блэ-дю-Керси»;		
«Бонд де Гатин»;	—	60
«Бондар»;	—	60
«Бри»;	—	60
«Бри-де-Монтеро»;		
«Бри-де-Нанжи»;		
«Брийя-Саварен»;	—	25
«Броччио» свежий;	50	20
«Броччио» свежий с вкусовыми добавками;		
«Броччио» зрелый;	60	45
«Броччио» зрелый с вкусовыми добавками;		
«Брусс»;	—	60
«Валансе»;	—	60
«Вашрен де бож»;	30	15
«Венако»;	—	60

«Виньле»;	—	25
«Вуа»	—	40
«Вье Булонь»;		
«Вьё Пане»;		
«Довиль»;	—	60
«Кайбот»; в герметичной упаковке	7	3
	15	7
«Камамбер»;	—	50
«Кёр-де-Шевр»;	—	60
«Клошет»;	—	60
«Кроттен де шавиньоль» свежий;	—	30
«Кроттен де шавиньоль»;		
«Кроттен де шавиньоль» зрелый;	—	60
«Кроттен де шавиньоль» старый;	120	90
«Куломье»;	—	45
«Лангр»;	25	15
«Ливаро»;	—	30
«Мароль»;		
«Мораше»;	—	30
«Мюнстер»;	—	60
«Нёшатель»;	—	30
«Отюн»;		
«Паве Блезуа»;	50	30
«Пикодон»;	—	60
«Реблошон»;	—	30
«Рокамадур»;		
«Сель-сюр-шер»;	—	45
«Фужерю»;	—	30
«Шевротен»;	60	30
«Шаурс»;		
«Шабишу-дю-Пуату»;	—	30
«Эзи»;		
«Эпуас»;		

Рекомендуемые срок хранения мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха (80-90) % не более 72 часов в закрытом виде. **Рекомендуемые сроки** и условия годности твердых и полутвердых сыров приведены в таблице.

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °C	Время хранения, не более
«Аббей-де-Беллók»; «Аббей-де-Тимадék»; «Аббей-де-Тимадë»; «Аббей-де-Тимадье»; «Абонданс»; «Арди-Гасна»; «Баргас»; «Барус»; «Бэллók»; «Бомон»; «Бофор»; «Бренд'амур»; «Гаперон»; «Канталь»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Морбье»; «Оссо-Ирати»; «Салер»; «Тампле»; «Толлон»; «Эторки».	Целая головка без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку	от минус 4 до плюс 8	180
	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45
«Аму»; «Анно»; «Артизон»; «Бетмаль»; «Вьё Лилль»; «Мон-де-Ка»; «Миороль»;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 8	120
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		25
«Пелардон»; «Рокфор»; «Сен-Нектер»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 4	60
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума		30

«Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Амбер»;	или модифицированной газовой среды	15
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	

Рекомендуемый срок хранения твердых и полутвердых сыров после вскрытия герметичной упаковки при температуре от 0°С до 6°С – не более 5 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.

16 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-329-37676459-2017
СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9225-329-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на фасованные и упакованные сверхтвердые, твердые, полутвердые, мягкие, альбуминные, рассольные, плавленые и сухие сыры (далее – сыры, продукция), произведенные в соответствии с ТР ТС 033/2013, ГОСТ Р 53437, ГОСТ Р 53421, ГОСТ Р 54665, ГОСТ 31690, ГОСТ 32260, ГОСТ 32263 или в соответствии с нормативно-технической документацией изготовителя. Производитель имеет право наносить на упаковку наименование и название сыра, присвоенные ему его изготовителем. **Термины и определения «упаковка»** — изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции **«потребительская упаковка»** -упаковка, предназначенная для первичного упаковывания и реализации продукции конечному потребителю. *Примечание* — Упаковку, имеющую контакт с продукцией, допускается называть первичной упаковкой. **«вторичная упаковка»** — упаковка, содержащая в себе одну или более первичных упаковок вместе с другими защитными материалами **«герметичная упаковка»** — упаковка, конструкция которой в комплекте с укупочным средством обеспечивает непроницаемость газов, паров и жидкостей в течение заданного времени. **«вид упаковки»** — классификационная единица, определяющая упаковку по форме. **«тип упаковки»** — классификационная единица, определяющая упаковку по материалу и конструкции. **«единичный груз», «грузовой пакет»** — отдельное изделие или совокупность изделий, подготовленных для обращения как единое целое. Сыры должны храниться на предприятии-изготовителе (упаковщике) или предприятии торговли уложенными в ящики в помещениях с температурой воздуха от 0 до 6 °С и относительной влажностью воздуха от 80 % до 85 % включительно. **Срок годности сыров** приведен в таблице.

Таблица

Наименование	Форма сыра	Масса сыра, г	Способ упаковывания	Срок годности, суток, не более
Сыры полутвердые, твердые и сверхтвердые упакованные в барьерные пакеты из термоусадочной пленки («Амивак» и другие)	Брусочек, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание в модифицированной атмосфере	70
	Брусочек, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом	90
Сыры сверх твердые, твердые, полутвердые, упакованные в термоусадочную упаковку	Брусочек, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом, без вакуума	25
Сыры мягкие, сывороточно-альбуминные и пастообразные		От 100 до 500 г	Герметичный	Не более 1/3 от срока годности фасуемого сыра на момент фасования

Сыры с благородной плесенью	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание без вакуума	10
Сыры (сверх твердые, твердые, полутвердые,) фасованные и упакованные в пищевую пленку.	любая	От 25 до 2500 включ.	Не герметичный	5
Сыры мягкие, сывороточно-альбуминные, Сыры плавленые фасованные и упакованные в пищевую пленку		От 10 г до 500 г включ.		
Сыры (кроме пастообразных) порционные, с последующим упаковыванием в потребительскую групповую упаковку	Мелкая порционная	От 10 г до 50 г ,	Герметичная	Равен половине срока годности фасуемого сыра, на момент фасования
	Потребительская групповая упаковка	От 100 г до 1000 г	—	
Сыры сухие	любая	От 100 до 1000 г включ	Герметичная	Не более 2/3 От срока годности фасуемого продукта на момент фасования
Целые формы сырных единиц, из распакованной групповой упаковки	В виде батонов, шаров, цилиндров, брусков	От 50 до 2500 включит	Упаковывание в вакууме, в модифицированной атмосфере, в герметичную упаковку.	Равен сроку годности сыра на момент фасования
			Негерметичная упаковка	5 суток
Копченые целые формы сырных единиц, из распакованной групповой упаковки			Упаковывание в вакууме, в модифицированной атмосфере, в герметичную упаковку.	Равен сроку годности сыра на момент фасования
			Негерметичная упаковка	10 суток

Период хранения сыра до фасования и срок годности фасованного сыра в сумме не должен превышать установленного производителем срока годности к исходному продукту. Хранение сыра совместно с рыбой, копченостями, фруктами, овощами и другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается.

36 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-271-37676459-2017
СЫРЫ ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ
(взамен ТУ 9225-271-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на твердые и полутвердые сыры (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из молока и продуктов переработки молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: специальных плесеней и бактерий, вкусо-ароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Сыры твердые: сыр «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Бель Паэзе» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Бель Паэзе» ароматный с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Бомбочка» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%, 40%; 45,0%; 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Грюгер» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Драй Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%; сыр «Кабра аль вино» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Кабра

аль вино» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Костромской Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%; сыр «Манчего дель руссо» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Манчего дель руссо» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Костромской Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» выдержанный (старый) с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пиренейский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с перцем с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «По-алтайски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-советски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-швейцарски» блочный с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-швейцарски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр Костромской Чеддер выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 45,0% 50,0%; сыр Костромской Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддер» выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддерный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 45% и 50%; сыр «Эменталлер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Эменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%, 55,0%; сыр «Эменталь» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Костромской Эменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Костромской Эменталь» выдержанный с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; **Сыры полутвердые** сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Белпер кноле» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % 50,0 % и 55,0 %; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0%; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Губернский» в вине и/или с виноградными продуктами, м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» нежный с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» пикантный с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Карфилли» с массовой долей жира в сухом веществе от 45,0 %; до 55,0 %; сыр «Качиокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» выдержанный пряный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» пряный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Костромичи» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Моцарелла для пиццы с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Моцарелла» в пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе 40% сыр «Мраморный»; с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-буковински» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-голландски» брусковый с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-голландски» круглый с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-латвийски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-литовски» с массовой долей жира в сухом веществе 30 % сыр «По-пикантному» с массовой долей жира в сухом веществе

55 %; сыр «По-прибалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе 20 %; сыр «По-российски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-степному» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; Сыр «По-сусанински» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Пошехонье» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «По-эстонски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-ярославски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Углич» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Скаморца» с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0 % до 50,0 %; сыр «Скаморца» копченый с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0 % до 50,0 %; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 %; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Топленое молоко» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %.

Изменение № 1. Дата введения в действие 25.08.2017 г. Сыр «Фермерский легкий» с массовой долей жира в сухом веществе 7,0%; 9,0%; 25,0% сыр «Фермерский сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0%; 55,0%.

Изменение № 2. Дата введения в действие 22.12.2017 г. *Сыры твердые* сыр «Костромской Бофор» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Бофор» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Бофор» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Грюйер» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Грюйер» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Грюйер» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Тет де Муан» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Тет де Муан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%. сыр «Тет де Муан» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Тет де Муан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%. сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 50%, 52%. *Сыры полутвердые* сыр «Костромской Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 50%, 52%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 21.02.2018 г. Сыр «Белпер кноле» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Белпер кноле» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том»

из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин. **Сыры полутвердые** сыр «Белпер кноле» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Белпер кноле» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 4. Дата введения в действие 10.07.2018 г. Сыр Чеддер классический с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер классический с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер красный «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер красный «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер белый «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый «PROFI» с массовой долей

жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер белый «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр Чеддер белый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер винтажный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Шабо с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Козимир с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Козимир с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Козимир из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Козимир из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Козимир из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе не менее 50%; сыр Козимир из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе не менее 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); **Сыры полутвердые** сыр Качкавал с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Качкавал с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Моцарелла с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%.

Изменение № 5 Дата введения в действие 20.07.2018 г. Сыр козий твердый из цельного молока; сыр козий твердый с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Альпийский» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 45,0%; сыр «Аньехо» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Аньехо» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Амадеус» из цельного козьего молока; сыр «Битто» из цельного козьего молока; сыр «Ланкедок» из цельного козьего молока; сыр «Маас» из цельного козьего молока; сыр «Манчего» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Неман» из цельного козьего молока; сыр «Пастор» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Рейн» из цельного козьего молока; сыр «Романо» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Сан-Тарен» из цельного козьего молока; сыр «Тиндаль» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Монблан» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Грюйер» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%; сыр «Тирольский» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 35,0%, 40,0%; 45,0%.

Изменение № 6. Дата введения в действие 28.11.2018 г. Сыры твердые: сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 2 месяца*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 4 месяца*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 6 месяцев*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; **Сыры полутвердые** сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 2 месяца*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 4 месяца*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «СЫРОВАРОВЪ И МАСЛОВЪ * 6 месяцев*» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%.

Изменение № 7 Дата введения в действие 20.03.2019 г. Сыры полутвердые: сыр «Фермерский» с вялеными помидорами и зеленью с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, 55,0%; сыр «Фермерский» с белыми грибами с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, 55,0%; сыр «Премиум» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, 55,0%.

Изменение № 8. Дата введения в действие 15.07.2019 г. Сыры твердые: сыр «Бофор» выдержанный из цельного молока; сыр «Бофор» зрелый из цельного молока; сыр «Бофор» молодой из цельного молока; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 38,0%; 42,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 38,0%; 42,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Костромской Бофор» выдержанный из цельного молока; сыр «Костромской Бофор» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Бофор» молодой из цельного молока; сыр «Грюйер» выдержанный из цельного молока; сыр «Грюйер» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Грюйер» выдержанный из цельного молока; сыр «Костромской Грюйер» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Грюйер» молодой из цельного молока; сыр «Тет де Муан» зрелый из цельного молока; сыр «Тет де Муан» из цельного молока; сыр «Костромской Тет де Муан» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Тет де Муан» из цельного молока; сыр «Чеддер» выдержанный (старый) из цельного молока; сыр «Чеддер» из цельного молока; сыр «Костромской Чеддер» выдержанный (старый) из цельного молока; сыр «Костромской Чеддер» из цельного молока; сыр «Эмменталь» выдержанный из цельного молока; сыр «Эмменталь» из цельного молока; сыр «Костромской Эмменталь» выдержанный из цельного молока; сыр «Костромской Эмменталь» из цельного молока. **Сыры полутвердые:** сыр «Раклет» из цельного молока; сыр «Костромской Раклет» из цельного молока. сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0%; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов.

Изменение № 9. Дата введения в действие 12.12.2019 г. Сыры твердые: сыр «Гауда» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0%; сыр «Гауда» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гауда» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0%; сыр «Гауда» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0%- с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Пармезан» молодой из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50,0%; сыр «Пармезан» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр «Пармезан» выдержанный (старый) из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр «Пармезан» зрелый из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр «Раниталер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр «Раниталер» из цельного коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0%. **Сыры полутвердые:** сыр «Гауда нежный» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0%; сыр «Гауда нежный» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гауда нежный» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0% сыр «Гауда нежный» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Качотта» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр «Качотта» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или смеси прованских трав, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или томатов вяленых (хлопья, лепестки) и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или моркови, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; сыр «Качотта» из цельного из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр «Качотта» из цельного из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого

перца, и\или корицы, и\или смеси прованских трав, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и\или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или томатов вяленых (хлопья, лепестки) и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или куркумы, и\или паприки, и\или моркови, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или чеснока, и\или орехов (фундук, и\или грецкие, и\или пекана, и\или макадамии, и\или кедровые, и\или фисташки, и\или миндальные, и\или арахис), и\или оливок, и\или маслин, и\или чернослива, и\или спаржи, и\или каперсов, и\или семян льна, и\или семян тыквы; сыр «Коробелла» из цельного коровьего и\или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр «Коробелла» из цельного коровьего и\или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%.

Изменение № 10. Дата введения в действие 23.01.2020 г. Изложить в новой редакции ассортимент на следующие сыры Сыры твердые: сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и\или перца, и\или пажитника, и\или мускатного ореха, и\или орехов, и\или меда, и\или томатов, и\или паприки, и\или кунжута, и\или тмина, и\или кориандра, и\или корицы, и\или сушеных пряных трав, и\или грибов; сыр Старицкий с м.д.ж в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр Старицкий с м.д.ж в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и\или перца, и\или пажитника, и\или мускатного ореха, и\или орехов, и\или меда, и\или томатов, и\или паприки, и\или кунжута, и\или тмина, и\или кориандра, и\или корицы, и\или сушеных пряных трав, и\или грибов; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: семян пажитника, и\или грибов, и\или пряно-ароматических смесей, и\или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или-ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин; **Сыры полутвердые:** сыр Гауда нежный с м.д.ж в сухом веществе: 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр Гауда нежный с м.д.ж в сухом веществе: 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и\или перца, и\или мускатного ореха, и\или маслин, и\или оливок, и\или орехов, и\или меда, и\или томатов, и\или вкусовой добавки «соус песто», и\или паприки, и\или кунжута, и\или тмина, и\или кориандра, и\или корицы, и\или сушеных пряных трав, и\или грибов; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и\или перца, и\или мускатного ореха, и\или маслин, и\или оливок, и\или орехов, и\или меда, и\или томатов, и\или вкусовой добавки «соус песто», и\или паприки, и\или кунжута, и\или тмина, и\или кориандра, и\или корицы, и\или сушеных пряных трав, и\или грибов; сыр «По-прибалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 30%; 35%; 40%; 45%; сыр «По-голландски» брусковый с массовой долей жира в сухом веществе: 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; сыр «По-русски» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 50%; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и\или перца, и\или мускатного ореха, и\или маслин, и\или оливок, и\или орехов, и\или меда, и\или томатов, и\или вкусовой добавки «соус песто», и\или паприки, и\или кунжута, и\или тмина, и\или кориандра, и\или корицы, и\или сушеных пряных трав, и\или грибов; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: семян пажитника, и\или грибов, и\или пряно-ароматических смесей, и\или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или-ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин.

Изменение № 11. Дата введения в действие 23.01.2020 г. Сыры полутвердые: сыр «Сметанковый» с массовой долей жира в сухом веществе: 50%; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе: 50%; сыр «Горный» с массовой долей жира в сухом веществе: 50%; сыр «Королевский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45%; сыр «Радонежский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45%; сыр «Буковинский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45%.

Изменение № 12. Дата введения в действие 19.06.2020 г. Сыры твердые: сыр «Костромской Бофор» с массовой долей жира в сухом веществе 35%; 40%; 45%; 50%; сыр «Костромской Бофор» из цельного молока; сыр «Бофор» с массовой долей жира в сухом веществе 35%; 40%; 45%; 50%; сыр «Бофор» из цельного молока; сыр «Костромской Грюйер» с массовой долей жира в сухом веществе 35%; 40%; 45%; 50%; сыр «Костромской Грюйер» из цельного молока; сыр «Грюйер» с массовой долей жира в сухом веществе 35%; 40%; 45%; 50%; сыр «Грюйер» из цельного молока; **Сыры полутвердые:** сыр «Маасдам» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%; сыр «Маасдам» из цельного молока; сыр «Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе: 35%; 40%; 45%; 50%.

Изменение № 14. Дата введения в действие 24.08.2020 г. «Бийский Солнечный» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0 %; 48,0%; 50,0%; «Фермерский Элитный» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0 %; 50,0%; 55,0%; «Алтай Premium (Премиум)» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0 %; 48,0%; 50,0%; 55,0%; «Качотта трюфельный» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0 %; 50,0%; «Качотта сливочный» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0 %; 50,0%.

Изменение № 15. Дата введения в действие 25.12.2020 г. Сыры полутвердые: сыр «Пекорино Романо» с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; 50%; сыр «Песто» с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; 50%; сыр «Песто верде» (Pesto verde) с массовой долей жира в сухом веществе 40%; 45%; 50%; сыр «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; сыр «Формаджо ди ченерэ» (Formaggio di cenero) с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; 50%; сыр «Формаджо перлато» (Formaggio perlato) с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; 50%.

Изменение № 16. Дата введения в действие 02.02.2021 г. Сыр «Топленое молоко» (Вариант 2) с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; 50%.

Изменение № 17. Дата введения в действие 12.03.2021 г. Сыр «Лёгкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%.

Изменение № 18 Дата введения в действие 24.06.2021 г. Сыр «Ryazano Fresco» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Ryazano Riserva» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

Изменение № 19. Дата введения в действие 14.08.2021 г. Сыр «Петровский» молодой из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Петровский» зрелый из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Петровский выдержанный (старый) из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%. **Сыры полутвердые:** сыр «К чаю» полутвёрдый в медовой корочке, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский» полутвёрдый, в листьях крапивы или с листьями крапивы, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Пермяк» полутвёрдый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Национальный» полутвёрдый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Национальный» полутвёрдый из цельного молока, с белыми грибами, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Губернаторский» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Губернаторский» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 до 55,0%; сыр «Коми-Пермяцкий» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Коми-Пермяцкий» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 до 55,0%; сыр «Петровский» с пистиками (побеги полевого хвоща), и/или пиканом (молодые побеги дудника лесного), и/или томатами, и/или грибами, с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Петровский» из цельного молока, с пистиками (побеги полевого хвоща), и/или пиканом (молодые побеги дудника лесного), и/или с томатами, и/или с грибами, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Петровский» с брусникой, и/или малиной, и/или клюквой, и/или морошкой, и/или смородиной красной, и/или смородиной белой, с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Петровский» из цельного молока, с брусникой, и/или малиной, и/или клюквой, и/или морошкой, и/или смородиной красной, и/или смородиной белой, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Губернаторский Премиум» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Губернаторский Премиум» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 до 55,0%; сыр «Иньвенский» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Таёжный» с клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или голубики, и/или земляники, и/или с соком клюквы, и/или с соком брусники, и/или с соком морошки. и/или с соком голубики, и/или с соком земляники с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изменение № 20. Дата введения в действие 20.10.2021 г. Сыры твердые: сыр «Кабра аль вино», из цельного козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Канестрато», из цельного козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%. **Сыры полутвердые:** сыр «Кудымкарский трюфель», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке: пистиков (побегов полевого хвоща), и/или листьев крапивы, и/или пикана (молодых побегов дудника лесного), и/или паприки копчённой, и/или куркумы, и/или томатов, и/или прованских трав, и/или смеси перцев, и/или чёрного перца, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «БОГАТЫРСКИЙ», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный», из цельного молока, с

м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Директорский», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Домашний», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Пермский», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр полутвёрдый с грибами (белыми грибами, лисичками, шампиньонами, рыжиками), из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; **Сырные ассорти:** ассорти сыров «2 сыра»: сыр «Канестрато», из цельного козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кабра аль вино», из цельного козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №1: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке чёрного перца, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке куркумы, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №2: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке чёрного перца, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке паприки копчённой, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №3: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке прованских трав, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке паприки копчённой, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №4: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке пистиков, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке пикана, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «3 сыра»: сыр «Качотта», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр «Качотта» с грецким орехом, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр «Качотта» с семенами пажитника, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%.

Изменение № 22. Дата введения в действие 20.10.2021 г. Сыры твердые: сыр «Том» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Том» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Козимир» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Козимир» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или пет-

рушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и/или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукуруз-

ных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» зрелый, из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» зрелый, из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или

ча, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и/или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»;

Сыры полутвердые: сыр «Том» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Том» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Козимир» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиат-

ская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Козимир» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % с пажитником; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 % с пряно-ароматическими смесями, и/или перцем, и/или мускатным орехом, и/или маслинами, и/или оливками, и/или орехами, и/или медом, и/или томатами, и/или вкусовыми добавками, и/или паприкой, и/или кунжутом, и/или тмином, и/или кориандром, и/или корицей, и/или сушеными пряными травами, и/или грибами, и/или пажитником; сыр «Качотта» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и/или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Качотта» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или

прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и/или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца,

и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и/или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» молодой, из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и/или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или

ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **ассорти сыров из козьего молока:** сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев. **ассорти сыров из козьего молока:** сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки. **ассорти сыров из коровьего молока:** сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев. **ассорти сыров из коровьего молока:** сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев. **ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев; сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-85 %. **Рекомендуемый срок годности сыров с ненарушенной целостностью сырной головы: Полутвердых сыров При температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90%:** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для полутвердого сыра Амстердам срок годности при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 120 суток. **При температуре от 0°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-85%:** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. для полутвердого сыра Амстердам срок годности при температуре от 0°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-85% в упаковке или без 120 суток. **Твердых сыров При температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90%:** без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для твердых сыров: **Пармезан и Костромской Пармезан, Чеддер и Костромской Чеддер, Маасдам и Костромской Маасдам, Эмменталь и Костромской Эмменталь** срок хранения при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 180 суток **При температуре**

от 0°C до плюс 8°C и относительной влажности воздуха 80-85%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. для твердых сыров: **Пармезан и Костромской Пармезан, Чеддер и Костромской Чеддер, Маасдам и Костромской Маасдам, Эмменталь и Костромской Эмменталь** срок хранения при температуре от 0°C до плюс 8°C и относительной влажности воздуха 80-85%, в упаковке или без 120 суток **Рекомендуемый срок годности** после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°C до плюс 8°C и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток.

Таблица 8

Наименование сыров	Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
Сыры полутвердые			
«Сметанковый»; «Тильзитер»; «Горный»; «Королевский»; «Радонежский»; «Буковинский»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

Таблица

Наименование сыров	Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
Сыры твердые			
«Костромской Бофор», «Бофор», «Костромской Грюйер», «Грюйер»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток

	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток
Сыры полутвердые			
«Маасдам»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

Таблица

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
«Качотта трюфельный» «Качотта сливочный»	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От 0 до 6	15 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30 суток
	Целая сырная голова		90
«Бийский Солнечный», «Фермерский Элитный», «Алтай Premium (Премиум)»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток

	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

Таблица

Наименование сыров	Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
Сыры полутвердые			
«Пекорино Романо» «Песто» «Песто верде» (Pesto verde) «Тильзитер» «Формаджо ди ченерэ» (Formaggio di cenere) «Формаджо перлато» (Formaggio perlato)	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

Таблица

Наименование сыров	Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
Сыры полутвердые			
Сыр «Лёгкий»	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной		120 суток

	газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		
--	--	--	--

Таблица

Наименование сыров	Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
Сыры твердые			
Сыр «Ryazano Fresco» молодой, сыр «Ryazano Riserva» выдержанный	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	От минус 4 до 0	60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

Таблица

Наименование сыров	Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
Сыры твердые			
«Петровский» молодой, «Петровский» зрелый, «Петровский» выдержанный (старый).	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
Сыры полутвердые			
«К чаю»; «Кудымкарский»; «Пермяк»; «Национальный»; «Коми-Пермяцкий»; «Петровский» «Губернаторский»; «Иньвенский»; «Таёжный».	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток

	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		160 суток
«Губернаторский Премиум»	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		200 суток

Таблица

Наименование сыров	Условия хранения при относительной влажности от 80% до 90% включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
Сыры твердые			
«Кабра аль вино», «Канестрато»,	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
Сыры полутвердые			
«Кудымкарский трюфель»; «Кудымкарский трюфель», в пищевую обсыпку; «БОГАТЫРСКИЙ»; «Праздничный»; «Директорский»; «Домашний»; «Пермский»; полутвёрдый с грибами.	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку	от 0 до 6	10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.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.

39 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-446-37676459-2017
СЫРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ
(взамен ТУ 9222-446-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие, полутвердые, (далее продукт, продукция), произведенные по технологии приготовления традиционных итальянских сыров из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока, соли и вкусоароматических компонентов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: «Абатэ-нэро» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Азиага» из цельного молока; «Азиага» с м.д.ж. в сухом веществе 36,0%; 45,0%; 48,0%; 52,0%; «Белая степь» м.д.ж. в сухом веществе 48,0 %; «Белый Дон» м.д.ж. в сухом веществе 48,0 %; «Брынза по-итальянски», м.д.ж в сухом веществе 40,0%; «Брынза по-итальянски» с томатами и прованскими травами, м.д.ж в сухом веществе 40,0%; «Брынза по-итальянски» в пряно-масляной заливке, м.д.ж в сухом веществе 40,0%; «Буратта» свежий с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» зрелый со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буратта» из цельного молока свежий; «Буратта» из цельного молока зрелый; «ВолгаДон» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Горгонзола» из цельного молока; «Горгонзола» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Грана Дон» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Донская качотта» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Дорблю по-итальянски» из цельного молока; «Дорблю с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Камамбер по-итальянски» из цельного молока; «Камамбер с м.д.ж. в сухом веществе 48,0%; «Качотта мягкая» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Качотта» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта» пикантная м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта» в вине и с виноградными продуктами м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта» копченый м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта пикантная» копченая м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта» с паприкой и травами, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Качотта» с паприкой и травами из цельного молока; «Качиокавалло» м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и сливочного масла; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и жирных сливок; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из мягкого сыра и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и жирных сливок; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сливочного масла и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из жирных сливок и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых орехов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из целых фруктов; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0% с начинкой из целых фруктов и целых орехов; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качиокавалло» из цельного молока; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и сливочного масла; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и жирных сливок; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из

цельного молока с начинкой из мягкого сыра и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из мягкого сыра и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и жирных сливок; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сливочного масла и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из жирных сливок и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси и шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из целых фруктов и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока копченый. «Кремообразная качотта» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Лимбургер по-итальянски»; «Маасдам по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Маскарпоне» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Монтази» из цельного молока; «Монтази» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Моцарелла» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Моцарелла для пиццы» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Моцарелла» копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в масляной заливке с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в пряно-масляной заливке с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» из цельного молока; «Моцарелла» из цельного молока копченый; «Моцарелла» для пиццы из цельного молока; «Моцарелла» из цельного молока с томатами и прованскими травами в масляной заливке; «Прессованный» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Провола» с грибами м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Провола» с пряными травами м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Провола» со специями м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Провола» зрелый копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%, «Провола» зрелый с пряно-вкусовыми компонентами копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%, «Проволоне» зрелый копченый м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Проволоне» зрелый с пряно-вкусовыми компонентами копченый м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Рагузанио», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» с соленым огурцом, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» с зеленью, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» из топленого молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» из топленого молока, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Рагузанио» из топленого молока с орехами, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%, «Рагузанио» из топленого молока с орехами, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Романьолло» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Реблосон по-итальянски» с м.д.ж. в сухом веществе 35, 40, 45,0%; «Рикотта» м.д.ж. в сухом веществе 30,0 %; «Скаморца» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Скаморца» копченый м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Страчателла» со сливками с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Сыр молодой» из цельного молока; «Сыр молодой» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; Сыр молодой «Rabiolla» («Рабиола») из цельного молока; «Таледжо» из цельного молока; «Таледжо» с м.д.ж. в сухом веществе 48,0%; «Филлотти», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти» копченый, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Рикотта», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Моцарелла», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сливочного масла, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из ветчины, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти» легкий с м.д.ж. в сухом веществе 20,0%; «Филлотти» легкий с м.д.ж. в сухом веществе 20,0% копченый; «Халлуми по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Халлуми по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением вкусо-ароматическими компонентами: мяты; пряно-ароматических смесей; перца; пажитника; мускатного ореха орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); или смесей вышеперечисленных добавок. «Чеддер по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Чеддер по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 % с добавлением вкусо-ароматическими компонентами: пряно-ароматических смесей; перца; пажитника; мускатного ореха орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); или смесей вышеперечисленных добавок.

Изменение № 1. Дата введения в действие 17.03.2017 год. Внести следующие изменения в сроки годности

Наименование сыра	В сутках	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Рикотта» свежий	—	20

Изменение № 2. Дата введения в действие 05.04.2017 год. «Гаудита» м.д.ж. в сухом веществе; 35,0%; 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Гаудита» пряный м.д.ж. в сухом веществе; 35,0%; 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта твердая» м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качотта твердая» пикантная м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качотта твердая» в вине и с виноградными продуктами м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качотта твердая» копченая м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Качотта твердая» пикантная копченая» м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Манчего по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Томмит» м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; «Томмит» пряный м.д.ж. в сухом веществе 30,0%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 22.05.2017 г. «Аббетино» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Азиага» с черным перцем с м.д.ж. в сухом веществе 36,0%; 45,0%; 48,0%; 52,0%; «Азиага» со смесью перцев с м.д.ж. в сухом веществе 36,0%; 45,0%; 48,0%; 52,0%; «Артизонале» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Белпер Кнолле» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 50%; 55%; «Бель-Паэзе» с м.д.ж. в сухом веществе 40%; «Бель-Паэзе» с зеленым перцем и грецкими орехами с м.д.ж. в сухом веществе 40%; «Бофоро» с м.д.ж. в сухом веществе 48%; «Брюност» с м.д.ж. в сухом веществе 30%; «Булет» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Зигеркезе» с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 50%; 55%; «Качотта» с черным перцем с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» со смесью перцев с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» с оливками с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» с каперсами с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Качотта» с лесным орехом с м.д.ж. в сухом веществе 45%; «Кайрфилли» по-итальянски с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 55%; «Кайрфилли» по-итальянски с пряностями с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 55%; «Кантальё» по-итальянски с м.д.ж. в сухом веществе 45%; Пармезан Балтийский с м.д.ж. в сухом веществе 40%; «Хавартио» по-итальянски с м.д.ж. в сухом веществе 55%.

Изменение № 4. Дата введения в действие 04.08. 2017 г. «Фонтина» из цельного молока; «Фонтина» из цельного молока с добавлением: мяты и/или мелиссы, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или тмина и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин, и/или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна (чабреца), и/или грибов; «Шевроттини» с массовой долей жира в сухом веществе 45 % «Кроттини» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Джек come in Italia» (коме эн Италия) с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Итальяно Драй Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Кремосо» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Кремосо» с массовой долей жира в сухом веществе 50% с добавлением: мяты и/или мелиссы, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или тмина и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин, и/или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна (чабреца), и/или грибов.

Изменение № 5. Дата введения в действие 10.08. 2017 г. «Качотта трюфельный» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта сливочный» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %.

Изменение № 6. Дата введения в действие 29.08. 2017 г. «Качотта мягкая» с пажитником м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Качотта мягкая» с семенами льна м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %. «Качотта мягкая» с семенами тыквы м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %.

Изменение № 7. Дата введения в действие 23.11. 2017 г. «Моцарелла» м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 %.

Изменение № 8. Дата введения в действие 23.01. 2018 г. «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло»

копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром.

Изменение № 9. Дата введения в действие 03.05. 2018 г. «Бри»; «Бри» из козьего молока; «Бюш–де-шевр»; «Бюш–де-шевр» из козьего молока; «Валансе»; «Валансе» из козьего молока; «Канестрато»; «Кроттен»; «Кроттен» из козьего молока; «Сен-Марселен»; «Стилтон»; «Стилтон» из козьего молока; «Фета»; «Фета» маринованная в оливковом масле со специями; «Фета» из козьего молока; «Фета» из козьего молока маринованная в оливковом масле со специями.

Изменение № 10. Дата введения в действие 10.07. 2018 г. Внести следующие изменения в сроки годности

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
«Моцарелла для пиццы»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6 12	40 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	в вакууме	2 – 6	140 суток
	В герметичной упаковке	0 4	120 суток
	В герметичной упаковке с добавлением рассола		180 суток

Изменение № 11. Дата введения в действие 26.10. 2018 год. «Рикотта» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» пресный с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» соленый с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки

цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин; **«Рикотта»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением с добавлением кураги и\или изюма, и\или чернослива, , и\или фиников, и\или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и\или фруктов сушеных, и\или ягод сушеных, и\или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и\или конфитюров плодово-ягодных, и\или пюре плодово-ягодных, и\или желе плодово-ягодных, и\или джемов, и\или повидла, и\или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и\или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и\или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и\или меда натурального, и\или ванили, и\или какао (какао-продуктов), и\или шоколада, и\или желе, и\или мармелада, и\или зефирно-пастильных изделий, и\или лукума, и\или конфетного драже, и\или взбитых сливок, и\или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и\или орехов, и\или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и\или арахиса, и\или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и\или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и\или ореховой пасты, и\или шоколадно-ореховой пасты, и\или ореховой нуги, и\или кремовых наполнителей, и\или шариков хрустящих глазированных, и\или шариков хрустящих не-глазированных, и\или шариков карамельных, и\или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и\или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и . **«Рикотта» соленый** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и\или семян льна, и\или тыквенных семечек, и\или семечек подсолнечника, и\или орехов, и\или грибов, и\или пряно-ароматических смесей, и\или черного перца и\или белого перца, и\или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и\или смеси пряных трав, и\или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин; **«Рикотта» сладкий** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением с добавлением кураги и\или изюма, и\или чернослива, , и\или фиников, и\или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и\или фруктов сушеных, и\или ягод сушеных, и\или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и\или конфитюров плодово-ягодных, и\или пюре плодово-ягодных, и\или желе плодово-ягодных, и\или джемов, и\или повидла, и\или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и\или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и\или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и\или меда натурального, и\или ва-нили, и\или какао (какао-продуктов), и\или шоколада, и\или желе, и\или мармелада, и\или зефирно-пастильных изделий, и\или лукума, и\или конфетного драже, и\или взбитых сливок, и\или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и\или орехов, и\или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и\или арахиса, и\или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и\или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и\или ореховой пасты, и\или шоколадно-ореховой пасты, и\или ореховой нуги, и\или кремовых наполнителей, и\или шариков хрустящих глазированных, и\или шариков хрустящих не-глазированных, и\или шариков карамельных, и\или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и\или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). **«Анари»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Анари» пресный** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Анари» сладкий** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Анари» соленый** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; **«Анари»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и\или семян льна, и\или тыквенных семечек, и\или семечек подсолнечника, и\или орехов, и\или грибов, и\или пряно-ароматических смесей, и\или черного перца и\или белого перца, и\или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и\или смеси пряных трав, и\или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин; **«Анари»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением с добавлением кураги и\или изюма, и\или чернослива, , и\или фиников, и\или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и\или фруктов сушеных, и\или ягод сушеных, и\или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей,

и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и . «Анари» соленый с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; «Анари» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и/или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных).

Изменение № 12. Дата введения в действие 10.02.2019 год. «Эдам» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 40%, 45%, 50%; «Эдам» из цельного молока; «Гауда» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 40%, 45%, 50%; «Гауда» из цельного молока; «Колби» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 40%, 45%, 50%; «Колби» из цельного молока.

Изменение № 13. Дата введения в действие 28.04.2019 год. «Брынза по-итальянски» в пряно-масляной заливке, м.д.ж в сухом веществе 45,0%.

Изменение № 14. Дата введения в действие 11.07.2019 год. «Буратта» свежий со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буратта» свежий со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буратта» зрелый со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Глостери» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%;48%;50%; «Грюджер» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%; «Джугас» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%;48%;50%; «Канестрато» м.д.ж. в сухом веществе:45%;48%;50%; «Манчего по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%; «Маскарпоне» м.д.ж. в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла» с м.д.ж в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла» со сливками с м.д.ж. в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла с трюфелем» со сливками с м.д.ж. в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Теста дель мона» м.д.ж. в сухом веществе: 35%; 40%; 45%; 50%; «Халлуми по-итальянски» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40% 55%; «Халлуми по-итальянски» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40% 55%; с добавлением: мяты и/или пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); «Чешири» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%;48%;50%.

орех, и/или миндальный орех, и/или орехи каштана съедобного, и/или ореха кешью, и/или кедрового ореха; **«Качиокавалло»** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/или грецкого, и/или миндального, и/или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; **«Качиокавалло»** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0% 55,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/или грецкого, и/или миндального, и/или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; **«Качиокавалло» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с орехами: фундук, и/или фисташек, и/или грецкий орех, и/или миндальный орех, и/или орехи каштана съедобного, и/или ореха кешью, и/или кедрового ореха; **«Качиокавалло» копченый** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0% 55,0 % с орехами: фундук, и/или фисташек, и/или грецкий орех, и/или миндальный орех, и/или орехи каштана съедобного, и/или ореха кешью, и/или кедрового ореха; **«Качиокавалло» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/или грецкого, и/или миндального, и/или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; **«Качиокавалло» копченый** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0% 55,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/или грецкого, и/или миндального, и/или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; **«Халлуми по-итальянски»** из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40% 55%; с розмарином; **«Халлуми по-итальянски»** м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0% с розмарином.

Изменение № 16. Дата введения в действие 24.10.2019 год. **«Бель-Паэзе»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Бель-Паэзе»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с зеленым перцем и грецкими орехами; **«Бель-Паэзе»** из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; **«Бель-Паэзе»** из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% с зеленым перцем и грецкими орехами; **«Кабра аль вино»** из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; **«Кабра аль вино»** из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%.

Изменение № 17. Дата введения в действие 12.11.2019 год. Из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; **«Бюш»** из **цельного** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 65,0%.

Изменение № 18. Дата введения в действие 11.03.2020 год. **«Страккино»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% **«Страккино»** из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или моркови, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; **«Страккино»** из цельного из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 65,0%; **«Страккино»** из цельного из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 65,0% с добавлением: черного перца и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или куркумы, и/или паприки, и/или моркови, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундука, и/или грецких, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровых, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или арахиса), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян пажитника; **«Чечилье»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Чечилье»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50% с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или сушеного репчатого лука; **«Чечилье»** копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Чечилье»** копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%- с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или сушеного репчатого лука; **«Грюльер»** с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50%; 55%; **«Белпер кнолле»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; **«Белпер кнолле»** с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%- в обсыпке: из черного перца, и/или из красного перца, и/или белого перца, и/или из паприки, и/или из красного перца, и/или из семян льна, и/или из зелени укропа, и/или из семян укропа, и/или из петрушки, и/или из чеснока, и/или из тмина, и/или аниса, и/или из кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или из мускатного ореха, и/или из лука, и/или пряных трав (тимьян, чабрец, эстрагон, мяты, Melissa, пижмы бальзамической

и других), и/или из орехов, и/или их хвои, и/или из пепла, и/или из лаванды, и/или из цветов; «**Монтази**» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 55%; «**Монтази**» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%;50%; 55%; «**Провола**» с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «**Провола**» с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или моркови, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «**Проволоне**» с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «**Проволоне**» с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%- с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или моркови, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «**Рикотта**» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «**Рикотта**» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «**Рикотта**» пресный из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «**Рикотта**» сладкий из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «**Рикотта**» соленый из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «**Рикотта**» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%;12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; «**Рикотта**» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%- с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и/или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремowych наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих не-глазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и . «**Рикотта**» соленый из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%- с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или

чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин; **«Рикотта» сладкий** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50% с добавлением с добавлением кураги и\или изюма, и\или чернослива, , и\или фиников, и\или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и\или фруктов сушеных, и\или ягод сушеных, и\или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и\или конфитюров плодово-ягодных, и\или пюре плодово-ягодных, и\или желе плодово-ягодных, и\или джемов, и\или повидла, и\или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и\или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и\или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и\или меда натурального, и\или ванили, и\или какао (какао-продуктов), и\или шоколада, и\или желе, и\или мармелада, и\или зефирно-пастильных изделий, и\или лукума, и\или конфетного драже, и\или взбитых сливок, и\или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и\или орехов, и\или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и\или арахиса, и\или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и\или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и\или ореховой пасты, и\или шоколадно-ореховой пасты, и\или ореховой нуги, и\или кремовых наполнителей, и\или шариков хрустящих глазированных, и\или шариков хрустящих не-глазированных, и\или шариков карамельных, и\или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и\или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). **«Фета»** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; **60,0%**; **«Фета»** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; **60,0%** маринованная в оливковом масле со специями; **«Фета»** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; **60,0%** маринованная в растительном масле со специями; **«Фета»** из **цельного** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 65,0% маринованная в растительном масле со специями; **«Филлотти»**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%, 45%; 50%; **«Филлотти»** копченый, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%, 45%; 50% **«Филотти»** легкий с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45,0%; **«Филотти»** легкий копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45,0%; **«Халлуми по-итальянски»** из **цельного** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30,0 % до 65,0%; **«Халлуми по-итальянски»** из **цельного** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30,0 % до 65,0% с добавлением: мяты и\или пряно-ароматических смесей, и\или перца, и\или семян пажитника, и\или томатов, и\или мускатного ореха, и\или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и\или тмина, и\или кориандра, и\или корицы, и\или пряных трав: базилика и\или розмарина, и\или орегано, и\или укропа, и\или петрушки, и\или тимьяна, и\или кинзы, и\или пажитника; **«Халлуми по-итальянски»** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55% **«Халлуми по-итальянски»** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55% с добавлением: мяты и\или пряно-ароматических смесей, и\или перца, и\или семян пажитника, и\или томатов, и\или мускатного ореха, и\или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и\или тмина, и\или кориандра, и\или корицы, и\или пряных трав: базилика и\или розмарина, и\или орегано, и\или укропа, и\или петрушки, и\или тимьяна, и\или кинзы, и\или пажитника.

Изменение № 19. Дата введения в действие 16.06.2020 год. **«Лакомый»** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0%; **«Лакомый»** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% с добавлением: семян пажитника и\или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или куркумы, и\или паприки, и\или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и\или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или чеснока, и\или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и\или грецкие, и\или пекана, и\или макадамии, и\или кедровые, и\или фисташки, и\или миндальные, и\или арахис), и\или оливок, и\или маслин, и\или чернослива, и\или спаржи, и\или каперсов, и\или семян льна, и\или семян тыквы; **«Монтазо»** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; **«Монтазо»** из коровьего и\или козьего, и\или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%- с добавлением: семян пажитника и\или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или куркумы, и\или паприки, и\или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и\или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры

и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или куркумы, и\или паприки, и\или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и\или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или чеснока, и\или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и\или грецкие, и\или пекана, и\или макадамии, и\или кедровые, и\или фисташки, и\или миндальные, и\или арахис), и\или оливок, и\или маслин, и\или чернослива, и\или спаржи, и\или каперсов, и\или семян льна, и\или семян тыквы.

Изменение № 20. Дата введения в действие 22.04.2021 год. Сыр для пиццы «Mozzarella Pranzo» с м.д.ж. в сухом веществе: 35%; 40%; 45%; 48%; 50%.

Изменение № 21. Дата введения в действие 11.11.2021 год. «Буррата» свежий с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» зрелый со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» из цельного молока свежий; «Буррата» из цельного молока зрелый; «Буррата» свежий со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буррата» свежий со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буррата» зрелый со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Качотта» из козьего и\или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением: семян пажитника и\или черного перца, и\или красного перца, и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или куркумы, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или грибов (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые); «Качотта» из козьего и\или коровьего молока, в оливковом масле, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением: прованских трав, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или куркумы, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника); «Монтази» из козьего и\или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%;50,0%.

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

Термины и определения: «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; «сыр мягкий, полутвердый» сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента. «сыр рассольный» сыр, созревающий и (или) хранящийся в растворе солей; «сыр с плесенью» сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готовых сыра, сырного продукта. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. **Рекомендуемые сроки годности** для мягких сыров приведены в таблице .

Таблица

Наименование сыра	В сутках	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Белый Дон»;	—	15
«Белая степь»;	—	15
«Буратта» свежий; «Буратта» зрелый; «Буратта» со сливками и сыром «Страчателла»; «Буратта» зрелый со сливками и сыром «Страчателла»;	10	5

«Абатэ-неро» целый разрезанный		20 7
«Брынза по-итальянски», «Брынза по-итальянски» с томатами и прованскими травами, «Брынза по-итальянски» в пряно-масляной заливке,	—	без применения вакуума и модифицированной газовой среды 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды 90 суток.
«Камамбер по-итальянски», «Камамбер по-итальянски» из цельного молока «Дорблю по-итальянски», «Дорблю по-итальянски» из цельного молока	—	без применения вакуума и модифицированной газовой среды 45 суток;
		с применением вакуума или модифицированной газовой среды 90 суток.
«Лимбургер по-итальянски»	—	30
«Моцарелла»;	30	20
«Моцарелла» в вакуумной упаковке;	—	40
«Рагузанио», «Рагузанио» с соевым огурцом, «Рагузанио» с зеленью, «Рагузанио» из топленого молока «Рагузанио» из топленого молока, «Рагузанио» из топленого молока с орехами, «Рагузанио» из топленого молока с орехами,	35	15
«Реблосон по-итальянски»	—	30
«Романьолло»;	—	10
«Рикотта» свежий соленый выдержанный;	—	5 150 (5 месяцев)
«Страчателла» «Страчателла» со сливками	10	5
«Таледжо», «Таледжо» из цельного молока		Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды 25 суток
		Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды 45 суток
		Целая сырная голова 60 суток
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» в герметичной упаковке; «Маскарпоне» в герметичной упаковке с антиокислителями и/или консервантами.	— — —	3 60 120
«Кремобразная качотта»	—	7
«Качотта мягкая» целый разрезанный;	—	20 7

Рекомендуемый срок хранения полутвердых сыров приведены в таблице. Таблица

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения
«Качотта»; «Качотта пикантная», «Качотта» в	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток

вине и с виноградными продуктами; «Качотта» копченый; «Качотта пикантный» копченый; «Донская качотта»; «Прессованный»	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	в вакууме	4 – 6	40 суток
«Азиага», «Азиага» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4°С до плюс 4°С	25
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		50
	Целая сырная голова		180 суток
«Качотта» с паприкой и травами	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0 до плюс 4	15 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30 суток
	Целая сырная голова		90
«Горгонзола», «Горгонзола» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0 до плюс 4	20 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целая сырная голова		4 месяца
«Монтази», «Монтази» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 3 до плюс 4	60 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток
	Целая сырная голова		12 месяцев
«Моцарелла для пиццы»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 3 до плюс 4	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	в вакууме		40 суток
«Моцарелла» копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4°С до плюс 4°С	25
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		50

«Моцарелла» с томатами и прованскими травами в масляной заливке «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в пряномасляной заливке»	—	от 4 до плюс 8	60
«Проволоне» зрелый копченый «Проволоне» зрелый с пряно-вкусовыми компонентами копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4°С до плюс 4°С	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
«Грана Дон»; «Волга-Дон». «Провола» с грибами; «Провола» с пряными травами; «Провола» со специями; «Скаморца»; «Скаморца» копченый; «ВолгаДон».	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8-14	от 2 месяцев до 1,5 года.
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	4-6	120 дней
«Качиокавалло» «Качиокавалло» с начинкой «Качиокавалло» копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
«Грана Дон»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8-14	от 2 месяцев до 1,5 года. При массе сырной головы свыше 35 кг – от 4-х до 5 лет (при нарушении целостности сырной головы срок годности -20 дней)
«Филлотти», «Филлотти» копченый, «Филлотти» легкий, «Филлотти» легкий копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	Минус 4 до плюс 4	45 суток
	с применением модифицированной газовой среды с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
«Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Рикотта», «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Моцарелла» копченый, «Филлотти ротолло» с начинкой из сливочного масла,	без применения вакуума и модифицированной газовой среды		25 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		45 суток

«Филлотти ротолло» с начинкой из ветчины			
«Халлуми по-итальянски»; «Халлуми по-итальянски» с вкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0 – 6	7 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		15 суток
«Маасдам по-итальянски», «Чеддер по-итальянски», «Чеддер по-итальянски» с вкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	минус 4 до 0	180 суток
		от 0 до 8	120 суток
«Сыр молодой» из цельного молока	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4°С до плюс 4°С	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90

Наименование сыра	В сутках	
	Срок годности сыра	
	при температуре от 0 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно	
Сыр молодой «Rabiolla» («Рабиола») из цельного молока, «	В герметичной упаковке	25 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	25 суток
	В негерметичной упаковке	10 суток
«Моцарелла» из цельного молока; «Моцарелла» из цельного молока копченый; «Буратта» из цельного молока свежий; «Буратта» из цельного молока свежий зрелый;	В герметичной упаковке	25 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	25 суток
	В негерметичной упаковке	10 суток

Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – 5 суток.

Таблица

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
«Качиокавалло» из цельного молока, «Качиокавалло» из цельного молока с начинками «Качиокавалло» из цельного молока копченый, «Качиокавалло» из	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30

цельного молока копченый с начинками «Качиокавалло» «Качиокавалло» с начинками «Качиокавалло» копченый, «Качиокавалло» копченый с начинками.	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	90
--	--	----

Наименование сыра	В сутках, не более	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно
«Эдам»	180	120
«Эдам» из цельного молока	180	120
«Гауда»	180	120
«Гауда» из цельного молока	180	120
«Колби»	180	120
«Колби» из цельного молока	180	120

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °C	Время хранения, не более
«Глостери», «Грюджери», «Джугас», «Канестрато»; «Теста дель мона», «Чешири»	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	Целая сырная голова упакованная без применения вакуума и модифицированной газовой среды	4 6	140 суток
	Целая сырная голова упакованная с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °C	Время хранения, не более
«Горгонзола», «Горгонзола» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
	Целая сырная голова упакованная без применения вакуума и модифицированной газовой среды	4 6	140 суток
	Целая сырная голова упакованная с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
«Манчего по-итальянски», «Гаудита»	Целый сыр без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку, или в упаковку с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 8	180
	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45
	Целый сыр без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку. В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от плюс 8 до плюс 12	120
	В разрезанном виде упакованный в негерметичную полимерную упаковку		45

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
«Донская качотта», «Качотта», «Качотта» пикантный, «Качотта» в вине и с виноградными продуктами. «Качотта трюфельный», «Качотта сливочный» из козьего молока, в том числе с вкусовыми добавками	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	30 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
«Качотта твердый», «Качотта твердый» пикантный, «Качотта твердый» в вине и с виноградными продуктами из козьего молока, в том числе с вкусовыми добавками	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	4 – 6	120 суток
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток
		4 – 6	140 суток

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
«Чечилье», в том числе с вкусовыми компонентами и копченые»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток

«Грюльер»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 6	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		100
«Проволоне», в том числе с вкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 6	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120

Наименование сыра	В сутках, не более	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Лакомый», «Отраденский», «Сливочный», «Томино» в том числе с вкусовыми компонентами	45	30

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
«Монтазо», «Морлакко», «Никольский», «Фонталь» в том числе с вкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 6	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60
Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	Вид упаковки	Температура хранения, °С	Время хранения, не более
сыр для пиццы «Mozzarella Pranzo»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 3 до плюс 4	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90 суток
	в вакууме	от 0 до плюс 6	50 суток

36 000 РУБ.

**ТУ 10.51.40-284-37676459-2017
СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ
(взамен ТУ 9225-284-37676459-2014)**

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

Настоящие технологические условия распространяются на сыры рассольные (далее по тексту продукт или продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусных и вкусоароматических компонентов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Грузинский особый»; сыр «Столовый особый» свежий сыр «Столовый особый» зрелый; сыр «Имеретинский особый»; сыр «Карачаевский особый»; сыр «Кобийский особый»; сыр «Осетинский особый» свежий; сыр «Осетинский особый» зрелый; сыр «Чанах особый»; сыр «Слоистый особый»; сыр «Сулугуни особый»; сыр «Сулугуни особый» копченый; сыр «Чечил»; сыр «Чечил» копченый; сыр «Чечил» с зеленью; сыр «Чечил» с пряностями; сыр «Чечил»

с пряностями копченый; сыр «Спагетти»; сыр «Спагетти» копченый; сыр «Косичка»; сыр «Косичка» копченый; сыр «Соломка»; сыр «Соломка» копченый; сыр «Охотничий» копченый; сыр «Охотничий» балыковый. сыр «Палочки»; сыр «Палочки» копченый. сыр-рулет с мятой; сыр-рулет с болгарским перцем; сыр-рулет с орехами; сыр-рулет с красной аджикой; сыр-рулет с чесноком и пряными травами; сыр-рулет с паприкой; сыр-рулет со вкусом копченого лосося; сыр-рулет пряно-острый; сыр-рулет с чесноком в пряных травах»; сыр-рулет с чесноком и пряными травами, копченый; сыр-рулет с паприкой, копченый; сыр-рулет со вкусом копченого лосося, копченый; сыр-рулет пряно-острый, копченый; сыр-рулет с чесноком в пряных травах, копченый; сыр-рулет с мятой» копченый; сыр-рулет с болгарским перцем, копченый; сыр-рулет с орехами, копченый; сыр-рулет с красной аджикой, копченый. сыр «Брынза особый»; сыр «Греческая Фета»; сыр «Греческая Фета» из козьего молока; сыр «Моцарелла» свежий; сыр «Моцарелла» зрелый; сыр «Моцарелла» копченый; сыр «Моцарелла» в пряно-масляной заливке; Домашний сыр «Моцарелла» сыр «Мини-Моцарелла; сыр «Моцарелла» мини; сыр «Пицца-чиз».

Изменение № 1. Дата введения в действие 23.03.2017 год. Сыр «Лори»; Сыр «Лори» с зеленью; Сыр «Лори» с перцем; Сыр «Лори» с зеленью и перцем.

Изменение № 2. Дата введения в действие 15.12.2017 год. Сыр «Спагетти» сухой; сыр «Спагетти» копченый сухой; сыр «Соломка» сухой; сыр «Соломка» копченый сухой; сыр «Палочки» сухой; сыр «Палочки» копченый сухой; сыр «Моцарелла» мини сухой; сыр «Бочонки»; сыр «Бочонки» копченый; сыр «Брусочки»; сыр «Брусочки» копченый; сыр «Колечки»; сыр «Колечки» копченый; сыр «Шарики»; сыр «Шарики» копченый; сыр «Горошек»; сыр «Горошек» копченый; сыр «Лепестки»; сыр «Лепестки» копченый; сыр «Балычки»; сыр «Балычки» копченый; сыр «Фигурный»; сыр «Фигурный» копченый; сыр «Ассорти»; сыр «Ассорти к пиву».

Изменение № 4. Дата введения в действие 05.11.2019 год. Сыр «Чечил» со вкусом: красная икра и/или черная икра, и/или кальмар, и/или краб, и/или кимчи, и/или лосось, и/или креветка, и/или курица гриль, и/или крылышки копченые, и/или барбекю, и/или острый перец «Табаско», и/или перец черный копченый, и/или раки и укроп, и/или семга, и/или салями, и/или соус «Кайенски», и/ил телятина и аджика, и/или холодец и хрен, и/или бекон, и/или мексиканской смеси; сыр «Чечил» сухой, со вкусом: красная икра и/или черная икра, и/или кальмар, и/или краб, и/или кимчи, и/или лосось, и/или креветка, и/или курица гриль, и/или крылышки копченые, и/или барбекю, и/или острый перец «Табаско», и/или перец черный копченый, и/или раки и укроп, и/или семга, и/или салями, и/или соус «Кайенски», и/ил телятина и аджика, и/или холодец и хрен, и/или бекон, и/или мексиканская смесь, и/или васаби, и/или паприки; сыр «Шарики» со вкусом: красная икра и/или черная икра, и/или кальмар, и/или краб, и/или кимчи, и/или лосось, и/или креветка, и/или курица гриль, и/или крылышки копченые, и/или барбекю, и/или острый перец «Табаско», и/или перец черный копченый, и/или раки и укроп, и/или семга, и/или салями, и/или соус «Кайенски», и/ил телятина и аджика, и/или холодец и хрен, и/или бекон, и/или мексиканская смесь, и/или васаби, и/или паприки; сыр «Бочонки» со вкусом: красная икра и/или черная икра, и/или кальмар, и/или краб, и/или кимчи, и/или лосось, и/или креветка, и/или курица гриль, и/или крылышки копченые, и/или барбекю, и/или острый перец «Табаско», и/или перец черный копченый, и/или раки и укроп, и/или семга, и/или салями, и/или соус «Кайенски», и/ил телятина и аджика, и/или холодец и хрен, и/или бекон, и/или мексиканская смесь, и/или васаби, и/или паприки; сыр «Палочки» сухой, со вкусом: красная икра и/или черная икра, и/или кальмар, и/или краб, и/или кимчи, и/или лосось, и/или креветка, и/или курица гриль, и/или крылышки копченые, и/или барбекю, и/или острый перец «Табаско», и/или перец черный копченый, и/или раки и укроп, и/или семга, и/или салями, и/или соус «Кайенски», и/ил телятина и аджика, и/или холодец и хрен, и/или бекон, и/или мексиканская смесь, и/или васаби, и/или паприки.

Изменение № 5. Дата введения в действие 06.12.2019 год. Сыр «Брынза Болгарская»; сыр «Брынза Болгарская» с добавлением: зелени петрушки и/или зелени сельдерея, и/или зелени укропа, и/или белых корней петрушки, и/или сельдерея, и/или пастернака, и/или чеснока, и/или гвоздики, и/или перца черного, и/или перца белого, и/или кориандра, и/или тмина, и/или листа лаврового, и/или зелени базилика сушеного, и/или паприки, и/или орегано, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованских трав, и/или смеси пряных трав, и/или пряно-ароматических смесей; сыр «Брынза Болгарская» из козьего молока; сыр «Брынза Болгарская» из козьего молока, с добавлением: зелени петрушки и/или зелени сельдерея, и/или зелени укропа, и/или белых корней петрушки, и/или сельдерея, и/или пастернака, и/или чеснока, и/или гвоздики, и/или перца черного, и/или перца белого, и/или кориандра, и/или тмина, и/или листа лаврового, и/или зелени базилика сушеного, и/или паприки, и/или орегано, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованских трав, и/или смеси пряных трав, и/или пряно-ароматических смесей; сыр «Брынза Болгарская» из овечьего молока; сыр «Брынза Болгарская» из овечьего молока, с добавлением: зелени петрушки и/или зелени сельдерея, и/или зелени укропа, и/или белых корней петрушки, и/или сельдерея, и/или пастернака, и/или чеснока, и/или гвоздики, и/или перца черного, и/или перца белого, и/или кориандра, и/или тмина, и/или листа лаврового, и/или зелени базилика сушеного, и/или паприки, и/или орегано, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица,

гетти» с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60% с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной; сыр **«Спагетти» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60%; сыр **«Спагетти» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60% с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной.

Изменение № 8. Дата введения в действие 11.02.2021 год. Сыр **«Чечил балык»** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%, со вкусом: «Грибы жареные», и/или «Укроп», и/или «Чеснок», и/или «Паприка», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/или «Икра красная», и/или «Краб»; сыр **«Чечил балык резанный»** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр **«Чечил балык» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр **«Чечил косичка»** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр **«Чечил косичка» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр **«Чечил спагетти»** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%, со вкусом: «Грибы жареные», и/или «Укроп», и/или «Чеснок», и/или «Паприка», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/или «Икра красная», и/или «Краб»; сыр **«Чечил спагетти» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр **«Чечил спагетти резанные» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр **«Чечил паутинка к пиву»** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% с добавлением: чеснока сушеного, и/или зелени укропа; сыр **«Чечил паутинка к пиву»** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%, со вкусом: «Икра красная», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Мексиканская смесь», и/или «Холодец с хреном», и/или «Пеperони», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб»; сыр **«Чечил паутинка»** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% с добавлением фруктово-ягодного наполнителя; сыр **«Соломка» сухой** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%, со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб»; сыр **«Соломка» сухой** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% с добавлением фруктово-ягодного наполнителя; сыр **«Соломка» копченый, сухой** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% сыр **«Бочонок классический» сухой** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% сыр **«Бочонок» копченый, сухой** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% сыр **«Сулугуни Лайт»** с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%.

Изменение № 9. Дата введения в действие 15.04.2021 год. Сыр **«Греческая Фета»** в пряно-масляной заливке с м.д.ж. в сухом веществе: 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%.

Изменение № 10. Дата введения в действие 25.07.2021 год. Сыр **«Слоистый особый»**, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%; 55%; сыр **«Слоистый особый»**, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%; 55%, в обсыпке пищевкусных компонентов.

Термины и определения: «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр рассольный»** сыр, созревающий и (или) хранящийся в растворе солей.

Продукцию хранят: при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности не более 85%-90%; при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не более 80%-85%. **Рекомендуемый срок хранения** сыров: при температуре от минус 4°С до 0°С: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле – 180 суток; при температуре от 0°С до 6°С: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле – 180 суток; при температуре от 0°С до 25°С: для сухих сыров, в том числе копченых в герметичной потребительской упаковке не более – 180 суток; для сухих сыров, упакованных в транспортную упаковку – не более 60 суток. при температуре от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха 80-85%: упакованной в полимерные пакеты под вакуумом – не более 40 суток; упакованной в полимерные пакеты без применения вакуума – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок хранения** продукции после вскрытия упаковки:

при температуре от 2°C до 6°C – 5 суток, для сухих сыров при температуре от 0°C до 25°C – не более 10 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. 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.

39 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-377-37676459-2017
СЫРЫ МЯГКИЕ
(взамен ТУ 9225-377-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры мягкие (далее продукт, продукция), изготавливаемые из молока и/или молочных продуктов, без добавления или с добавлением: побочных продуктов переработки молока, заквасок, молокосвертывающих ферментов, бактериальных препаратов, плесневых культур, коагулянтов, вкусо-ароматических компонентов. Сыры предназначены для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: сыр «Десертный белый»; сыр «Камамбер»; сыр «Камамбер по – русски»; сыр «Камамбер де фамиль»; сыр «Камамбер де зави»; сыр «Камамбер де зави» из козьего молока; сыр «Камамбер де зави» пряно-острый; сыр «Камамбер де зави» из козьего молока пряно-острый; сыр «Туманное утро»; сыр «Голубой деликатес»; сыр «Клецка»; сыр «Лютик»; сыр «Старый сон»; сыр «Пестрые облака»; сыр «Грезы гурмана»; сыр «Вонючий дьявол»; сыр «Сумасшедшая луна»; сыр «Густой туман»; сыр с благородной белой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной белой и голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной розовой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр «Горгонзола»; сыр «Блю чиз»; сыр «БриДель»; сыр «Бри»; сыр «Мюгет»; сыр «Кротен»; сыр «Реблошон»; сыр «Реблошен»; сыр «Реблошонс»; сыр «Лимбургер»; сыр «Лимбургерг»; сыр «Сент Маур»; сыр «Сент-Мор»; сыр «Валансе» из козьего молока; сыр «Валансе» из коровьего молока; сыр «Камболиция сливочный»; сыр «Камболиция»; сыр «Любимый»; сыр «По-любительски» с перцем, паприкой и чесноком; сыр «По-любительски» острый; сыр «По-любительски» пряный. сыр «Деликат»; сыр «Останкино»; сыр «Останкино» с чесноком и паприкой; сыр «Останкино» острый; сыр «Останкино» с укропом; сыр «Останкино» пряный; сыр «Клиновый»; сыр «Клиновый соленый»; сыр «Бауский»; сыр «Нарочь»; сыр «Фермерский»; сыр «Фермерский» пряный; сыр «Фермерский» с луком; сыр «Фермерский» из козьего молока; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с перцем; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с чесноком; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с паприкой; сыр «Фермерский» из козьего молока с пряными травами: чабрецом (тимьяном), и/или базиликом, и/или эстрагоном, и/или анисом, и/или укропом, и/или петрушкой, и/или сельдереем, и/или розмарином); сыр «Фермерский» из козьего молока с пряностями: корицей, гвоздикой, тмином, кориандром – по отдельности или в смеси. сыр «Фермерский» из козьего молока с луком; сыр из козьего молока; сыр из козьего молока пряный; сыр из козьего молока пряно-острый; сыр из козьего молока с луком; сыр из козьего молока с укропом; сыр из козьего молока с чесноком сыр «Майкопский»; сыр «Майкопский» острый; сыр «Майкопский» с горчицей; сыр «Майкопский» пряный; сыр «Геленджикский»; сыр «по-Адыгейски»; сыр «по-Адыгейски» копченый»; сыр «по-Адыгейски» пряный; сыр «по-Адыгейски» пряно-копченый»; сыр «по-Адыгейски» с укропом; сыр «по-Адыгейски» с укропом и чесноком; сыр «по-Адыгейски» с паприкой и укропом; сыр «по-Адыгейски» острый; сыр «по-Адыгейски» с перцем; сыр «по-Адыгейски» с луком; сыр «по-Адыгейски» с горчицей; сыр «Рикотта»; сыр «Рикотта» пряно-ароматических смесей; сыр «Рикотта» со свежей зеленью; сыр «Рикотта» с перцем; сыр «Рикотта» с мускатным орехом; сыр «Рикотта» с маслинами; сыр «Рикотта» с оливками; сыр «Рикотта» с орехами: фундук и/или фисташками; и/или грецким орехом; и/или миндальным орехом; и/или орехи каштана съедобного; и/или кешью; и/или кедровым орехом; сыр «Рикотта» с медом; сыр «Рикотта» с томатами; сыр «Рикотта» с вкусовой добавки «соус песто»; сыр «Рикотта» с паприкой; сыр «Рикотта» с кунжутом; сыр «Рикотта» с тмином; сыр «Рикотта» с кориандром; сыр «Рикотта» с корицей; сыр «Рикотта» с сушеными пряными травами (базилик; или орегано; или укропом; или петрушкой; или тимьяном); сыр «Рикотта» с грибами, сыр «Рикотта» с добавками в виде смесей следующих компонентов: свежей зелени; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов; меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав; грибов, сыр «Чайный»; сыр «Чайный» сладкий; сыр «Чайный» с орехами; сыр «Чайный» с грибами; сыр «Чайный» острый; сыр «Чайный» пряный; сыр «Сливочный»; сыр «Сливочный» сладкий; сыр «Сливочный» пряно-острый; сыр «Сливочный» из козьего молока; сыр «Сливочный» из козьего молока сладкий; сыр «Сливочный» из козьего молока пряно-острый; сыр «Маскарпоне»; сыр «Маскарпоне» пряно-ароматических смесей; сыр «Маскарпоне» со свежей зеленью; сыр «Маскарпоне» с перцем; сыр «Маскарпоне» с мускатным орехом сыр «Маскарпоне» с маслинами; сыр «Маскарпоне» с оливками; сыр «Маскарпоне» с орехами фундук (или фисташки; или грецкий орех; или

миндальный орех; или орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); сыр «Маскарпоне» с томатами; сыр «Маскарпоне» с вкусовой добавки «соус песто»; сыр «Маскарпоне» с паприкой; сыр «Маскарпоне» с кунжутом; сыр «Маскарпоне» с тмином; сыр «Маскарпоне» с кориандром; сыр «Маскарпоне» с корицей; сыр «Маскарпоне» с сушеными пряными травами (базилик; или орегано; или укропом; или петрушкой; или тимьяном). сыр «Маскарпоне» с грибами, сыр «Маскарпоне» с добавками в виде смесей следующих компонентов: свежей зелени; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов; меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав; грибов, сыр «Домашний»; сыр «Страчателла» сливочный; сыр «Страчателла» сладко-сливочный, сыр «Страчателла» пряно-сливочный сыр «Буратта»; сыр «Буратта» пряный; сыр «Буратта» с начинкой из творога; сыр «Буратта» с начинкой из сливок; сыр «Буратта» с начинкой из сыра; сыр «Буратта» с добавлением вкусо-ароматических компонентов; сыр «Буратта» с добавками в виде смесей следующих компонентов: творога; сливок; сыра; вкусо-ароматических компонентов.

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.05.2017 г. Сыр «Бюш»; сыр «Пепельный конус».

Изменение № 2. Дата введения в действие 02.03.2018 г. Сыр «Бюш» с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр»; сыр «Бюш де Шевр»** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр»** в пепле фруктовых деревьев; **сыр «Бюш де Шевр»** в пепле фруктовых деревьев с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или

консервированных маслин; сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока в пепле фруктовых деревьев; сыр «Бюш де Шевр» из цельного молока в пепле фруктовых деревьев с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 3. Дата введения в действие 21.03.2018 г. Сыр «Деликатесный»; сыр «Деликатесный» с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «Деликатесный» копченый; сыр «Деликатесный» копченый с добавлением:** семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 4. Дата введения в действие 31.08.2018 г. Сыр «Бюш» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав:** лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков:** розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов:** белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов:** грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов:** клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей:** перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей:** черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков:** мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. **смесей:** семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей:** злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок:** экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Бюш» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке:** из семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; из пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея,

и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической и/или прованских трав; **из бутонов, и/или лепестков, и/или цветков:** розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **из грибов:** белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **из орехов:** грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **из шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **из фруктов и/или ягод, и/или плодов:** клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблоч, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **из овощей:** перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **из сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **из специй и/или пряностей:** черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **из злаков:** мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. **из смесей:** семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **из наполнителей:** злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **сыр «Бюш» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0% 60,0%** с добавлением: **семян:** пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав:** лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков:** розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов:** белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов:** грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов:** клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблоч, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей:** перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей:** черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков:** мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. **смесей:** семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей:** злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок:** экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Бюш» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0% 60,0% в/или в обсыпке:** **из семян:** пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **из пряных трав:** лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **из бутонов, и/или лепестков, и/или цветков:** розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **из грибов:** белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **из орехов:** грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **из шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **из фруктов и/или ягод, и/или плодов:** клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблоч, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **из овощей:** перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **из сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **из специй и/или пряностей:** черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или

пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **из злаков:** мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. **из смесей:** семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **из наполнителей:** злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового.

Изменение № 5. Дата введения в действие 08.10.2018 г. Сыр «по-Адыгейски» с добавлением семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или Melissa, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **сыр «по-Адыгейски» копченый** с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или Melissa, и/или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; **Термины и определения «сыр»** молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыр мягкий»** сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента (ТР ТС 033/3013). Мягкие сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно.

Изменение № 6. Дата введения в действие 26.10.2018 г. Сыр «Моцарела» из цельного молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Моцарела» из цельного козьего молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Моцарела» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Моцарела» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Моцарела» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: **семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав:** лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или Melissa, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков:** розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов:** белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов:** грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов:** клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей:** перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей:** черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана,**

и/или молодых побегов пажитника; **злаков:** мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. **смесей:** семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей:** злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок:** экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Моцарела» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян:** пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав:** лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков:** розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов:** белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов:** грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов:** клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей:** перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей:** черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков:** мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. **смесей:** семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей:** злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок:** экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Паста Филата» из цельного молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Паста Филата» из цельного козьего молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Паста Филата» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Паста Филата» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Паста Филата» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян:** пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав:** лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков:** розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов:** белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешанок; **орехов:** грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов:** клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей:** перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей:** черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков:** мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. **смесей:** семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей:** злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок:** экстракта ванили и/или ванили. **сыр «Паста Филата» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян:** пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; **пряных трав:** лаванды и/или

базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; **бутонов, и/или лепестков, и/или цветков:** розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; **грибов:** белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; **орехов:** грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; **шоколада** (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; **фруктов и/или ягод, и/или плодов:** клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблоч, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; **овощей:** перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; **сухофруктов:** изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; **специй и/или пряностей:** черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; **злаков:** мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. **смесей:** семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; **наполнителей:** злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. **ароматических добавок:** экстракта ванили и/или ванили.

Изменение № 7. Дата введения в действие 24.01.2019 г. Сыр «Бюш» из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего молока, молодой, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего молока, свежий, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока, молодой, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока, свежий, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблоч, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; сыр «Бюш» из коровьего молока, молодой, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок;

орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Бюш» из коровьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев

овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и\или пряных трав, и\или бутонов, и\или лепестков, и\или цветков, и\или грибов, и\или орехов, и\или шоколада, и\или фруктов и\или ягод, и\или плодов, и\или сухофруктов, и\или овощей, и\или специй, и\или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и\или орехового, и\или фруктового, и\или ягодного, и\или плодового; **сыр «Бюш» из коровьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, в\или в обсыпке: семян: пажитника и\или мака, и\или кунжута, и\или подсолнечника, и\или амаранта, и\или тыквы; пряных трав: лаванды и\или базилика, и\или тимьяна (чабреца), и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или шалфея, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или пижмы бальзамической, и\или прованских трав; бутонов, и\или лепестков, и\или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и\или подосиновиков, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или вешенок; орехов: грецкого ореха, и\или кешью, и\или фундука, и\или фисташек, и\или миндаля, и\или кедрового ореха, и\или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и\или молочного, и\или темного, и\или горького; фруктов и\или ягод, и\или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и\или желтого, и\или красного), и\или томатов, и\или лука, и\или чеснока, и\или петрушки, и\или укропа, и\или зеленого лука, и\или паприки; сухофруктов: изюма и\или кураги, и\или чернослива, и\или фиников, и\или инжира; специй и\или пряностей: черного перца, и\или белого перца, и\или розового перца, и\или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или паприки, и\или куркумы, и\или кари, и\или имбиря, и\или пажитника, и\или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и\или пряных трав, и\или бутонов, и\или лепестков, и\или цветков, и\или грибов, и\или орехов, и\или шоколада, и\или фруктов и\или ягод, и\или плодов, и\или сухофруктов, и\или овощей, и\или специй, и\или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и\или орехового, и\или фруктового, и\или ягодного, и\или плодового; **сыр «Бюш» из коровьего молока, свежий**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, в\или в обсыпке: семян: пажитника и\или мака, и\или кунжута, и\или подсолнечника, и\или амаранта, и\или тыквы; пряных трав: лаванды и\или базилика, и\или тимьяна (чабреца), и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или шалфея, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или пижмы бальзамической, и\или прованских трав; бутонов, и\или лепестков, и\или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и\или подосиновиков, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или вешенок; орехов: грецкого ореха, и\или кешью, и\или фундука, и\или фисташек, и\или миндаля, и\или кедрового ореха, и\или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и\или молочного, и\или темного, и\или горького; фруктов и\или ягод, и\или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и\или желтого, и\или красного), и\или томатов, и\или лука, и\или чеснока, и\или петрушки, и\или укропа, и\или зеленого лука, и\или паприки; сухофруктов: изюма и\или кураги, и\или чернослива, и\или фиников, и\или инжира; специй и\или пряностей: черного перца, и\или белого перца, и\или розового перца, и\или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или паприки, и\или куркумы, и\или кари, и\или имбиря, и\или пажитника, и\или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и\или пряных трав, и\или бутонов, и\или лепестков, и\или цветков, и\или грибов, и\или орехов, и\или шоколада, и\или фруктов и\или ягод, и\или плодов, и\или сухофруктов, и\или овощей, и\или специй, и\или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и\или орехового, и\или фруктового, и\или ягодного, и\или плодового.

Изменение № 8. Дата введения в действие 13.05.2019 г. Сыр «Крымский»; сыр «Крымский» с добавлением семян пажитника, и\или грибов, и\или пряно-ароматических смесей, и\или черного перца и\или белого перца, и\или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и\или смеси пряных трав, и\или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или- ягод барбариса сушеных,

и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин; **сыр «Крымский» копченый; сыр «Крымский» копченый** с добавлением семян пажитника, и\или грибов, и\или пряно-ароматических смесей, и\или черного перца и\или белого перца, и\или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и\или смеси пряных трав, и\или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или-ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин.

Изменение № 9. Дата введения в действие 25.10.2019 г. Сыр «Домашний по-кавказски» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Домашний по-кавказски»** с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника, и\или грибов, и\или пряно-ароматических смесей, и\или черного перца и\или белого перца, и\или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и\или смеси пряных трав, и\или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин; **сыр «Домашний по-кавказски» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Домашний по-кавказски» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника, и\или грибов, и\или пряно-ароматических смесей, и\или черного перца и\или белого перца, и\или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и\или смеси пряных трав, и\или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин; **сыр «Домашний по-кавказски»** из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%; **сыр «Домашний по-кавказски»** из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0% с добавлением: семян пажитника, и\или грибов, и\или пряно-ароматических смесей, и\или черного перца и\или белого перца, и\или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и\или смеси пряных трав, и\или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин; **сыр «Банон»** из коровьего и\или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; **сыр «Банон»** из цельного коровьего и\или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; **сыр «Камамбер»** из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; **сыр «Камамбер»** из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; **сыр «Халуми» (сыр для жарки)** из коровьего и\или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%;

55%; сыр «Халуми» (сыр для жарки) из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Шевр» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Шевр» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; сыр «Бюш крем» из цельного коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; сыр «Бюш крем» из цельного коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, и/или сливок, и/или ванилина сыр «Бюш крем» из цельного коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; сыр «Бюш крем» из цельного коровьего и/или козьего молока,

с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, и/или сливок, и/или ванилина **сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, облепихи, маслин, оливок; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; **сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; **сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, и/или сливок, и/или ванилина **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; **сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе от 45,0% до 60,0% со вкусом и/или ароматом: орехов, и/или шоколада, и/или сливок, и/или ванилина.

Изменение № 10. Дата введения в действие 06.02.2020 г. Сыр «Бюш» из козьего и/или коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%, 35,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%, 60,0% с /или с добавлением и/или в/или в **обсыпке**: *семян*: чиа, и/или льна, и/или горчицы; *пряных трав*: орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; *грибов*: шиитаке, и/или трюфеля; *орехов*: лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; *фруктов и/или ягод и/или плодов*: грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или маслин; *ламинарии, и/или морской капусты*; *овощей*: вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; *специй и пряностей*: перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; *цедры*: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; *цукатов из*: дыни, и/или арбуза, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; *чипсов фруктовых из*: апельсина, и/или яблок, и/или груш; *чипсов овощных из*: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или тирамису; *сиропов фруктово-ягодных* (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, черная смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, яблоки, груши, дыня, виноград, лесные ягоды, шиповник, барбарис, боярышник, виноград, крыжовник, инжир, маракуйя, папайя, манго, ананас, авокадо, киви, кокос, алыча, жимолость, кизил, черемуха, облепиха), *сиропов*: шоколадного, и/или карамельного, и/или сливочного, и/или орехового, и/или кленового, *сиропов десертных*: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый. **сыр «Крем-Рикотта»** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Крем-Рикотта» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Крем-Рикотта» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных); **сыр «Крем-Рикотта» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Крем-Рикотта» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или имбиря, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или грецкого ореха, и/или консервированных оливок и/или консервированных маслин, и/или чеснока, и/или фисташек, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов. **сыр «Рикотта Классическая»** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Рикотта Классическая» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Рикотта Классическая» сладкий** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие,

и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных); **сыр «Рикотта Классическая» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Рикотта Классическая» соленый** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или имбиря, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или грецкого ореха, и/или консервированных оливок и/или консервированных маслин, и/или чеснока, и/или фисташек, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов; **сыр «Фермерский»** из коровьего и/или козьего молока с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или тимьяна, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или Melissa, и/или душицы, и/или чебера садового, и/или майорана, и/или молодых побегов пажитника, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или сельдерея, и/или кинзы, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или чеснока.

Изменение № 11. Дата введения в действие 28.09.2020 г. **Сыр «Лангр»** из козьего и/или коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%, 35,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%, 60,0% **сыр «Томме»** с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Моцарелла» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%; 60,0%; **сыр «Моцарела» копченый** с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или пряных трав (лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или Melissa, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав), и/или грибов, и/или овощей, и/или перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или специй и/или пряностей (черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана).

Изменение № 12. Дата введения в действие 02.10.2020 г. **Сыр «Бюш»** из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя». **сыр «Бюш» из коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя». **ассорти сыров из козьего молока:** сыр «Бюш» из козьего молока молодой; сыр «Бюш» из козьего молока в прованских травах; сыр «Бюш» из козьего молока в томатах; сыр «Бюш» из козьего молока в паприке. **-ассорти сыров из коровьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока молодой; сыр «Бюш» из коровьего молока в пряновкусовой обсыпке «Малахитовая» сыр «Бюш» из коровьего молока в обсыпке «Азиатская» сыр «Бюш» из коровьего молока в обсыпке «Пикантная с укропом» **-ассорти сыров из коровьего и козьего молока:** сыр «Бюш» из коровьего молока молодой; сыр «Бюш» из коровьего молока в черносливе; сыр «Бюш» из козьего молока в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего в клюкве.

Изменение № 13. Дата введения в действие 07.12.2020 г. **Сыр «Кавказский»** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; **сыр «Кавказский» копченый** с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%.

Изменение № 14. Дата введения в действие 19.08.2021 г. **Сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока, молодой**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; **сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока**, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: пряновкусовой «Нежная»; прованских травах; томатах; паприке; абрикосе; клюкве. **ассорти сыров из козьего и коровьего молока:** сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока молодой, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в прованских травах, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в томатах, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в паприке, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%. **-ассорти сыров из козьего и коровьего молока, и сыров из коровьего молока:** сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в абрикосе, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока в клюкве, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%;

60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока молодой, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока в черносливке, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%.

Изменение № 15. Дата введения в действие 12.10.2021 г. Сыр «Кавказский» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Кавказский» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%.

Рекомендуемые сроки годности

Наименование сыра	В сутках	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Десертный белый»	—	7
«Камамбер» «Камамбер по-русски» Камамбер де фамиль» «Камамбер де зави» «Камамбер де зави из козьего молока» «Камамбер де зави» пряно-острый «Камамбер де зави» из козьего молока пряно-острый	—	50
«Туманное утро»	—	30
«Голубой деликатес»	—	45
«Клецка»	—	30
«Лютик»	—	30
«Старый сон»	—	45
«Пестрые облака»	—	45
«Грезы гурмана»	—	45
«Вонючий дьявол»	—	45
«Сумасшедшая луна»	—	30
«Густой туман»	—	30
Сыр с благородной белой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	—	30
Сыр с благородной голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	—	30
Сыр с благородной белой и голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	—	30
Сыр с благородной розовой плесенью Premium Blue (Премиум Блю)	—	30
«Горгонзола»	—	До 4 месяцев
«Блю чиз»	—	45
«БриДель»	—	30
«Бри»	—	30
«Мюгет»	—	50
«Кротен»	—	До 12 месяцев
«Реблошон»	—	30
«Реблошен»	—	30
«Реблошонс»	—	30
«Лимбургер»	—	30
«Лимбургерг»	—	30
«Сент Маур»	—	30
«Сент-Мор»	—	30
«Валансе» из козьего молока; «Валансе» из коровьего молока.	—	60
«Камболиция сливочный» «Камболиция»	60	30

«Любимый»;	—	7
«По-любительски»	—	7
«Деликат»;	—	2
«Останкино»; «Останкино» с вкусо-ароматическими компонентами	—	5
«КлиновЫй»;	—	5
«КлиновЫй соленый»;	—	7
«Бауский»;	—	10
Нарочь»	—	5
«Фермерский»; «Фермерский» пряный; «Фермерский» с луком; «Фермерский» из козьего молока; «Фермерский» из козьего молока пряный с вкусовыми компонентами; «Фермерский» из козьего молока с луком;	30	15
сыр из козьего молока; сыр из козьего молока пряный; сыр из козьего молока пряно-острый; сыр из козьего молока с луком; сыр из козьего молока с укропом; сыр из козьего молока с чесноком	30	15
«Майкопский»; «Майкопский» острый; с горчицей; пряный	—	3
«Геленджикский»;	—	2
«по-Адыгейски»; «по-Адыгейски» пряный; «по-Адыгейски» с вкусовыми добавками	33	10
«по-Адыгейски копченый»; «по-Адыгейски» пряно- копченый;	50	30
«Рикотта»; «Рикотта» с вкусовыми добавками	—	7
«Чайный»; «Чайный» сладкий «Чайный» с вкусовыми компонентами	10	5
«Сливочный» «Сливочный» сладкий; «Сливочный» пряно-острый «Сливочный» из козьего молока; «Сливочный» из козьего молока сладкий; «Сливочный» из козьего молока пряно-острый;	15	7
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» с вкусовыми компонентами	—	60
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» с вкусовыми компонентами с консервантами	—	120
«Домашний».	15	7
«Страчателла» сливочный «Страчателла» сладко-сливочный, «Страчателла» пряно-сливочный	10	5
«Буратта»; «Буратта» пряный; «Буратта» с начинкой	10	5

Рекомендуемые сроки годности мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С не более 24 часов.

Наименование сыра	В сутках	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно

«Крымский», «Крымский» с вкусовыми компонентами	33	10
«Крымский» копченый, «Крымский» копченый с вкусовыми компонентами	50	30

Наименование сыра	В сутках	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Крем-Рикотта», «Крем-Рикотта» с вкусовыми компонентами	15	7
«Рикотта Классическая», ««Рикотта Классическая» с вкусовыми компонентами	15	7
«Шевр» из козьего молока, в том числе из цельного молока	—	30
«Бюш» из козьего и/или коровьего молока с вкусовыми компонентами	—	50
Фермерский из коровьего и/или козьего молока, «Фермерский» из коровьего и/или козьего молока с вкусо-ароматическими компонентами	40	20

Наименование сыра	В сутках	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
«Лангр»	25	15
«Томме»	—	60
Моцарелла» копченый, в том числе с вкусовыми добавками	35	20

Наименование сыра	В сутках	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно
«Бюш» из козьего молока в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя»	—	50
«Бюш» из коровьего молока в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой	—	50

«Малахитовая»; пряновкусовой
«Нежная»; пряновкусовой «Осенняя»

Наименование сыра	В сутках	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно
«Кавказский»	—	25
«Кавказский» копченый.	—	50

Наименование сыра	В сутках	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно
«Бюш» из козьего и коровьего молока, молодой; «Бюш» из козьего и коровьего молока; «Бюш» из козьего и коровьего молока в/или в обсыпке: пряновкусовой «Нежная», прованских травах, томатах, паприке, абрикосе, клюкве.	—	50

Наименование сыра	В сутках	
	Срок годности сыра	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно
«Кавказский»	—	33
«Кавказский» копченый.	—	50

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.

29 000 РУБ.

**ТУ 10.51.40-535-37676459-2017
СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА**

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее – сыры, продукт, продукция), производимые из козьего и/или овечьего молока и продуктов переработки козьего и/или овечьего молока, бактериальных заквасок, молокосвертывающих ферментных препаратов, поваренной пищевой соли, хлористого кальция, с добавлением или без добавления: коровьего молока и продуктов его переработки, специальных плесеней и бактерий, вкусо-ароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

АССОРТИМЕНТ: Сыры из козьего и/или овечьего молока сыр «Осетинский Традиционный» свежий с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Осетинский Традиционный» зрелый с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Фета» с м.д.ж в сухом веществе 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сулугуни Традиционный» с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Сулугуни Традиционный» копченый с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Джбейна» свежий с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Джбейна» пряный свежий с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%;

60,0%; сыр «Джбейна» сушеный с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Джбейна» пряный сушеный с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Брынза Традиционный» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Пареница» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Пареница» копченый с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Оштьепок» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Оштьепок» копченый с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Манчего» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%; сыр «Пастор» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Халлуми» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Брюност» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Гейтот» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; **Сыры из козьего молока** сыр «Цигенкамамбер» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Иборес» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Аньехо» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; сыр «Снёфриск» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сантарем» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Банон» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Валансэ» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сент-мор де Турэн» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Пелардон» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Пикодон» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Пулиньи-сен-Пьер» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Рокамадур» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Сель-сюр-Шер» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Танги» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Шабишу-дю-пуату» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Шавиньоль» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Коротен-де-Шавиньоль» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Шавру» с м.д.ж в сухом веществе: 49,0%; сыр «Отюн» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Кабеку» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Кёр-де-Шевр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Кёр-Сандр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Колошет» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Риготт-де-Кондрие» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Шевротен» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; **Сыры из овечьего молока:** сыр «Бэллок» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Бургосский сыр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Идиасабаль» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Ронкаль» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Саморано» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; 55,0%; сыр «Медоро» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Пекорино романо» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Рикотта романа» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Азейтано» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Пажский» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Салойо» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Бутон-де-кюлот» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Брен-д амур» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Броччио» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Ларзак» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Оссо-Ирати» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Рокфор» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Эторки» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Аму» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Анно» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Арди-Гасна» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Блэ-де-баск» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Блэ-де-Корс» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бребью» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Мораше» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Брусс» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Венако» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 09.04.2018 год. Сыры из козьего молока сыр «Гауда» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Гауда» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 2. Дата введения в действие 24.05.2018 год. Сыры из козьего молока сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая),

и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый сыр «По-адыгейски» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изготовитель имеет право заменять и/или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями.

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0 до плюс 10 °С и относительной влажности воздуха 80-85 %. Рекомендуемые сроки годности для сыров приведены в таблице 1. Таблица 1

Наименование сыра	Срок годности сыра	
	В сутках, не более	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
сыр «Цигенкамамбер»; сыр «Банон»; сыр «Валансэ»; сыр «Пелардон»; сыр «Пикодон»; сыр «Рокамадур»; сыр «Сель-сюр-Шер сыр «Сент-мор де Турэн»; сыр «Шабипу-дю-пуату»; сыр «Шавиньоль» сыр «Коротен-де-Шавиньоль»; сыр «Кабеку»; сыр «Жёр-де-Шевр»; сыр «Жёр-Сандр»; сыр «Колошет»; сыр «Риготт-де-Кондрие»; сыр «Блэ-де-баск»; сыр «Блэ-де-Косс»; сыр «Брусс».	—	60
сыр «Отпон»; сыр «Бургосский сыр»; сыр «Рикотта романа»; сыр «Бре-бью»; сыр «Ве-нако»	50	20
сыр «Снёфриск»; сыр «Шавру»;	30	15

Рекомендуемые срок хранения мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха (80-90) % не боле 48 часов. **Рекомендуемый срок хранения рассольных сыров** Рекомендуемые сроки хранения упакованных рассольных сыров приведены в таблице 2.

Наименование сыра	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
	при упаковывании:	Температура хранения, °С	Время хранения, суток
«Фета»;	в пастеризованной сыворотке		20
	в пастеризованной воде	от минус 3 до плюс 4	10
	в рассоле		60
«Осетинский Традиционный» свежий; «Осетинский Традиционный» зрелый; «Сулугуни Традиционный»; «Сулугуни Традиционный» копченый; «Пареница»; «Пареница» копченый; «Оштъепок»; «Оштъепок» копченый	Традицион- без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	90
Сыры в оливковом масле: «Сангарем»; «Джбейна» свежий; «Джбейна» пряный свежий;	—	от 4 до плюс 8	60
«Брынза Традиционный»	в рассоле в герметичной упаковке	от 4 до плюс 8	240

Рекомендуемые срок хранения рассольных сыров после вскрытия: вакуумной упаковки или упаковки с газомодифицированной средой при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – не более 5 суток. упаковки с сырами в рассоле, они хранятся в рассоле в закрытом состоянии при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 20 суток. **Рекомендуемый срок годности** сыров с пониженным содержанием влаги: «Джебейна» сухой, «Джебейна» пряный сухой, «Бутон-де-кюлот» при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 80% не более 240 суток «Брюност», «Гейтот» при температуре: 4±2°С – не более 30 суток; от минус 12°С до минус 18°С – не более 180 суток **Рекомендуемые сроки и условия хранения** твердых и полутвердых сыров **Рекомендуемые сроки и условия хранения полутвердых** сыров: «Пулиньи-сен-Пьер», «Танги», «Шевротен», «Иборес», «Рокфор», «Броччио», «Халлуми», «Азейтано», «Ларзак», «Оссо-Ирати», «Эторки», «Аму», «Анно», «Брен-д амур», «Мораше»; *При температуре от минус 4 °С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90%:* без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. *При температуре от 0°С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха 80-85%:* без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. **Рекомендуемые сроки и условия хранения твердых** сыров: «Аньехо», «Манчего», «Пастор», «Бэллок», «Салойо»; «Идиасабаль», «Ронкаль», «Саморано», «Медоро», «Пекорино романо», «Пажский», «Арди-Гасна», *При температуре от минус 4 °С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90%:* без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для твердых сыров: «Пармезан» и «Маасдам», срок хранения при температуре от минус 4 °С до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 180 суток *При температуре от 0°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-85%:* без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. **Рекомендуемые сроки и условия хранения** для твердых и полутвердых сыров после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток. **Рекомендуемый срок** хранения твердых и полутвердых сыров после вскрытия герметичной упаковки при температуре от 0°С до 6°С – не более 5 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.

14 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-466-37676459-2017

СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ

(взамен 9229-466-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на сырные продукты (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из молока и продуктов его переработки и немолочных продуктов, соли, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических компонентов. Сырные продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Сырные продукты подразделяют: *в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на:* на мягкие; полутвердые; *в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:* на зрелые; без созревания; *в зависимости от дополнительной обработки на:* копченые; не подвергнутые дополнительной обработке; *в зависимости от вносимых вкусо- ароматических компонентов на:* сырные продукты без компонентов; сырные продукты с вкусо- ароматическими компонентами; **В качестве вкусо- ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты:** черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, майоран); укроп; петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы.

АССОРТИМЕНТ: *сырные продукты мягкие свежие с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:* пряные; острые; *сырные продукты мягкие зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:* пряные; острые; копченые; *сырные продукты полутвердые свежие с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:* пряные; острые; *сырные продукты полутвердые зрелые с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%:* пряные; острые; копченые; *сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%;* *сырный продукт полутвердый «Моцарелла» свежий в*

пряно-масляной заливке с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» свежий с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сырный продукт полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение её, безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды и соответствующего качества изложены в п. 2.1; 2.3- 2.14; 3.2-3.5; 4.2; 4.3; 4.7-4.13; 5.2-5.7; 7.1-7.12. **Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Термины и определения** **молокосодержащий продукт:** пищевой продукт, произведенный из молока, и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов в соответствии с технологией, которой предусматривается замена молочного жира в количестве его массовой доли не более 50% от жировой фазы заменителем молочного жира и допускается использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20%. **Сырный продукт:** молокосодержащий продукт, произведенный в соответствии с технологией производства сыра. **Копченый сырный продукт:** сырный продукт, подвергнутый копчению и имеющий характерные для копченых пищевых продуктов специфические органолептические свойства. **свежий (без созревания).** Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. При перевозках сырных продуктов с заводов на базы и холодильники промышленности допускается пользоваться многооборотной тарой или специальными контейнерами. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 6 до плюс 12 °С. Сырные продукты хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Сырные продукты, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Сырные продукты хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Рекомендуемые сроки годности для сырных продуктов приведены в таблице.

Таблица

Сырный продукт	В сутках	
	Срок годности	
	при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно
мягкий свежий	20	15
мягкий зрелый	30	20
мягкий копченый	—	20
полутвердый свежий	—	10
полутвердый зрелый	—	40
полутвердый копченый	—	40
«Моцарелла» (все виды свежего продукта)	10	5
«Моцарелла» (все виды зрелого продукта)	30	20
«Моцарелла» в вакуумной упаковке;	—	40

Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С – 5 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке. При поставке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке.

25 000 руб.

ТУ 10.51.40-467-37676459-2017
СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ РАССОЛЬНЫЕ
(взамен ТУ 9226-467-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на сырные продукты рассольные (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из молока и продуктов его переработки и немолочных продуктов, соли, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических компонентов, созревающий или хранящийся в рассоле. Сырные продукты рассольные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. **Сырные продукты рассольные подразделяются: в зависимости от органолептических показателей и способа упаковывания при реализации подразделяют на сырные продукты:** в рассоле; в маринаде; в полимерных материалах. **в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:** на зрелые; без созревания. **в зависимости от дополнительной обработки на:** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке. **в зависимости от вносимых вкусо- ароматических компонентов на:** без компонентов; с вкусо- ароматическими компонентами. **В качестве вкусо- ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты:** черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран); укроп; петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра citrusовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы.

АССОРТИМЕНТ: сырные продукты рассольные свежие с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %: пряные, острые; сырные продукты рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %: пряные, острые; сырные продукты рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 % копченые: пряные острые; сырные продукты рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 % с вкусовыми компонентами: черный перец и/или белый перец, и/или корица, и/или гвоздика, и/или мускатный орех, и/или тмин, и/или кориандр, и/или кардамон, и/или, и/или анис, и/или шафран, и/или паприка, и/или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран), и/или укроп, и/или петрушка, и/или базилик, и/или зеленый лук, и/или сушеный репчатый лук, и/или томаты сушеные (хлопья) , и/или цедра citrusовых плодов (сушеная и свежая) , и/или ядро грецкого ореха, и/или- ягоды барбариса сушеные, и/или имбирь (свежий и/или сушеный); сырные продукты рассольные с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10%, 30%, 40 %, 45 % копченые с вкусовыми компонентами с вкусовыми компонентами: черный перец и/или белый перец, и/или корица, и/или гвоздика, и/или мускатный орех, и/или тмин, и/или кориандр, и/или кардамон, и/или, и/или анис, и/или шафран, и/или паприка, и/или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран), и/или укроп, и/или петрушка, и/или базилик, и/или зеленый лук, и/или сушеный репчатый лук, и/или томаты сушеные (хлопья) , и/или цедра citrusовых плодов (сушеная и свежая) , и/или ядро грецкого ореха, и/или- ягоды барбариса сушеные, и/или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % копченый; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 50 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 50 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 50 %. сырный продукт рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сырный продукт рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % копченый; сырный продукт рассольный «Греческий» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Греческий» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Греческий» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Греческий» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 % в маринаде.

Изменение № 1. Дата введения в действие 21.06.2017 год. Сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 1,0%; 10%; 30 %; 40 %; 45 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 1,0%; 10%; 30 %; 40 %; 45 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 1,0%; 10%; 30 %; 40 %; 45 % копченый; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 11,0%; 10%; 30 %; 40 %; 45 % в рассоле; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 1,0%; 10%; 30 %; 40 %; 45 % в маринаде; сырный продукт рассольный «Моцарелла» пряно-острый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 1,0%, 10%, 30 %, 40

30,0%; 40 %, 45 %; 50% в рассоле; сырный продукт рассольный «Брынза мягкая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и/или белый перец, и/или корица, и/или гвоздика, и/или мускатный орех, и/или тмин, и/или кориандр, и/или кардамон, и/или, и/или анис, и/или шафран, и/или паприка, и/или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укроп, и/или петрушка, и/или базилик, и/или зеленый лук, и/или сушеный репчатый лук, и/или томаты сушеные (хлопья) , и/или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и/или ядро грецкого ореха, и/или- ягоды барбариса сушеные, и/или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и/или белый перец, и/или корица, и/или гвоздика, и/или мускатный орех, и/или тмин, и/или кориандр, и/или кардамон, и/или, и/или анис, и/или шафран, и/или паприка, и/или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укроп, и/или петрушка, и/или базилик, и/или зеленый лук, и/или сушеный репчатый лук, и/или томаты сушеные (хлопья) , и/или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и/или ядро грецкого ореха, и/или- ягоды барбариса сушеные, и/или имбирь (свежий и/или сушеный); сырный продукт рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50% в рассоле; сырный продукт рассольный «Брынза пикантная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и/или белый перец, и/или корица, и/или гвоздика, и/или мускатный орех, и/или тмин, и/или кориандр, и/или кардамон, и/или, и/или анис, и/или шафран, и/или паприка, и/или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укроп, и/или петрушка, и/или базилик, и/или зеленый лук, и/или сушеный репчатый лук, и/или томаты сушеные (хлопья) , и/или ядро грецкого ореха, и/или- ягоды барбариса сушеные, и/или имбирь (свежий и/или сушеный).

Изменение № 4. Дата введения в действие 14.02.2018 год. Сырный продукт рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50% в пряной заливке; сырный продукт рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 30,0%; 40 %, 45 %; 50% в пряно-масляной заливке; сырный продукт рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сырный продукт рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50%; сырный продукт рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% в пряной заливке; сырный продукт рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% в пряно-масляной заливке; сырный продукт рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10 %, 40 %, 45 %; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; добавлять к наименованию продукта наименование вкусового компонента, например: «с тимьяном» или «с тмином».

Рекомендуемый срок хранения рассольных сырных продуктов при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно: в рассоле (маринаде) -120 суток; в полимерной упаковке – 60 суток. **После вскрытия упаковки:** продукты сырные, реализующиеся в рассоле, и остающиеся в рассоле в закрытом состоянии хранятся при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 20 суток; продукты сырные, реализующиеся в герметичной упаковке без рассола, хранятся при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С не более 5 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.