



## 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 «АГРОПИ-ЩЕПРОМ» 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 «АГРОПИ-ЩЕПРОМ»), 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.**



























































































































«Абатэ-норо» 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	
	«Реблошон 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 антиоксидантами 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, °C	Время хранения
«Качотта»; «Качотта пи-кантная», «Качотта» в	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток

































































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 цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , 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.