



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

«АГРОПИЩЕПРОМ»

(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

---

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,  
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)  
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,  
факс: 8 (475-45) 5-14-13,  
WhatsApp Viber 8(960) 665-44-41  
эл. почта: [agropit@mail.ru](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

# АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



*ТУ соответствуют действующим нормам законодательства  
Российской Федерации и Техническим регламентам  
Таможенного Союза*



Отсканируйте QR код  
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ  
2023

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

**В комплект готовых Технических условий входят:**

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

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

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

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

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

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

**Нами сформирована гибкая система скидок.**

**Скидки на приобретение ТУ:**

10% – покупка 2-х документов,

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

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

**Скидки на разработку ТУ:**

10% – заказ 2-х документов,

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

**10% от цены конкурентов!**

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

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

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

**Мы гарантируем:**

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

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

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



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

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

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

#### **Заказать обратный звонок**

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

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

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

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

## ОГЛАВЛЕНИЕ

### ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ТУ,ТИ 10.71.11–174–37676459-2023 ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ.....	7
ТУ,ТИ 10.71.11-294-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ.....	8
ТУ,ТИ 10.71.11–175–37676459–2023 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ.....	10
ТУ 10.72.11-1004-37676459-2021 КРИСПЫ .....	12
ТУ 10.72.19-876-37676459-2020 ТЕСТО ЗАМОРОЖЕННОЕ .....	12
ТУ 10.71.11-855-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ С НАЧИНКАМИ .....	13
ТУ 10.71.11-983-37676459-2020 ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ .....	13
ТУ 10.86.10-292-37676459-2019 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	14
ТУ 10.85.19-063-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ .....	15
ТУ 10.71.11-930-37676459-2019 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ СДОБНЫЕ — КРЕНДЕЛИ, БРЕЦЕЛИ, БУБЛИКИ .....	27
ТУ 10.71.11-921-37676459-2019 ХЛЕБ ЦВЕТНОЙ.....	28
ТУ 10.72.19-842-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ.....	28
ТУ 10.72.11-679-37676459-2017 ЧИПСЫ ХРУСТЯЩИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ.....	29
ТУ 10.72.11-802-37676459-2018 ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ .....	31
ТУ,ТИ 10.71.11-774-37676459-2018 ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЕ .....	31
ТУ 10.72.11-286-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ БАРАНОЧНЫЕ .....	32
ТУ 10.72.11-760-37676459-2018 ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ.....	32
ТУ 10.71.11-230-37676459-2018 КУЛИЧИ .....	33
ТУ 10.61.22-696-37676459-2017 МУКА ГОРОХОВАЯ.....	33
ТУ 10.61.22-695-37676459-2017 МУКА ОВСЯНАЯ.....	34
ТУ 10.61.22-694-37676459-2017 МУКА ЯЧМЕННАЯ.....	34
ТУ 10.72.11-131-37676459–2017 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ .....	35
ТУ 10.71.11-268-37676459-2017 ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ОБОГАЩЕННЫЕ ЙОДИРОВАННЫМ БЕЛКОМ.....	37
ТУ 10.72.19-274-37676459-2017 КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ .....	38
ТУ 10.72.11-669-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ ФАСОВАННЫЕ .....	38
ТУ 10.61.22-662-37676459-2017 МУКА КУКУРУЗНАЯ.....	39
ТУ 10.61.21-661-37676459-2017 МУКА ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ .....	39
ТУ 10.61.22-660-37676459-2017 МУКА РЖАНАЯ .....	40
ТУ 10.72.19-201-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ .....	40
ТУ 10.85.19-152-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ (ШАУРМА, БУРРИТО, ЭНЧИЛАДА, КЕСАДИЛЬЯ) .....	42
ТУ 10.71.11-566-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕННЫЕ .....	43
ТУ 10.71.11-565-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ .....	44
ТУ 10.89.19-558-37676459-2017 РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА.....	45
ТУ 10.72.19-028-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ .....	46
ТУ 10.71.19-567-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ .....	47
ТУ 10.71.11-073-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ .....	48

ТУ 10.71.11–175–37676459–2017 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ....	50
ТУ 10.72.19-527-37676459-2016 КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ .....	52
ТУ 10.85.19-066-37676459-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ .....	52
КОРЖИКИ. ТЕХНОЛОГИЯ И РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ Р 50228-92 .....	55
ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ. ТЕХНОЛОГИЯ, РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ 24901-89	
ПЕЧЕНЬЕ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ .....	55
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЛАВАША ПО ГОСТ 31805-2012.....	56
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СОЛОМКИ.....	56
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО .....	56

## ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

12 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.71.11–174–37676459-2023  
ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ  
(взамен ТУ 10.71.11-174-37676459-2017)

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

Настоящие технические условия распространяются на хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной хлебопекарной высшего, первого и второго сортов с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 г (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. **Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки вырабатывают:** подовыми или формовыми; без начинки; упакованными или не упакованными в потребительскую упаковку. **Примечание:** Изделия вырабатывают весовыми и штучными. **Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:** из одного сорта муки; из одного сорта муки и зерновых продуктов; из смеси разных сортов муки; из смеси разных сортов муки и зерновых продуктов. **Примечание:** масса зерновых продуктов в смеси с пшеничной хлебопекарной мукой не должна превышать 20 % массы смеси. **Хлебобулочные изделия из одного сорта пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:** из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта; из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта; из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта; Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре.

**АССОРТИМЕНТ:** **Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:** хлеб «Полесье» (подовый); хлеб подовый «Сеяный с изюмом» (подовый); хлеб «Приволжский» (формовой); хлеб «С молоком» (подовый, формовой); хлеб «Английский домашний» (формовой); хлеб «Глобус» (формовой); хлеб «Зерновой особый» (формовой); хлеб пшеничный «Митинский» (формовой); хлеб пшеничный «Надеждинский» (формовой); хлеб пшеничный «Нововятский» (формовой); хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Особый» (подовый, формовой); хлеб «Раздельный» (формовой); хлеб «Смак» (формовой); хлеб «Тостовый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (формовой); хлеб «Фитнес» (формовой); хлеб «Чемпион» (формовой); хлеб «Арбатский» (формовой); хлеб «Пирамида» (формовой); хлеб «Любительский» (формовой); хлеб «С сыром» (формовой, подовый); хлеб «Гречневый» (формовой, подовый); хлеб «С картофелем» (формовой, подовый); хлеб «Молодежный» (формовой); хлеб «С картофелем и сыром» (формовой, подовый); хлеб «Пшеничный калач» (подовый); хлеб пшеничный с луком (подовый, формовой); хлеб «Деревенский»; хлеб «Гречневый» (вариант 2); хлеб «Пшеничный»; хлеб «Пшеничный с отрубями». **Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:** хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый); хлеб «Белорусский молочный» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (формовой); хлеб пшеничный «Особый» (формовой); хлеб «Простой горчичный» (подовый, формовой); хлеб «Ситный молочный» (формовой); хлеб «Золотое зернышко»; хлеб «Ромашка весенняя» (формовой); хлеб «Кишиневский новый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (формовой); хлеб пшеничный «К обеду»; хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный с отрубями (формовой); хлеб «Российский штучный» (подовый); хлеб матнакаш «Армянский» (подовый); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с орехами» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с вялеными томатами» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с оливками» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с копченой паприкой» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с чесноком» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с кунжутом» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с тмином» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с розмарином» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой со смесью семян» (подовый, формовой); хлеб «Зернышко» (подовый); хлеб «Полезный» (подовый); хлеб формовой; хлеб пшеничный «Отрубной» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Юбилейный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Пшеничный» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный с отрубями» (вариант 2); хлеб «Формовой первого сорта»; хлеб «Деревенский». **Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта:** хлеб «Целинный» (формовой); хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Белорусский молочный» (формовой); хлеб «Молодецкий» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Арнаут Киевский» (подовый); хлеб матнакаш «Ереванский» (подовый); хлеб «Летний» (подовый, формовой). **Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов:** хлеб пшеничный «Столовый» (подовый); хлеб пшеничный «Столовый» (формовой); хлеб пшеничный «Житный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (подовый, формовой); хлеб пшеничный молочно-отрубной (подовый, формовой). **Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной второго и первого сортов:** хлеб «Социальный» (формовой).

**Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название. Срок годности продукции с момента изготовления при температуре 18±3 °С и относительной влажности воз-**

духа не более 75 %: неупакованной продукции – не более 24 часов; упакованной продукции не более 72 часов. Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 10 часов; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**12 900 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.71.11-294-37676459-2023**

**ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ**

**(взамен ТУ 10.71.11-294-37676459-2017)**

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия булочные, вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением зерновых продуктов и других компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Изделия из пшеничной муки высшего сорта:** батон; батон «Гостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Вкусный»; батон «Городецкий»; батон «Московский»; батон «Застольный»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батон «Сдобный»; батон «Ладожский»; батон «Народный»; батон «Итальянский с оливками»; батон «Крестьянский»; батон «Парижский»; батон подовый «Белый»; батон «Турецкий»; батон «Подсолнечный»; батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; батончик «Молочный сдобный»; батончик с тмином; батончик «Невский»; багет; багет «Французский»; багет «Французский» классический; багет с сыром и чесноком; багет «Молочный»; багет «Луковый»; багет «Хрустящий»; багет из пшеничной муки; багет «8 злаков»; багет с ветчиной и сыром; багет ночной; багет с изюмом; багетик «Невский»; бон-багет; бон-багет с кунжутом; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с кунжутом; булка пшеничная в/с «Фитнес гречневый»; булка пшеничная в/с «Фитнес»; булка «Пряная»; булка «Русь»; булка бутербродная; булка отрубная; булочка «Народная»; булочка к завтраку; булочка «Богатырская»; булочка «Венская»; булочка «Весенняя»; булочка для сэндвича; булочка для хот-дога; булочка для гамбургера; булочка для гамбургера с кунжутом; булочка для бургера на сливочном масле; булочка для бургера на маргарине; булочное изделие «Чиабатта»; булочное изделие «Чиабатта с сыром»; булочное изделие «Фокаччо»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и каперсами»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и оливками»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Хлебушек белый пшеничный»; булочное изделие «Хлебушек белковый»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный»; булочное изделие «Мама Мия»; булочное изделия «Хлеб Мексиканский»; булочное изделия «Хлеб Амарантовый»; булочное изделие «Хлеб Горчичный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный»; булочное изделие «Хлеб Постный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Фитнес»; булочное изделие «Хлеб Белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Веснушка формовая»; булочное изделие «Хлеб Богатырский»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; булочное изделие «Хлеб пшеничный порционный»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; булочное изделие «Хлеб Ягодный»; булочное изделие «Хлеб Праздничный»; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; булочное изделие «Хлеб Многозерновой»; булочное изделие «Хлеб Апельсиновый»; булочное изделие «Хлеб Томатный»; булочное изделие «Хлеб отрубной Докторский»; булочное изделие «Каравай»; булочное изделие «Пита»; булочное изделие «Армянское»; булочное изделие «Ромашка»; булочное изделие «Хлеб Итальянский с чесноком»; плетенка с маком; калач «Арбатский»; ситничек «Московский»; сайка «Изюминка»; сайка «Домашний вкус»; сайка с кунжутом; сайка «Ароматная»; сайка с творогом; хлебцы «Докторские»; хала плетеная «Любительская». булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка чесночная; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой»; булочка для гамбургера "Black"; булочка для гамбургера кукурузная; булочка для гамбургера луковая; булочка для гамбургера чесночная; булочка для гамбургера оливковая; булочка для хот-дога "Black"; багет "Black"; булочное изделие "Хлеб на сывортке" батон «Нежный»; батон с кунжутом; булка «Мраморная; изделие булочное «Хлеб Премиум»; изделие булочное «Хлеб Луковый»; батон нарезной «Домашний»; батон «Московский» (2 вариант); батон «Городецкий» (2 вариант); батон «Домашний с изюмом»; батон кукурузный; батон кукурузный (вариант 2); плетенка с маком (2 вариант); булочное изделие «Хлеб белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; багет «Французский» (4 вариант); багет французский (вариант 2); бон-багет с кунжутом (2 вариант); багет (2 вариант); булочка медовая; булочка арахисовая; булочка пшеничная; булочка с красной смородиной; булочка с черной смородиной; булочка с мандарином; булочное изделие «Хлеб зерновой» (подовый); булочное изделие «Хлеб белково-пшеничный» (формовой); булочное изделие «Хлеб Докторский»; булочное изделие



«Хлеб Геркулес»; булочка «Рябинушка»; булочка «Облепиховый цвет»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Трапезный»; булочное изделие «Хлеб Чемпион»; булочное изделие «Хлеб Старорусский заварной»; булочное изделие «Хлеб Старорусский Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Заварной»; булочное изделие «Хлеб Зерновой»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Вита плюс»; булочное изделие «Хлеб Тыквенный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Отрубной»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочка с маком; бон багет; батончик «Нарезной»; батончик с изюмом; булочное изделие «Плетенка с маком»; булочка «Ромашка»; булочное изделие бездрожжевое «Виктория»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный» (вариант 3); булочное изделие «Хлеб Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Рукдешельс»; булочное изделие «Фокачча с сыром и чесноком»; булочное изделие «Фокачча с сыром и зеленью»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Булочка к завтраку»; булочное изделие «Батон Ароматный»; багет с сыром; багет с чесноком; багет зерновой; багет «Крестьянский»; багет (вариант 2); фокаччо; чабатта; багет «Французский»; багет «Французский мини с чесноком и зеленью»; багет «Французский мини»; батон «Любимый»; изделие булочное «Хлеб Фокачча»; изделие булочное «Хлеб белый Пшеничный»; изделие булочное «Хлеб Тостовый»; изделие булочное «Хлеб злаковый (спортивный)»; изделие булочное «Хлеб Чабатта». **Изделия из пшеничной муки 1 сорта:** батон простой «Домашний»; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Полесье»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батончик «К чаю»; булка «Минская»; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с молочной сывороткой; булка «Нововятская»; булка «Валгаская с изюмом»; булка «Валгаская»; булочка «Валгаская»; булочка «Примавера»; булочка «Русская»; булочка «Маковка»; булочка «Моздокская Новинка»; булочка «Чоскыд Нянь»; булочка «8 злаков»; сайки «Домашний вкус»; сайки «Ароматная»; хала «Летняя»; краюшка зерновая; булочное изделие «Хлеб 8 злаков»; булочное изделие «Пшеничный хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный с семечками»; булочное изделие «Гречневый хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек мультизлаковый»; булочное изделие «Хлебушек луковый»; булочное изделие «Хлебушек кукурузный»; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка чесночная; булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой». булка «Мраморная»; булочное изделие «Хлеб Тартин»; булочное изделие «Хлеб гречневый»; булочное изделие «Хлеб 8 злаков». **Изделия из пшеничной муки 2 сорта:** батон «Полесье»; батон «Домашний»; булка «Валгаская с изюмом»; булочка с изюмом; калач «Уральский»; сайка «Домашний вкус». **Изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** булочка ржано-пшеничная; булочка ржано-пшеничная с отрубями; булочка пшенично-ржаная; булочка пшенично-ржаная с отрубями; багет пшенично-ржаной; булочное изделие «Хлеб деревенский»; булочное изделие «Хлеб с яблоками». булка «Мраморная»; булка «Мраморная» (2 вариант); булка «Мраморная» (3 вариант). булочное изделие «Хлеб ржаной «Деревенский»; булочка цельнозерновая; булочное изделие «Хлеб Рижский новый»; булочное изделие «Хлеб Столовый» новый; булочное изделие «Хлеб Мультизлаковый»; булочное изделие «Хлеб солодовый»; булочное изделие «Хлеб Бородинский плюс»; булочное изделие «Хлеб Альпийский»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой ржаной Дядьковский»; булочное изделие «Хлеб Зарайский» булочное изделие «Хлеб Зерна и злаки»; булочное изделие «Хлеб Живая рожь с изюмом»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб Котлинский пресный»; булочное изделие «Хлеб Протеиновый»; булочное изделие «Хлеб Посольский»; булочное изделие «Хлеб Омега»; булочка «Мультисид»; булочное изделие «Хлеб Подовый»; булочное изделие «Хлеб Деревенский» (вариант 2); булочное изделие «Хлеб Бородинский»; булочное изделие «Хлеб Юрмальский»; булочное изделие «Хлеб Бородинские традиции»; изделие булочное «Хлеб Бородинский» (вариант 2); изделие булочное «Хлеб Дарницкий»; изделие булочное «Хлеб Рижский ржаной солодовый»; изделие булочное «Хлеб сельский». **Изделия из смеси пшеничной муки высшего и первого сортов:** булка «Мраморная». **Изделия булочные, выпеченные из полуфабрикатов:** батон «Подсолнечный»; батон «Нарезной» (3 вариант); батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; сайка горчичная; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; багет; булка «Городская»; булка бутербродная; багет «14 злаков»; багет ржано-пшеничный.

**Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название. Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи:** массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов **Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%:** массой до 0,2 кг включительно – 16 часов, массой свыше 0,2 кг – 24 часа. **Срок годности упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%:** массой до 0,2 кг включительно не более 48 часов, массой свыше 0,2 кг – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%:** с **содержимым нетто более 0,2 кг:** из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта – 5 суток; из муки пшеничной хлебопекарной 1, 2 сорта, из смеси муки – 5 суток. с **содержимым нетто менее 0,2 кг:** – 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности** для неупакованной продукции при температуре 18±5°C массой до 0,2 кг включительно – 24 часов, массой свыше 0,2 кг – 36 часа. **Рекомендуемые сроки годности** для упакованной продукции

при температуре 18±5°C: массой до 0,2 кг включительно не более 48 часов. массой свыше 0,2 кг – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** для упакованной продукции с применением сорбата калия при температуре 18±5°C – не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

**12 900 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.71.11–175–37676459–2023**

**ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ**

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

Настоящие технические условия распространяются на хлеб, вырабатываемый из муки ржаной хлебопекарной обойной, обдирной и сеяной или из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 г (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях, и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** **Хлеб из ржаной обойной муки дрожжевой:** хлеб ржаной (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной (формовой); хлеб ржаной «Московский особый» (формовой); **Хлеб из ржаной обдирной муки дрожжевой:** хлеб ржаной (2 вариант) (подовый, формовой); **Хлеб из ржаной сеяной муки дрожжевой:** хлеб «Андреевский» (подовый); хлеб «Ржаное зернышко» (подовый); **Хлеб из ржаной обдирной муки бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» (формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы (формовой); **Хлеб из ржаной обойной муки бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с укропом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с солодом (подовый, формовой); хлеб ржано – гречневый бездрожжевой (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Особенный» (формовой); хлеб «Сельский» (подовый, формовой); хлеб «Пассажирский» (подовый, формовой); хлеб луковый «Аполлон» (подовый, формовой); хлебушек «Особенный» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб «Деликатесный» (подовый); хлеб «Новоспасский» (подовый); хлеб «Тихвинский» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной второго сорта:** хлеб «Бородинский особый» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной обойной:** хлеб ржано-пшеничный (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлебушек «Прибалтийский» (подовый); хлебушек «Целебный» (подовый); хлеб «Петровский заварной» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино Экстра» (формовой); лепешка «Ржаная» (подовый); хлеб «Шварцброт» (подовый, формовой); хлеб «Дворянский» (подовый); хлеб «Закусочный» с чесноком (формовой); хлеб «Традиция» (подовый, формовой); хлеб «Русский» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» (формовой); хлеб «Традиция особая» (подовый); хлеб заварной (формовой); хлеб ржано-обдирный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); хлеб «Одесский» (подовый, формовой); хлеб «Берендевский» (подовый, формовой); хлеб «Домашний» (подовый, формовой); хлеб «Кировский» (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный «Бородино» (подовый, формовой); хлеб солодовый (подовый); багет «Деревенский» (подовый); хлеб «Кубанский»; хлеб «Бородинский новый»; хлеб пшенично-ржаной (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский» (подовый); хлеб ржано-пшеничный «Венгерский домашний» с луком (подовый); хлеб «Дачный» (формовой); хлеб «Городской» (формовой) хлеб «Домашний» (вариант 2); хлеб ржано-пшеничный подовый; хлеб заварной с изюмом (формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки, муки пшеничной первого сорта и муки пшеничной обойной:** хлеб «Ржано-пшеничный Дубки»; хлеб «Ржано-пшеничный Премиум»; хлеб «Пряный»; хлеб «Пряный ржано-пшеничный»; хлеб с тмином и

кориандром; **Хлеб ржано-пшеничный из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта бездрожжевой:** хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Ситный» с примесью муки пшеничной и овсяной (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске со смесью семян (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси пшеничной муки первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Семейный» (формовой). хлеб «Мариинский»; хлеб «Дорожный» (подовый); хлеб «Мраморный» (подовый); хлеб «Обеденный» (подовый); хлебушек «Пикантный» (подовый); хлебушек «Тыквита» (подовый); хлебушек с отрубями (подовый); хлебушек многозлаковый (подовый); хлеб «Посольский» (формовой, подовый); хлебушек «Бородинский» (формовой); хлеб «Фирменный» (формовой); хлеб «Купеческий» (подовый); хлеб «Особый» (подовый); хлеб «Чесночный» (формовой) хлеб пшенично-ржаной «Обычный» (подовый); хлеб «Монастырский» (подовый); хлеб «Боярский» (подовый, формовой); хлеб «Новый» (подовый, формовой); хлеб «Королевский» (подовый, формовой); хлеб «Полевой» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный Новый» (подовый, формовой); хлеб «Дарница» (подовый, формовой); хлеб «Дворянский» (формовой); хлеб «Дворянский» (формовой) (2 вариант); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной обойной и муки ржаной обойной:** хлеб «Орловский» (формовой); хлеб «Полярный» (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной второго сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Преображенский» (подовый, формовой); хлеб «Сергеевский» (подовый, формовой); хлеб «Украинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Деревенский» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с кунжутом (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с изюмом (подовый, формовой). **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб пшенично-ржаной «Солодовый» (подовый); багет «Финский» (подовый); хлеб «Гостерный» (формовой); хлеб «Чиабатта» (подовый); хлеб «С сыром» (формовой); хлеб «Луковый» (подовый); багет пшенично-ржаной (подовый); багет «Фитнес» (подовый); багет с сухофруктами и орехами (подовый); булка «Бородинская»; хлеб «Деревенский» (вариант 2); хлеб «Бородино новый» (подовый); хлеб «Бородино новый» (формовой); хлеб «Кубанский» (подовый); хлеб пшенично-ржаной порционный (подовый); хлеб «Амарантовый» (подовый); хлеб солодовый с тмином (формовой); хлеб «Провансальский» (подовый); хлеб «Яблочный» (подовый); хлеб «Симфония» (подовый); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Злаковый»; хлеб Луковый (подовый) (2 вариант); хлеб «Ароматный» с изюмом; хлеб «Знатный» зерновой; хлеб «Шведский»; хлеб «Бородинский особый» (формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта, муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Альпийский» (подовый); хлеб «Мраморный» (формовой); хлеб заварной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной бездрожжевой** Хлеб бездрожжевой пшенично-ржаной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб «Здравушка» (подовый); хлеб «Уржумский» (подовый); хлебушек с овсяными хлопьями (подовый); хлебушек «Гречишный» (подовый); хлебушек «Хлыновский» (подовый); хлебушек «Силаржи» (подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб с овсяным зерном (подовый).

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

**Срок годности** неупакованной продукции с момента изготовления при температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной – не более 24 часов; остальной продукции не более 36 часов. **Срок годности** упакованной продукции с момента изготовления при температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной хлебопекарной обдирной, муки хлебопекарной обойной – не более 5 суток; продукция из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопекарной не более 4 суток; продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной – не более 3 суток. **Срок максимальной выдержки** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: продукции из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной не более 10 часов; остальной продукции – не более 14

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

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.72.11-1004-37676459-2021**

**КРИСПЫ**

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

Настоящие технические условия распространяются на криспы (далее по тексту продукт/продукция) – снеки, изготавливаемые из кукурузной, рисовой, амарантовой, ржаной муки грубого помола с добавлением отрубей, семян кунжута, семян льна, овсяных хлопьев, соли и другого сырья, фасованные в потребительскую тару.

**АССОРТИМЕНТ:** криспы протеиновые с сушеными томатами и базиликом; криспы рисовые; криспы хрустящие с семенами из льна и кунжута; криспы ржаные; криспы шведские хрустящие с семенами; криспы коричные; криспы ржаные без муки; криспы чесночно-укропные; криспы хрустящие постные без глютена; криспы овсяно-ржаные по-норвежски; криспы из смеси семечек; криспы с тыквенными семечками; криспы с сушеной морковью; криспы с сушеным луком; криспы со смесью сушеной зелени; криспы с сушеными грибами.

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

**Рекомендуемый срок годности** не более 6 месяцев при температуре +18 град °С/ Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.72.19-876-37676459-2020**

**ТЕСТО ЗАМОРОЖЕННОЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на тесто замороженное разных видов: дрожжевое, пресное, слоеное, песочное, сырное, творожное и т.д. (далее продукция). Продукция является полуфабрикатом и считается готовой к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кондитерских и мучных кулинарных изделий.

**АССОРТИМЕНТ:** тесто дрожжевое для пирожков жареных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков жареных; тесто дрожжевое для пирожков печеных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков печеных; тесто дрожжевое; тесто дрожжевое сдобное; тесто дрожжевое сдобное с изюмом; тесто дрожжевое сдобное с маком; тесто дрожжевое слоеное; тесто дрожжевое для блинов; тесто дрожжевое для блинов шоколадное; тесто дрожжевое для блинов ванильное; тесто дрожжевое для оладий; тесто дрожжевое для оладий постное; тесто дрожжевое для оладий с изюмом; тесто дрожжевое для оладий ванильное; тесто дрожжевое для оладий шоколадное; тесто бездрожжевое для блинов; тесто бездрожжевое для блинов сдобное; тесто бездрожжевое для блинов пресное; тесто бездрожжевое для блинов постное; тесто бездрожжевое для оладий; тесто бездрожжевое для оладий сдобное; тесто дрожжевое для пиццы; тесто дрожжевое для пончиков; тесто пресное слоеное; тесто пресное слоеное «Бекончик»; тесто пресное «Сырное»; тесто пресное сдобное; тесто пельменное; тесто для вареников; тесто для чебуреков; тесто для мантов; тесто песочное; тесто песочное с изюмом; тесто песочное с цукатами; тесто песочное с кокосом; тесто песочное с орехами; тесто песочное с кедровыми орешками; тесто песочное с арахисом; тесто песочное с миндалем; тесто песочное с кунжутом; тесто песочное с подсолнечником; тесто песочное с маком; тесто песочное с корицей; тесто имбирное; тесто сырное; тесто сырное с паприкой; тесто творожное; тесто творожное соленое.

**Термины и определения:** Замороженное тесто - Тесто, подвергнутое глубокому замораживанию и предназначенное для реализации в упакованном виде.

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

**Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус (18±2) °С: герметично упакованной 120 суток; негерметично упакованной 30 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-

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

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.71.11-855-37676459-2020**  
**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ С НАЧИНКАМИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные из дрожжевого и пресного теста с начинками (далее продукция). Продукцию выпускают с различными начинками. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Горячая продукция полностью готова к употреблению. Охлажденная и замороженная продукция предназначена для употребления в пищу после доведения до полной готовности в домашних условиях или в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами теста, начинок, внешним видом.

**АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные из дрожжевого теста печеные:** пирожок с капустой; пирожок с картофелем; пирожок с повидлом; гребешок (пирожок с повидлом печеный); гребешок с вареным сгущенным молоком; пирожок с мясом; пирожок с ливером; пирожок с рисом и яйцом; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с картофелем и мясом; пирожок с картофелем и печенью; пирожок с яблоками; пирожок с вишней; пирожок с вареным сгущенным молоком; пирожок с творогом и изюмом; пирожок с сосиской; пирог с капустой; пирог с повидлом пирог с яблоками; пирог с абрикосом; пирог с вишней; пирог с творогом и изюмом; пирог с картофелем и сыром; пирог с вареным сгущенным молоком; пирог с мясом; пирог с курицей. **Изделия из пресного теста печеные:** пирожок с мясом и луком; пирог с сыром. **Изделия хлебобулочные из дрожжевого теста жареные:** пирожок жареный с картофелем; пирожок жареный с капустой; пирожок жареный с мясом.

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

**Термины и определения Хлебобулочное изделие:** Изделие, вырабатываемое из основного сырья для хлебобулочного изделия или основного сырья для хлебобулочного изделия и дополнительного сырья для хлебобулочного изделия, содержащее более 50% муки в составе изделия. **Примечание:** К хлебобулочным изделиям относятся хлеб, булочное изделие, мелкоштучное булочное изделие, изделие пониженной влажности, пирог, пирожок, пончик. **Жареное хлебобулочное изделие:** Хлебобулочное изделие, вырабатываемое способом жарки. **Жареный пирожок:** жареное хлебобулочное изделие, в которое начинка помещается внутрь на стадии разделки.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности:** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. охлажденных изделий герметично упакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. охлажденных изделий не герметично упакованных с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6° С не более 48 часов. пирогов с конфитюрами в ассортименте/начинками промышленного производства в ассортименте, с добавлением антиокислителей при температуре 18±3 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: пироги в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; пироги с бисквитным тестом в герметичной упаковке – не более 1 месяца; продукции, содержащей мясные, творожные и овощные ингредиенты, при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % не более 72 часов. Повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.71.11-983-37676459-2020**  
**ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на тесто охлажденное разных видов: дрожжевое, пресное, слоеное, песочное, сырное, творожное и т.д. (далее продукция). Продукция является полуфабрикатом и считается готовой к употреблению после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кондитерских и мучных кулинарных изделий. Продукция различается рецептурами, технологией приготовления.

**АССОРТИМЕНТ:** тесто дрожжевое для пирожков жареных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков жареных; тесто дрожжевое для пирожков печеных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков печеных; тесто дрожжевое; тесто дрожжевое сдобное; тесто дрожжевое сдобное с изюмом; тесто дрожжевое сдобное с маком; тесто дрожжевое слоеное; тесто дрожжевое для блинов; тесто дрожжевое для блинов шоколадное; тесто дрожжевое для блинов ванильное; тесто дрожжевое для оладий; тесто дрожжевое для оладий постное; тесто дрожжевое для оладий с изюмом; тесто дрожжевое для оладий ванильное; тесто дрожжевое для оладий шоколадное; тесто бездрожжевое для блинов; тесто бездрожжевое для блинов сдобное; тесто бездрожжевое для блинов пресное; тесто бездрожжевое для блинов постное; тесто бездрожжевое для оладий; тесто бездрожжевое для оладий сдобное; тесто дрожжевое для пиццы; тесто дрожжевое для пончиков; тесто пресное слоеное; тесто пресное слоеное «Бекончик»; тесто пресное «Сырное»; тесто пресное сдобное; тесто пельменное; тесто для вареников; тесто для чебуреков; тесто для мантов; тесто песочное; тесто песочное с изюмом; тесто песочное с цукатами; тесто песочное с кокосом; тесто песочное с орехами; тесто песочное с кедровыми орешками; тесто песочное с арахисом; тесто песочное с миндалем; тесто песочное с кунжутом; тесто песочное с подсолнечником; тесто песочное с маком; тесто песочное с корицей; тесто имбирное; тесто сырное; тесто сырное с паприкой; тесто творожное; тесто творожное соленое.

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

**Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: тесто песочное 36 часов; остальная продукция не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при температуре от минус 3°C до 0°C и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 72 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, герметично упакованной с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 5 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**14 900 РУБ.**

**ТУ 10.86.10-292-37676459-2019**  
**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ**  
**СДОБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные сдобные для детского питания, вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и другого сырья, с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме от 14 % и более, выпускаемые массой до 200 г (далее по тексту продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, на предприятиях общественного питания, в школьных и дошкольных учреждениях.

**АССОРТИМЕНТ:** булочка ванильная, 0,05 кг; сдобная мелочь, 0,08; 0,1 кг; булочка с орехами, 0,05; 0,07 кг; булочка домашняя, 0,1 кг; булочка дорожная, 0,05 кг; булочка «Звездочка октябренька», 0,05 кг; булочка школьная, 0,05 кг; булочка «Конопушка», 0,05 кг; булочка российская, 0,1 кг; булочка обогащенная, 0,08 кг; булочка «Розовая», 0,08 кг; булочка «Алтайская», 0,08 кг; булочка «Осенняя», 0,08 кг; булочка с молоком, 0,1 кг; булочка «К завтраку», 0,1 кг; булочка «Янтарная», 0,07 кг; булочка «Деревенская», 0,2 кг; булочка «Творожная», 0,1 кг; булочка «К чаю», 0,12кг; булочка маковая, 0,08 кг; булочка «Детка», 0,05 кг; булочка «Кругляшка», 0,08 кг.

**Изменение № 1. Дата введения в действие — 17.02.2020 год.** Булочка «Городская»; булочка «Домашняя»; булочка «Любимая»; сдоба «Обычная»; булочка с изюмом»; булочка с цукатами; булочка с шоколадом; булочка сдобная собственного производства; булочка городская собственного производства.

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

**Срок годности** продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75 %: неупакованной продукции – не более 16 часов; упакованной продукции не более 72 часов; Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.85.19-063-37676459-2017**  
**ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ**  
**(взамен ТУ 9119-063-37676459-2016)**

*Дата введения в действия 01.01.2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из дрожжевого и пресного теста (далее продукция). Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с капустой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с лесными ягодами; пирожки с бананом и апельсинами; пирожки с бананом и яблоками; пирожки с творогом; пирожки с творогом и сгущенкой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки сдобные с ветчиной и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и грибами Для пикника; пирожки сдобные с курицей и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и сыром Для пикника; пирожки с мясом Домашние; пирожки с картофелем и грибами Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с зеленым луком и яйцом Домашние; пирожки с брусничкой Домашние; пирожки с клюквой Домашние; пирожки слоеные с мясом; пирожки слоеные с мясом и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с ветчиной; пирожки слоеные с ветчиной и сыром; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с бананами; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с маком; пирожки с капустой и мясом; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с вишней мини; пирожки с вишней постные; пирожки с зеленым луком и рисом постные; пирожки с зеленым луком и яйцом мини; пирожки с капустой постные; пирожки с капустой и грибами постные; пирожки с картофелем и луком постные; пирожки с яблоками постные; пирожок Лапоток; пирожки с картофелем и печенью; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пирожки с рисом и ветчиной; пирожок с картофелем и зеленью; пирожки с грибами и сыром; пирожки с сыром; пирожки «Домашние» с рисом и яйцом; пирожки «Домашние» с яйцом; пирожки «Домашние» с повидлом; пирожки «Домашние» с капустой и яйцом; пирожки «Домашние» с картофелем; пирожки «Домашние» с зеленым луком; пирожки «Домашние» с черной смородиной; пирожки «Домашние» с щавелем; пирожки «Домашние» с репчатым луком и яйцом; пирожки «Домашние» с печенью; пирожки «Домашние» с яблоками; пирожки «Домашние» с черникой; слойка с капустой и яйцом; слойка Датская с маковой начинкой; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с ветчиной и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с курицей; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с лесными ягодами; слойка «Датская» с вареной сгущенкой; слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» с шоколадной начинкой; слойка «Нежная»; слойка с творогом; слойка с шоколадом; слойка со сгущенкой; слойка с вишней; слойка с творогом; слойка с клубникой; слойка с грибами; слойка с сыром; слойка французская с абрикосом; слойка французская с вишней; слойка французская улитка с изюмом; слойка французская улитка с изюмом, миндальной начинкой и черной смородиной; слойка французская с сыром; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и луком-пореем; слойка французская с мясом; слойка французская с курицей; пирог с мясом; пирог с мясом и грибами; пирог с мясом и рисом; пирог с курицей и грибами;

пирог с курицей и рисом; пирог с рыбой и картофелем; пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с капустой; пирог с капустой и яйцом; пирог с повидлом; пирог с повидлом и изюмом; пирог с фруктовой начинкой; пирог с ягодной начинкой; пирог с яблоками; пирог с курагой; пирог с вишней; пирог с черной смородиной; пирог с творогом и вишней; пирог с творогом и апельсинами; пирог с творогом и лимоном; пирог грушевый с миндалем; пирог яблочный с миндалем; пирог рыбный с рисом; пирог рыбный с картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровский; пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровский; пирог курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог осетинский с мясом; пирог осетинский с бараниной; пирог осетинский с бараниной и сыром; пирог осетинский с мясом, сыром и грибами; пирог осетинский с картофелем и мясом; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с курицей и сыром; пирог осетинский с курицей, сыром и оливками; пирог осетинский с капустой; пирог осетинский с капустой и грецким орехом; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с фасолью; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с зеленым луком и сыром; пирог осетинский с курагой и грецким орехом; пирог осетинский с яблоками и грецким орехом; пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с картофелем и луком; пирог с картофелем и грибами; пирог с морковью и яйцом; пирог с зеленым луком и яйцом; пирог Сметанник; пирог осетинский Уалибах (с сыром); пирог осетинский Фыджин (с бараниной); пирог с вишней; пирог с зеленым луком и яйцом»; пирог с капустой и грибами постный; пирог с капустой и грибами; пирог с капустой и луком постный; пирог с капустой из слоеного теста; пирог с капустой постный; пирог с капустой; пирог картофельный с грибами; пирог с морковью и маком; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом; пирог с рыбными консервами; пирог с рыбой (Кижуч); пирог с рыбой (Палтус); пирог с рыбой (Семга); пирог с рыбой (Сом); пирог с рыбой (Сом, рис); пирог с рыбой (Судак); пирог с рыбой (Треска); пирог с рыбой (Хек); пирог с цыпленком, грибами и капустой; пирог с цыпленком и грибами; пирог с черникой; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками; пирог «Рыбка» с лососем; пирог «Рыбка» с горбушей; пирог «Рыбка» с кижучем; пирог «Рыбка» с неркой; пирог «Ягодный» с клубникой; пирог «Ягодный» с вишней; пирог «Ягодный» с брусникой; пирог «Ягодный» с черникой; пирог «Ягодный» со смородиной; пирог «Сытный» с капустой; пирог «Сытный» с картофелем и грибами; пирог «Сытный» с курицей под грибами; пирог «Сытный» с мясом и капустой; пирог «Сытный» с мясом и картофелем; пирог «Сытный» с мясом; пирог «Сытный» с кроликом под грибами; пирог «Сытный» с семгой и картофелем; пирог «Сытный» с муксуном и картофелем; пирог «Сытный» с судаком; пирог «Сытный» с семгой; пирог «Сытный» с муксуном; пирог «Сладкие» с яблоками; пирог «Сладкие» с яблоками и брусникой; пирог «Сладкие» с брусникой; пирог «Сладкие» с вишней; пирог «Сладкие» с черной смородиной; пирог «Сладкие» с черникой; пирог «Сладкие» с курагой; пирог «Сладкие» с творогом; пирог осетинский с капустой и мясом; пирог осетинский с картофелем и сыром; пирог с курицей и грибами; пирог с мясным фаршем и картофелем; пирог с брусникой; пирог с яблоками и облепихой; пирог с мясом кролика и овощами; пирог с мясом и баклажанами; пирог с творогом, грушей и курагой; пирог с сердечками, черносливом и грецким орехом; пирог с лососем; пирог с муксуном; пирог с сырком; пирог с говяжьим языком и грибами; пирог с картофелем и грибами; пирог с капустой; пирог с рыбными консервами; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог «Гроздь винограда»; пирог «Золотая рыбка»; пирог осетинский с говядиной и курдючным жиром; осетинский пирог с творогом и картофелем; осетинский пирог с курицей и картофелем; осетинский пирог со шпинатом и сыром; пирог слоеный с брокколи и шпинатом; пирог слоеный с ветчиной и луком-пореем; пирог слоеный с рыбой; пирожок с капустой и морковью; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с яблоком и корицей; пирожок со смородиной; пирог осетинский с брокколи; пирог осетинский с капустой и морковью; пирог осетинский с картошкой и грибами; пирог осетинский с яблочной начинкой; пирог осетинский с рыбой; мини пирог с мясом; мини пирог с вишней; мини пирог с картофелем; мини пирог с капустой; кулебяка с мясом; кулебяка с мясом и грибами; кулебяка с мясом и рисом; кулебяка с курицей и грибами; кулебяка с горбушей и яйцом; кулебяка с грибами и луком; кулебяка с рыбой; кулебяка с курицей и капустой; кулебяка с капустой квашеной; кулебяка с капустой свежей; расстегай; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с горбушей и луком; расстегаи с грибами и луком; расстегаи с рыбой; расстегай рыбный с рисом; ватрушка белоснежка; ватрушка королевская; ватрушка с вишней; ватрушка с картофелем; ватрушка с клубникой; ватрушка с малиной; ватрушка с клюквой и повидлом; ватрушка с курагой и повидлом; ватрушка с черникой; ватрушка с яблоками; ватрушка сметанная; ватрушка с повидлом; ватрушка с повидлом и изюмом; ватрушка с вареной сгущенкой; ватрушка со сгущенкой и грецким орехом; ватрушка со сгущенкой и арахисом; ватрушка с фруктовыми начинками; ватрушка с ягодными начинками; ватрушка с творогом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка творожная со сметанной заливкой; ватрушка с творогом и изюмом; ватрушка с



творогом и курагой; ватрушка с курагой, морковью и изюмом; ватрушка с творогом и вишней; ватрушка с творогом и апельсинами; ватрушка с творогом и лимоном; ватрушка Веснушка; ватрушка Литовская; ватрушка с яблоками и сметаной; ватрушка с курагой и конфитюром; ватрушка сахарная; самса с мясом; самса с мясом и луком; самса с картофелем и луком; самса с картофелем и грибами; самса с капустой и луком; самса с зеленым луком и яйцом; самса с курицей; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной; самса оригинальная; сосиска в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в тесте; котлета в слоеном тесте; бант с творогом; булочка с сосиской; береки с мясом; береки с сыром; береки со шпинатом и яйцом; бэккен с мясом; дрожжевой кух; дзмана чорек (пирожки с мясом и картофелем); круассан с бананами; круассан с вишневой начинкой; круассан с вишневой начинкой Мини; круассан с карамелью мини; круассан с карамелью; круассан с клубничной начинкой; круассан с клубничной начинкой Мини; круассан с шоколадом; круассан сливочный; круассаны Датские с шоколадной начинкой; круассаны Датские с вишневой начинкой; круассан с яблочным повидлом; круассан с конфитюром; круассан; круассан французский; круассан французский с ванильным кремом; круассан французский с шоколадным кремом; круассан французский с миндальной начинкой; калач с корицей; калач с маком; каравай «Праздничный»; конвертик «Вкусняшка» с начинкой; конверт слоеный с курицей и сыром; конвертик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; корзиночка с ветчиной, грибами и сыром; «Колобок»; крученик с луком; каравай; кете со шпинатом и сыром; курник «Сытный»; курник с капустой и яйцом; курник с картофелем и зеленым луком; курник с курицей; курник с яблоком и изюмом; «лосось» в слоеном тесте; «Плацинда» с творогом; «Плацинда» с картофелем; «Плацинда» с тыквой; «Плацинда» с яблоками; «Плацинда» с капустой; ракушка с лососем и рисом; рогалик «Вкусняшка» с начинкой; рогалик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; рулетик с мясом; рулетик с корицей; смаженка с колбасой; семга в слоеном тесте; сырная палочка; треугольники слоеные с черносливом флай ягодный; шаньга наливная с яйцом; шаньга с картофелем; шаньга с творогом; штрудель с брокколи и беконом; хачапури с сыром; хуплу; хичин с сыром и картофелем; улитка с корицей; улитка с маком; эчпочмак; элеш с курицей; язычек слоеный; язычки; язычок слоеный с сахаром; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с сарделькой; пирожки с сосиской; пирожки с сыром; пирожки с сыром и картофелем; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с ливером и рисом; пирожки с ливером и гречневой кашей; пирожки с ливером и пшеничной кашей; пирожки с ливером и пшенной кашей; пирожки с ливером и перловой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожок с картофелем и сосиской; пирожки с морковью; пирожки со свеклой и морковью; пирожки с ревенем; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой и гречневой кашей; пирожки с рыбой и пшеничной кашей; пирожки с рыбой и пшенной кашей; пирожки с рыбой и перловой кашей; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и картофелем; пирожки с щавелем и яйцом; пирожки с горохом; пирожки с гречневой кашей и грибами; пирожки с пшеничной кашей и грибами; пирожки с пшенной кашей и грибами; пирожки с перловой кашей и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с красной смородиной; пирожки с черникой; пирожки с земляникой; пирожки с клубникой; пирожки с творогом; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и черникой; пирожки с творогом и черной смородиной; пирожки с творогом и красной смородиной; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с мясом Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с капустой квашеной и луком; сосиска в тесте; котлета в тесте; беляши с мясом; беляши с рыбой (горбуша); беляши с рыбой (судак); беляши с ливером; беляши с мясом и зеленым луком; беляши с мясом, сыром и грибами; беляши с мясом и овощами; беляши с мясом и фруктами; беляши с мясом и чесноком; беляши с бараниной, рисом и зеленью; беляши с говядиной и овощами; беляши ветчиной и сыром; беляши с печенью; беляши с капустой; беляши с капустой и грибами; беляши с курицей; беляши с курицей и грибами; беляши с курицей и сыром; беляши с жаренной уткой; беляши с рыбой; беляши с грибами; беляши с грибами и сыром; беляши с грибами, луком и морковью; беляши с тыквой; беляши с томатами и сыром; беляши с зеленым луком и яйцом; беляши «Покурские»; беляш «Домашний»; пончики глазированные с вишневым конфитюром; пончики глазированные с апельсиновым конфитюром; пончики глазированные с черничным конфитюром; пончики глазированные с малиновым конфитюром; пончики глазированные с персиковым конфитюром; пончики глазированные с начинкой из киви; пончики

глазированные с начинкой из яблока; пончики глазированные с начинкой из брусники; пончики глазированные с начинкой из клубники; пончики глазированные с начинкой из мандарина; пончики глазированные с начинкой из черной смородины; пончики глазированные с заварным термостабильным кремом со вкусом банана; пончики глазированные с шоколадным кремом; пончики глазированные с ванильным кремом; пончики с абрикосом; пончики с ананасом; пончики с апельсином; пончики с брусникой; пончики с ванилью; пончики с вишней; пончики с ежевикой; пончики с земляникой; пончики с карамелью; пончики с клубникой; пончики с клюквой; пончики с малиной; пончики с персиком; пончики с вареным сгущённым молоком; пончики со сливками; пончики с творожной начинкой; пончики с черной смородиной; пончики с черникой; пончики с шоколадом; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пончики; пончик «Basic donuts» банановый; пончик «Basic donuts» ванильный; пончик «Basic donuts» клубника со сливками; пончик «Basic donuts» с вишневым джемом; пончик «Basic donuts» шоколадный; пончик «Basic donuts» с вареной сгущенкой; пончик «Basic donuts» тирамису; пончик «Basic donuts» карамельный; пончик «Basic donuts» по-восточному с фисташками; пончик «Basic donuts» по-восточному с грецким орехом; пончик «Basic donuts» с какао-глазурью; пончик «Basic donuts» с джемом из киви; пончик «Basic donuts» с черничным джемом; пончик «Basic donuts» с джемом из лайма; пончик «Basic donuts» с малиновым джемом; пончик «Basic donuts» с малиновой глазурью; пончик «Basic donuts» с лимонной глазурью; пончик «Basic donuts» с карамельной глазурью; пончик «Basic donuts» оригинальный; пончик «Basic donuts» сникерс; пончик «Basic donuts» марс; пончик «Basic donuts» чизкейк; пончик «Basic donuts» рафаэлло; пончик «Basic donuts» творожный; пончик «Basic donuts» ананасовый; пончик «Basic donuts» нутелла; пончик «Basic donuts» яблочные; пончик «Basic donuts» с заварным кремом; пончик «Basic donuts» со смородиновым джемом; пончик «Basic donuts» апельсиновый. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой по-восточному; пигодя; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** бантик слоеный; брауни с творогом и вишней; слойка с зеленым луком и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром и ветчиной; слойка с сыром; слойка с сыром мини; слойка с горбушей; слойка с горбушей и яйцом; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и грецким орехом; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с вишней; слойка с вишневой начинкой; слойка с яблоками; слойка с яблоками мини; слойка с курагой; слойка с черной смородиной; слойка с творогом; слойка с творожной начинкой; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; слойка «Датская» конвертик с сыром; слойка «Датская» спаржа с маком; слойка «Датская» спаржа с сыром; слойка «Датская» ягодка; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и луком-пореем; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с повидлом и изюмом; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с черной смородиной; пирог слоеный с фруктовой начинкой; пирог слоеный с ягодной начинкой; пирог-курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог слоеный с рисом и лососем; пирог слоеный с рисом и горбушей; пирог слоеный с рисом и кижучем; пирог слоеный с рисом и неркой; пирог слоеный с цыплятами и картофелем; пирог слоеный с картофелем и свининой; пирог слоеный с цыплятами и капустой свежей; пирог слоеный со свежей капустой; пирог слоеный с квашенной капустой и грибами; пирог слоеный с капустой и свининой; пирог «Югорский» с лососем и рисом; пирог «Югорский» с горбушей и рисом; пирог «Югорский» с кижучем и рисом; пирог «Югорский» с неркой и рисом; пирог «Югорский» с картофелем и свининой; пирог «Югорский» с капустой и цыплятами; пирог «Югорский» с капустой и грибами; пирог «Югорский» со свежей капустой; пирог «Югорский» с квашенной капустой и грибами; пирог «Югорский» с цыплятами и картофелем; пирог «Югорский» с капустой и свининой; пирог «Сметанный» с ежевикой; пирог «Сметанный» с персиком; пирог «Сметанный» с черникой; пирог «Чизкейк» домашний; пирог «Краски Лета» с виноградом; пирог «Краски Лета» с персиком; пирог с творогом и вишней; пирог с яблоком и творогом; пирог «Вкусный»; пирог «зебра»; пирог «Вишня в шоколаде»; пирог «Африканская ромашка»; пирог «Дамский каприз»; пирог

из слоеного теста с заварным кремом; пирог «Лавина»; пирог «Малахит»; пирог «Нежный»; пирог «Осенняя мелодия»; пирог по-домашнему с вареной сгущенкой; пирог «Швейцарский» постный; пирог шоколадный с заварным кремом; пирожок «По-деревенски»; пирожки пресные с зеленым луком и яйцом; пирожки пресные с картошкой и луком; пирожки пресные с капустой, луком и яйцом; пирожки «Югорские»; пирожок «По-деревенски»; самса с бараниной; самса с говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоеная с курицей; самса с мясом; самса с ветчиной и сыром; самса с картофелем и мясом; вертута с капустой и мясом; вертута с капустой; котлета в тесте; курник; курник «По-югорски»; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; гата; гата из слоеного теста; губадия; манник; пай шоколадно-карамельный; пай ягодный; профитролы для закусок; сосиска в слойке; «Горт рубленный»; хачапури; хачапури слоеные; морковный пирог; шоколадно-банановый пирог; эльзайский пирог с яблоками; шоколадный пирог; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая; шаньга по-коми с картофелем; шаньга по-коми с творогом; шаньга по-коми с ягодой; штрудель с вишней; штрудель с яблоками; штрудель с грушей; фиджим (азербайджанский пирог с мясом); язычок слоеный; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем жареные. чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом и изюмом; чебуреки с творогом и курагой; чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной, рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с ветчиной и сыром; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жареной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами; чебуреки «По-омски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущенки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с клюквенным конфитюром; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог «Ёжик» с вишневым конфитюром; пирог «Ёжик» с малиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с земляничным конфитюром; пирог «Ёжик» с черничным конфитюром; пирог «Ёжик» с клубничным конфитюром; пирог «Ёжик» с персиковым конфитюром; пирог «Ёжик» с апельсиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с лимонным конфитюром; пирог «Ёжик» с яблочным конфитюром; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная ягода»; пирог «Ёжик» с клюквенной начинкой; пирог «Ёжик» с вишневой начинкой; пирог «Ёжик» с малиновой начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная земляника»; пирог «Ёжик» с черничной начинкой; пирог «Ёжик» с клубничной начинкой; пирог «Ёжик» с персиковой начинкой; пирог «Ёжик» с апельсиновой начинкой; пирог «Ёжик» с лимоновой начинкой; пирог «Ёжик» с яблочной начинкой; пирог «Ёжик» с абрикосовым джемом; пирог «Ёжик» с шоколадной начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой из вареной сгущенки; пирог «Ёжик» с начинкой из какао; пирог «Ёжик» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Ёжик» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Ёжик» с начинкой с карамельным вкусом; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущенки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным

вкусом» и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметано-творожный; пирог шоколадно-творожный; кольцо песочное с орехами; киш с беконом; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; киш с грибами; киш овощной; корзиночки (тарталетки) для закусок; язычок песочный; **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягодно-фруктовый пирог; пирог торфяной; пирог «Далматинец»; шарики творожные.

**Изменение № 1. Дата введения в действие 10.02.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** слойка «Разгуляй»; слойка с малиновым конфитюром; слойка с персиковым конфитюром; слойка с ананасовым конфитюром; слойка «Оригинальная»; слойка «Нежная»; слойка с капустой; слойка с мясом (2 вариант); слойка с картофелем; слойка с картофелем и грибами; круассаны со сгущенным молоком.

**Изменение № 2. Дата введения в действие 28.04.2017 г. Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** пирог «Чудак» с абрикосовой начинкой.

**Изменение № 3. Дата введения в действие 12.05.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог осетинский с сыром «Ахчин»; пирог осетинский с мясом «Фидгун»; пирог осетинский с зеленью и сыром «Дзахарагун»; пирог осетинский с зеленью и сыром «Дзахарагун» (2 вариант); пирог осетинский с яблоками «Фаткьугун»; пирог с картофелем и сыром «Картофгун»; пирог с капустой и сыром «Къабусгагун»; пирог открытый с мясом, сыром и грибами.

**Изделия кулинарные из слоеного теста печеные:** палочки с яблоком; палочки с творогом; палочки с творогом и вишней; палочки с грецким орехом. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** песочный пирог с вишней; песочный пирог с лимоном и апельсином; песочный пирог с творогом и изюмом.

**Изменение № 4. Дата введения в действие 15.05.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог с мясом и картофелем; пирог с курицей и картофелем; пирог с капустой; пирог с белой рыбой и картофелем; пирог с красной рыбой и картофелем; пирог с яйцом и зеленым луком; пирог с лесной ягодой; пирог с вишней; пирог с яблоком и корицей; пирог с малиной; пирог «Чизбургер»; пирожки печеные с капустой; пирожки печеные с яйцом и зеленым луком; пирожки печеные с яблоком и корицей; пирожки печеные с вишней. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** эчпочмак (3 вариант). **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** штрудель слоеный с яблоком и грецким орехом.

**Изменение № 5. Дата введения в действие 20.06.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожок вороника с черникой; пирожок «Рогалик» с клубникой и ревенем; пирожок морошка с облепихой; пирожок фейхоа, яблоко, мак; пирожок шампиньоны с подосиновиками; пирожок яблоко с корицей; улитка с картошкой и укропом; улитка с сыром и тархуном.

**Изменение № 6. Дата введения в действие 24.07.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** бабка слоеная ромовая; бабка слоеная коньячная; бабка слоеная кофейная; бабка слоеная текиловая; бабка слоеная «Кленовый сироп»; бабка слоеная джиновая; бабка слоеная «Амаретто»; бабка слоеная «Мохито»; бабка слоеная «Пино Колада»; бабка слоеная «Вишня на коньяке»; бабка слоеная «Кофейный ликер»; бабка слоеная «Шоколадная мята»; бабка слоеная «Глинтвейн»; бабка слоеная «Кубинский ром»; бабка слоеная «Испанский бренди»; бабка слоеная «Ирландский крем»; бабка слоеная «Водка на смородине»; бабка слоеная «Тархун»; бабка слоеная «Кола»; бабка слоеная «Крем сода»; бабка слоеная «Тирамису»; бабка слоеная «Пралине»; бабка слоеная «Бабл Гам»; бабка слоеная «Сырная»; бабка слоеная «Творожная»; бабка слоеная с творожным сыром; бабка слоеная «Йогуртовая»; бабка слоеная «Маковая»; бабка слоеная «Ассорти». **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пончик слоеный банановый; пончик слоеный ванильный; пончик слоеный клубника со сливками; пончик слоеный вишневый; пончик слоеный шоколадный; пончик слоеный с вареной сгущенкой; пончик слоеный тирамису; пончик слоеный пралине; пончик слоеный карамельный; пончик слоеный абрикосовый; пончик слоеный клубничный; пончик слоеный по-восточному с фисташками; пончик слоеный по-восточному с орехом; пончик слоеный с какао-глазурью; пончик слоеный «Киви»; пончик слоеный «Манго»; пончик слоеный черничный; пончик слоеный с джемом из лайма; пончик слоеный малиновый; пончик слоеный с малиновой глазурью; пончик слоеный лимонный; пончик слоеный с карамельной глазурью; пончик слоеный оригинальный; пончик слоеный сникерс; пончик слоеный марс; пончик слоеный баунти; пончик слоеный чизкейк; пончик слоеный рафаэлло; пончик слоеный творожный; пончик слоеный ананасовый; пончик слоеный нутелла; пончик слоеный яблочный с корицей; пончик слоеный с заварным

кремом; пончик слоеный смородиновый; пончик слоеный апельсиновый; пончик слоеный смайлики; пончик слоеный паутинка; пончик слоеный черепашки; пончик слоеный ассорти; пончик слоеный французская ваниль; пончик слоеный бабл гам; пончик слоеный миланская карамель; пончик слоеный шоколадная мята; пончик слоеный три шоколада; пончик слоеный сырнй; пончик слоеный творожный; пончик слоеный йогуртовый; пончик слоеный маковый; пончик слоеный кейк от Кати; пончик слоеный «Hot couture» (Горячая мода); слойчик банановый; слойчик ванильный; слойчик клубника со сливками; слойчик вишневый; слойчик шоколадный; слойчик с вареной сгущенкой; слойчик тирамису; слойчик пралине; слойчик карамельный; слойчик абрикосовый; слойчик клубничный; слойчик по-восточному с фисташками; слойчик по-восточному с орехом; слойчик с какао-глазурью; слойчик «Киви»; слойчик «Манго»; слойчик черничный; слойчик с джемом из лайма; слойчик малиновый; слойчик с малиновой глазурью; слойчик лимонный; слойчик с карамельной глазурью; слойчик оригинальный; слойчик сникерс; слойчик марс; слойчик баунти; слойчик чизкейк; слойчик рафаэлло; слойчик творожный; слойчик ананасовый; слойчик нутелла; слойчик яблочный с корицей; слойчик с заварным кремом; слойчик с ванильным кремом; слойчик смородиновый; слойчик апельсиновый; слойчик смайлики; слойчик паутинка; слойчик черепашки; слойчик ассорти; слойчик французская ваниль; слойчик бабл гам; слойчик миланская карамель; слойчик шоколадная мята; слойчик три шоколада; слойчик сырнй; слойчик творожный; слойчик йогуртовый; слойчик маковый; слойчик кейк от Кати; слойчик с творожным сыром; слойчик с творожным сыром и травами; слойчик с творожным сыром и паприкой; слойчик «Hot couture» (Горячая мода). *Изделия кулинарные из пресного теста жареные:* чебуреки с творожным сыром; чебуреки с творожным сыром и травами; чебуреки с творожным сыром и паприкой; чебуреки с брынзой.

**Изменение № 7.** *Дата введения в действие 29.08.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:* пирожок с мясом (4 вариант); пирожок с картофелем; пирожок с курицей; пирожок с капустой (2 вариант); пирожок с творогом (2 вариант); пирожок с творогом и вишней; пирожок с сыром и ветчиной (2 вариант); булочка с сосиской (2 вариант); курник с курицей (2 вариант); хачапури с сыром (2 вариант); пирог с зеленью; сосиска в тесте (2 вариант); *Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:* пирожки с картофелем (2 вариант); пирожки с капустой (2 вариант); беляши с мясом (2 вариант); *Изделия кулинарные из пресного теста печеные:* самса с мясом говядины и луком; самса с курицей и луком; слойка хачапури с сыром; улитка с изюмом; конвертик с вишней; конвертик с яблоком; *Изделия кулинарные из пресного теста жареные:* чебуреки с мясом (2 вариант).

**Изменение № 8.** *Дата введения в действие 18.09.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:* пирог с капустой и яйцом (3 вариант); пирог с джемом пирог «Праздничный» с маком; пирог «Праздничный» с джемом; пирог «Праздничный» с творогом; пирожок с маком; сосиска в тесте (3 вариант).

**Изменение № 9.** *Дата введения в действие 20.10.2017 г. Изделия кулинарные из песочного теста печеные:* сочни с творогом (4 вариант); палочка с изюмом. **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** творожные коржики.

**Изменение № 10.** *Дата введения в действие 13.11.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:* беккен маленький; беккен большой; вак балэш; ватрушка с творогом (3 вариант); ватрушка маленькая; ватрушка маленькая с повидлом; губадия большая; губадия маленькая; каравай (2 вариант); кулебяка; пирог «Банан-орех»; пирог «Вишня»; пирог «Вишня-орех»; пирог «Капуста-грибы»; пирог «Капуста-грибы» постный; пирог «Капуста-лук»; пирог «Капуста-лук» постный; пирог «Капуста-яйцо»; пирог «Капуста-консерва»; пирог «Курага-орех»; пирог «Курага» постный; пирог «Курага»; пирог открытый с повидлом; пирог «Рис-консерва»; пирог с фруктовым джемом; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками (4 вариант); пирог «Саго-горбуша» постный; пирог «Саго-горбуша»; пирог «Сметанник» с фруктовым джемом; пирог «Сметанник» (2 вариант); пирог «Смородина-орех»; пирог «Смородина»; пирог «Творог-орех»; пирог трехслойник; пирог «Черемуха-орех»; пирог «Черника-орех»; пирог «Черника»; пирог «Чернослив-орех»; пирог «Чернослив» постный; пирог «Чернослив»; пирог «Яйцо-зеленый лук»; пирожки капуста-грибы; пирожки с капустой и консервами; пирожки картошка-зеленый лук; пирожки с картошкой; пирожки с яблоками (3 вариант); пирожки яйцо-зеленый лук; слойка; сосиска в тесте (4 вариант); треугольник с мясом; треугольник с курицей; пирог «Шафран»; пирог «Лимонник»; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** перемяч; пирожки картошка-зеленый лук; пирожки с картошкой; пирожки яйцо-зеленый лук; пирожки картошка-сосиска; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** треугольник с мясом маленький; балиш с мясом; балиш с говядиной; самса с говядиной (3 вариант); самса с курицей (4 вариант); элиш; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** королевская ватрушка.

**Изменение № 11.** *Дата введения в действие 15.11.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:* пирожки с капустой и яйцом (3 вариант); пирожки с рисом и яйцом (4 вариант); пирожки с картофелем и луком (3 вариант); пирожки с повидлом (4 вариант); пирожки с яблоками (4 вариант); пирожки с брусникой; пирожки с черникой; пирожки с вишней (4 вариант); пирожки с клубникой; сосиска в тесте (5 вариант); ватрушки с малиной; ватрушки с яблоками и абрикосом; ватрушки с персиком и клубникой; ватрушки с брусникой; ватрушки яблоками и лимоном; ватрушки с творожной начинкой; ватрушки с творогом (4 вариант); ватрушка с повидлом; ватрушка «Домашняя пицца с колбасой»; ватрушка «Домашняя пицца сырная»; пирог с вишней (2 вариант); пирог с черникой; пирог с яблоками и лимоном; пирог с брусникой (2

вариант); пирог с творогом; пирог с капустой и яйцом. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочни с творогом (5 вариант).

**Изменение № 12. Дата введения в действие 24.11.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** ватрушка «Деревенская» с беконом; пирог с конфитюром и грушей; пирог с яблоками и изюмом; пирожок с ветчиной и зеленым луком; пирожок с ветчиной и сыром; пирожок с грибами и беконом; пирожок с картофелем и грибами; пирог с сыром и беконом; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** берлинер банановый; берлинер ванильный; берлинер карамельный; берлинер клубничный; берлинер «Ореховый»; берлинер с абрикосовой начинкой; берлинер с брусничной начинкой; берлинер с вареным сгущенным молоком; берлинер с фисташковой начинкой; берлинер «Тирамису»; берлинер «Шоколадная мечта»; «donuts» шоколадный (донатс); «donuts» Зефиринка (донатс); «donuts» карамельный(донатс); веселый «donuts» (донатс); пончик «Оригинальный»; пончик глазированный; пончик жареный «Как раньше»; пончик клубничный; пончик ореховый; пончик «Шоколадный»; пончик в сахаре с корицей; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** пончик творожный с сахарной пудрой.

**Изменение № 13. Дата введения в действие 15.02.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог с картофелем и мясом (3 вариант); пирог с капустой и мясом (3 вариант); пирог с капустой (3 вариант); пирог с рыбой и рисом; пирог с рыбой и овощами.

**Изменение № 14. Дата введения в действие 06.03.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** шаньги с капустой и морковью; шаньги с картофелем и грибами; шаньги с рыбой и рисом; шаньги с курицей и гречей; шаньги с печенью и рисом; шаньги с ветчиной и капустой.

**Изменение № 15. Дата введения в действие 06.04.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** «Курочка ряба»; расстегай с рыбой (3 вариант); пирожок с яблоком (5 вариант); пирожок с персиком; пирожок с вишней (4 вариант); ватрушка с творогом (4 вариант); пирожок с луком и яйцом (3 вариант); пирожок с картошкой (3 вариант); сосиска в тесте (6 вариант); розан с творогом; сочник; круассан с вишневым конфитюром; круассан с персиковым конфитюром; круассан с шоколадом; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пончик (3 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** самса с мясом (3 вариант); самса с курицей (4 вариант); слойка с вишней (3 вариант).

**Изменение № 16. Дата введения в действие 14.05.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** крученик с луком (2 вариант).

**Изменение № 18. Дата введения в действие 25.06.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** эпочмак (4 вариант); элеш с курицей; беккен с капустой и яйцом; сметанник. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** перемяч с мясом. **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** круассан с яблоками. **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочник.

**Изменение № 19. Дата введения в действие 27.08.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожки с печенью (вариант 2).

**Изменение № 20. Дата введения в действие 19.11.2018 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожок с картофелем и укропом; слойка с рыбой; слойка с капустой и морковью; сосиска с сыром в тесте; слойка фирменная с маком; слойка фирменная с миндалем; слойка фирменная с ягодной начинкой; слойка фирменная с ореховой начинкой; слойка фирменная с вишневой начинкой; улитка с яблоком; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пончики (4 вариант); пончики «Берлинер»; пончики «Берлинер» с сахарной пудрой; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** хворост «Домашний». **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом (6 вариант).

**Изменение № 21. Дата введения в действие 19.04.2019 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** котлета в тесте (3 вариант); пирожки с картофелем (4 вариант); пирожки с картофелем и грибами (3 вариант); пирожки с капустой (3 вариант); сосиска в тесте (7 вариант); **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** беляши с мясом (4 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** самса с мясом (4 вариант); самса с мясом (5 вариант); **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные (2 вариант); беляши с капустой жареные; чебуреки с картофелем; чебуреки с картофелем и грибами; чебуреки с курицей жареные «Натуральные»; чебуреки с курицей жареные «Натуральные» (вариант 2).

**Изменение № 22. Дата введения в действие 17.05.2019 г. Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чуду с бараниной; чуду с говядиной; чуду с мясом; чуду с капустой; чуду с творогом и сыром; чуду с мясом и зеленым луком; чуду с мясом, сыром и грибами; чуду с мясом и овощами; чуду с мясом и чесноком; чуду с бараниной, рисом и зеленью; чуду с говядиной и овощами; чуду с ветчиной и сыром; чуду с капустой и грибами; чуду с курицей; чуду с курицей и грибами; чуду с курицей и сыром; чуду с грибами; чуду с грибами и сыром; чуду с грибами, луком и морковью; чуду с тыквой; чуду с тыквой, орехом и зеленью; чуду с сыром, томатами и базиликом; чуду с зеленым луком и яйцом; чуду с сыром и грибами; чуду с картошкой и грибами; кутабы с картофелем и зеленым луком (2 вариант) кутабы с сыром, томатами и базиликом; кутабы с тыквой, орехом и зеленью; кутабы с картошкой, грибами и зеленью; кутабы с мясом (2 вариант).

**Изменение № 23. Дата введения в действие 13.06.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** булочка с маком; ватрушка с творогом; конвертик с курагой; пирожок с яблоком и изюмом; пирожок с капустой (вариант 2); пирожок с капустой и яйцом (вариант 2); пирожок с картофелем и грибами (вариант 2); пирожок с зеленым луком и яйцом (вариант 2); пирожок с грибами (вариант 2); пирожок с курицей и грибами (вариант 2); пирожок с мясом и рисом (вариант 2); пирожок с рыбой и рисом (вариант 2); конвертик с курагой и морковью; булочка с медом и арахисом (вариант 2); пирожок с творогом и изюмом (вариант 2); булочка с яйцом и сыром; **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожок с картофелем и грибами жареный (вариант 2); пирожок с творогом жареный (вариант 2); пирожок с курагой жареный (вариант 2); пирожок с капустой жареный (вариант 2); пирожок жареный с капустой и яйцом (вариант 2); беляш с мясом (вариант 2); **Изделия из песочного теста печеные:** сочник с творогом (вариант 2); песочное кольцо с арахисом; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебурек с мясом (вариант 4); чебурек с мясом (вариант 3).

**Изменение № 24 Дата введения в действие 05.07.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** жульен с картофелем, сыром и грибами «Окраина»; жульен с курицей и грибами «Окраина»; жульен с курицей и сыром «Окраина»; жульен три сыра «Окраина»; пирог осетинский с брусникой «Окраина»; пирог осетинский с вишней «Окраина»; пирог осетинский с грибами «Окраина»; пирог осетинский с картофелем и горбушей (или другой рыбой) «Окраина»; пирог осетинский с картофелем и сыром «Окраина»; пирог осетинский с картофелем, сыром и рыбой «Окраина»; пирог осетинский с клубникой «Окраина»; пирог осетинский с креветками, семгой и сыром «Окраина»; пирог осетинский с лимоном «Окраина»; пирог осетинский с лососем «Окраина»; пирог осетинский с маком и творогом «Окраина»; пирог осетинский с маком «Окраина»; пирог осетинский с морепродуктами и сыром «Окраина»; пирог осетинский с мясом «Окраина»; пирог осетинский с курицей и грибами «Окраина»; пирог осетинский с рыбой и овощами «Окраина»; пирог осетинский с семгой (форель, горбуша) и сыром «Окраина»; пирог осетинский с семгой (форель, горбуша) и шпинатом «Окраина»; пирог осетинский с творогом и вишней «Окраина»; пирог осетинский с треской и палтусом «Окраина»; пирог осетинский с треской и судаком «Окраина»; пирог осетинский с треской, палтусом и судаком «Окраина»; пирог осетинский с форелью, горбушей и семгой «Окраина»; пирог осетинский с черникой «Окраина»; пирог осетинский с яблоком и вишней «Окраина»; пирог осетинский с яблоком и корицей «Окраина»; пирог осетинский с капустой и мясом «Окраина». **Изменение № 25. Дата введения в действие 08.07.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** сосиска в тесте (вариант 2) **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с ливером (вариант 2); пирожки с курицей (вариант 2); пирожки с курицей и корейской морковью; пирожки с картофелем; пирожки с капустой (вариант 3); пирожки с повидлом (вариант 2); пирожки с картофелем и грибами (вариант 3); пирожки с сосиской и картофелем (вариант 2); беляши с курицей (вариант 2); беляши с мясом (вариант 2) **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебуреки с мясом (вариант 7); чебуреки с курицей, свиной и бараниной; чебуреки южные; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** самса слоеная с курицей (вариант 2); самса слоеная с мясом (вариант 2); самса слоеная «По – турецки».

**Изменение № 26. Дата введения в действие 13.06.2019 г. Изделия кулинарные из дрожжевого слоеного теста:** шокопан; слойка с ветчиной и сыром (вариант 2); слойка с яблоком (вариант 2); улитка с изюмом; слойка с яблоком и смородиной; слойка с вишней (вариант 2); круассан с прованскими травами и сыром; круассан с вареной сгущенкой; круассан с карамелью (вариант 2); круассан Ирис; круассан с сыром; круассан с сыром (вариант 2); слойка с сыром (вариант 2); слойка с сыром (вариант 3).

**Изменение № 27. Дата введения в действие 16.08.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** сосиска в тесте (вариант 2); **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с ливером (вариант 2); пирожки с курицей (вариант 2); пирожки с курицей и корейской морковью; пирожки с картофелем; пирожки с капустой (вариант 3); пирожки с повидлом (вариант 2); пирожки с картофелем и грибами (вариант 3); пирожки с сосиской и картофелем (вариант 2); беляши с курицей (вариант 2); беляши с мясом (вариант 2) **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебуреки с мясом (вариант 7); чебуреки с курицей (вариант 2); чебуреки с бараниной (вариант 2) чебуреки со свиной; чебуреки «Южные»; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** самса слоеная с курицей (вариант 2); самса слоеная с мясом (вариант 2); самса слоеная «По – турецки».

**Изменение № 28. Дата введения в действие 22.11.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** лодочки с колбасой и сыром; гребешок с вареным сгущенным молоком; гребешок с повидлом; розочки с фаршем из творога с курагой; розочки с фаршем из творога с яблоками; розочки с фаршем из творога с бананами; пирожки с пряной вишней; пирожки сдобные с кремом; рогалик с корицей; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** крученики с говядиной; шарлотка с яблоками; перепечи с капустой; перепечи с зеленым луком; кокрок с картофелем и грибами; пай с красной рыбой и брокколи; турецкий пирог с изюмом; корзиночки с черной смородиной; манник (вариант 2); **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** пирог весовой с вишневой начинкой; пирог весовой с черной смородиной и творогом; корзиночки с персиками; корзиночки с вишневой начинкой; пирог песочный нарезной.

**Изменение № 29. Дата введения в действие 16.12.2019 г.** шаньга с ветчиной и яйцом; шаньга «Пицца домашняя»; пирожок с начинкой «Вишня»; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с капустой; пирожок с капустой и яйцом; пирожок с картофелем и луком; пирожок с повидлом; пирожок с капустой и мясом, охлажденный; пирожок с мясом, охлажденный; пирожок с печенью, охлажденный; пирожок «Уральский», охлажденный; расстегай с горбушей и луком, охлажденный; ватрушка с картофелем; сосиска в тесте, охлажденная; пирожок пшенично-ржаной с начинкой «Брусника»; пирожок пшенично-ржаной с начинкой «Вишня»; пирожок пшенично-ржаной с повидлом; пирожок пшенично-ржаной с капустой и яйцом; пирожок пшенично-ржаной с печенью, охлажденный; самса с курицей, охлажденная; самса с мясом и картофелем, охлажденная; слойка с ветчиной.

**Изменение № 30. Дата введения в действие 24.12.2019 г.** Сосиска в тесте (вариант 3), 0,085 кг; пирог с капустой, 0,5 кг; пирожки «Подомашнему», 0,07 кг; пирожки «Бабушкины», 0,1 кг; пирожки «Летние», 0,07 кг; пицца слоеная, 0,3 кг; слойка «Самса», 0,1 кг; слойка с творогом и зеленью, 0,1 кг; сочник с творожной начинкой, 0,11 кг; пирожки ржано-пшеничные с капустой, 0,1 кг; пирожки ржано-пшеничные с картофелем, 0,1 кг; пирог песочный «Ягодная корзина», 0,6 кг; пирог «Шахматный», 1,0 кг.

**Изменение № 31. Дата введения в действие 06.03.2020 г.** Лимонный пирог; овсяный пай с клубничным джемом, (вариант 1); овсяный пай с клубничным джемом, (вариант 2).

**Изменение № 32. Дата введения в действие 24.04.2020 г.** Коржик молочный.

**Изменение № 33. Дата введения в действие 15.05.2020 г.** Пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с картофелем и зеленью; пирог осетинский с мясом (вариант 2).

**Изменение № 34. Дата введения в действие 17.06.2020 г.** Пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром; пирог «Slozza» и «Слоцца» с картофелем и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с мясом (вариант 2) пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром (вариант 2); пирог «Slozza» и «Слоцца» с картофелем и зеленью (вариант 2); пирог «Slozza» и «Слоцца» с мясом (вариант 2).

**Изменение № 35. Дата введения в действие 07.06.2020 г.** Пянсе с филе курицы и овощами покорейски; пянсе овощная с грибами; пянсе с говядиной и овощами по сеульски; пянсе с филе курицы и ким-чи

**Изменение № 36. Дата введения в действие 29.07.2020 г.** Дополнить сроки годности продукции.

**Изменение № 37. Дата введения в действие 11.08.2020 г.** Изделия из дрожжевого слоеного теста: круассан без начинки; круассан с яблочной начинкой; круассан «Вареная сгущеночка»; круассан с банановой начинкой; круассан с абрикосовой начинкой; круассан с шоколадной начинкой; круассан с ванильной начинкой; круассан с земляничной начинкой; круассан с вишневой начинкой; круассан с клубничной начинкой; круассан с начинкой киви; круассан с лимонной начинкой; круассан «Сгущеночка белая»; круассан со вкусом сметаны; круассан со вкусом творога; круассан с начинкой черной смородины; круассан с апельсиновой начинкой; круассан с клюквенной начинкой; штрудель с абрикосовой начинкой; штрудель с ванильной начинкой; штрудель с вишневой начинкой; штрудель с начинкой киви; штрудель с клубничной начинкой; штрудель с лимонной начинкой; штрудель с медовой начинкой; штрудель с персиковой начинкой; штрудель с начинкой пломбир; штрудель с творожной начинкой; штрудель с шоколадной начинкой; штрудель с яблочной начинкой; Слойки из дрожжевого слоеного теста: слойка «Звездочка»; слойка «Завиток «Торнадо» с глазурью»; слойка «Завиток «Торнадо» орешек»; слойка «Завиток «Торнадо» с начинкой клюква»; слойка «Завиток «Торнадо» маковка»; слойка «Уголочек слоеный с заварным кремом»; слойка «Уголочек слоеный с корицей и сахаром»; слойка «Уголочек слоеный с творожной начинкой»; слойка с абрикосовой начинкой; слойка с вишневой начинкой; слойка с творожной начинкой; слойка «Райское наслаждение»; слойка «Восточный сон» с кунжутом; слойка «Сахарная»; слойка «Сладкий серпантин»; слойка «Уральская» с персиковой начинкой; слойка «Уральская» с клубничной начинкой; слойка «Уральская» с творожной начинкой; слойка «Уральская» с начинкой из черной смородины; слойка «Уральская» с абрикосовой начинкой; слойка «Уральская» с вишневой начинкой»; рогалик с абрикосовой начинкой; рогалик «Маковый»; рогалик с повидлом; рогалик «Вареночка»; рогалик со вкусом сыра; рогалик ванильный; Слойки из пресного слоеного теста: слойка «Сладкая вертушка»; ушки слоеные с сахаром; ушки слоеные с корицей; ушки слоеные с маком; слойка «Праздничная»; слойка «Хорошее настроение»; слойка «Забавушка»; слойка «Привет от бабушки»; слойка «Вертушка слоеная со вкусом бекона»; слойка «Вертушка слоеная со вкусом сыра»; слойка «Хачапури с творожной начинкой»; Слойки «Восточные сладости ассорти»: слойка «Веер»; слойка «Бантик»; слойка «Сюрприз»; Булочки из дрожжевого сдобного теста: булочка «Колобочки»; булочка «Колобочки с абрикосовой начинкой»; булочка «Колобочки с вишневой начинкой»; булочка «Колобочки с вареной сгущенкой»; булочка «Колобочки с малиновой начинкой»; булочка «Японская с малиновой начинкой»; булочка «Молочная»; булочка «Классическая»; булочка «Американская сливочная»; булочка «Американская сливочная с корицей и сахаром»; булочка «Десертная с джемом»; булочка «Дуэт»; Изделия, жаренные во фритюре: «Баурсак»; «Баурсак» со вкусом сыра; «Баурсак» со вкусом бекона; Изделия из песочного теста: сочень с джемом абрикос; сочень с джемом апельсин; сочень с ванильной начинкой; сочень с джемом вишня; сочень с джемом земляника; сочень с джемом киви; сочень с джемом лимон; сочень с вареной сгущеночкой; сочень с творожной начинкой; сочень с шоколадной начинкой; сочень с джемом яблоко; корж песочный с



корицей; корж песочный с кунжутом; корж песочный лимонный; корж песочный с апельсиновым джемом; пирожное песочное «Аленький цветочек» корж песочный «Домашний»; корж песочный «Молочный».

**Изменение № 38. Дата введения в действие 14.10.2020 г.** Самса повосточному; чебуречки с мясом; чебуречки с курицей и паприкой; чебуречки с сыром и ветчиной; пиццуреки «Курочка в сливочном соусе».

**Изменение № 39. Дата введения в действие 21.10.2020 г.** Пирог «Slozza» и «Слоцца» с творожной начинкой и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сырно-творожной начинкой; пирог «Slozza» и «Слоцца» с творогом и зеленью; пирог «Slozza» и «Слоцца» с сыром и творогом.

**Изменение № 40. Дата введения в действие 02.11.2020 г.** Бурек с мясом; бурек со свиной и говядиной; бурек с говядиной и свиной; бурек с говядиной; бурек с капустой; бурек с картофелем; бурек с яблоком и корицей; бурек с сыром; бурек с творогом и зеленью; бурек с творожной начинкой и зеленью.

**Изменение № 41. Дата введения в действие 24.12.2020 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирог с мясом и яйцом; слойка гребешок с кокосовой начинкой; слойка с ананасом; слойка с ветчиной и сыром (вариант 3); слойка с шоколадной начинкой; британская слойка с курицей; штрудель венский с яблоком и корицей; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** киш с горбушей; киш с копченой курицей; киш с охотничьими колбасками; сочник творожный.

**Изменение № 42. Дата введения в действие 25.01.2021 г.** Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: лепешка «Fladen» с колбасой; лепешка «Fladen» с мясом; лепешка «Fladen» овощная; лепешка «Fladen» сырная; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** киш с курой и грибами; киш с форелью и брокколи; киш овощной с баклажанами; киш со шпинатом.

**Изменение № 43. Дата введения в действие 11.02.2021 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** булочка с чесноком; сосиска в тесте (вариант 8) с томатным соусом и сыром; лепешка «Fladen» с сырно-творожным продуктом; лодочки с колбасой и сыром (вариант 2); розочки с фаршем (творожный продукт и джем); киш с ветчиной; **Изделия мучные кулинарные из песочного теста печеные:** корж творожный с джемом (вариант 2); полоски песочные «Сластена»; корзиночки с джемом и арахисом; сочень с творогом (вариант 7); **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого слоеного теста печеные:** шокопан (арахис с вареной сгущенкой и глазурью); пицца слоеная (вариант 2); слойка «Завиток «Торнадо с глазурью» (вариант 2); **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) теста:** овсяный пай с джемом, (вариант 3); **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) слоеного теста:** слойка «Хачапури с творожной начинкой» (вариант 2).

**Изменение № 44. Дата введения в действие 04.06.2021 г. Изделия мучные кулинарные из песочного теста печеные:** пирог с конфитюром «Ананас»; пирог с конфитюром «Лесные ягоды»; пирог ягодный с заварным кремом (Черника, Вишня, Ежевика, Клюква, Брусника, Крыжовник, Малина, Черная смородина, Красная смородина, Морошка, Клубника, Слива, Виноград); пирог фруктовый с заварным кремом (Яблоко, Банан, Манго, Дыня, Персик, Ананас, Груша, Киви, Абрикос, Папайя, Маракуйя); **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) теста:** Пироги сытные: пирог «Болоньезе»; пирог «Кура/грибы»; пирог «Кура/цукини»; пирог «Моцарелла/томат»; пирог «Ветчина/сыр»; пирог «Песто/томат»; пирог «Тыквенный»; пирог «Пармиджано»

**Изменение № 45. Дата введения в действие 09.07.2021 г.** Мини Багет чесночный; пампушка с чесноком; сырная палочка.

**Изменение № 46. Дата введения в действие 03.08.2021 г.** Круассан с шоколадом; круассан с клубничным джемом; пай творожный с киви; пай творожный с малиной; пирожок жареный с ливером; пирожок жареный с капустой; пончики «Берлинер»; плюшка «Московская»; сметанник; штрейзель лимонный; беляш с мясом; ватрушка с творогом; кулебяка с капустой; сочень с творогом; чебурек с мясом.

**Изменение № 47. Дата введения в действие 21.09.2021 г.** Пончик классический; круассан; пита; конвертик; слойка с ветчиной и сыром; слойка мексиканская; хачапури с сыром; котлета в тесте; круассан с шоколадной начинкой; слойка с курицей; слойка с малиной; чебурек с мясом; чебурек «Южный»; беляш с мясом; самса с мясом; самса с курицей; самса турецкая; самса с сыром; сосиска в тесте; пирожок с курицей и корейской морковью; пирожок с картошкой; пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирожок с сосиской и картошкой; пирожок с ливером.

**Изменение № 48. Дата введения в действие 11.10.2021 г.** Круассан; круассан с шоколадной начинкой; круассан с клубничной начинкой; круассан с черничной начинкой; круассан со вкусом банана; круассан с персиковой начинкой; круассан с ликерной начинкой; круассан с абрикосовой начинкой; круассан с кремовой начинкой; палочки «Сырные»; палочки «Сырные» (вариант 2); палочки «Пикантные»; палочки «Пикантные» (вариант 2); «Мешочек» с яблочным конфитюром; «Мешочек» с сыром и ветчиной; «Ушки» с сахаром; «Ушки» с кунжутом; «Ушки» с арахисом; «Слоеный бантик» с сахаром; «Слоеный бантик» с маком; «Слоеный бантик» с арахисом; «Подушечки» слоеные с сахаром; «Подушечки» слоеные с кунжутом; «Подушечки» слоеные с шоколадной начинкой; «Листики» из песочного теста; «Листики» с арахисом; «Медвежьих ушек» из песочного теста.

**Изменение № 49. Дата введения в действие 11.10.2021 г.** Донат глазированный «Ваниль» с ароматом ванили; донат глазированный «Клубничный джем» с клубничной начинкой; донат глазированный «Клубника» со вкусом клубники; донат глазированный «Розовый» со вкусом клубники; донат глазированный «Классический» со вкусом шоколада; донат глазированный «Шоколад» с шоколадной начинкой; донат глазированный «Клубника» с клубничной начинкой; донат глазированный «Шоколад со вкусом шоколада»; донат глазированный «Карамель» с начинкой со вкусом карамели; донат глазированный «Ягодный микс» с ягодной начинкой; донат глазированный «Вишня» с вишневой начинкой; донат глазированный «Апельсин» со вкусом апельсина донат глазированный «Заварной крем» с начинкой со вкусом заварного крема.

**Изменение № 50. Дата введения в действие 11.10.2021 г.** Перепечи с мясом; перепечи с мясом птицы; перепечи с субпродуктами; перепечи с ливером; перепечи с мясом и капустой; перепечи с мясом птицы и капустой; перепечи с мясом и картофелем; перепечи с мясом птицы и картофелем; перепечи с картофелем; перепечи с капустой; перепечи с яйцом и зеленым луком; перепечи с картофелем и капустой; перепечи с картофелем и грибами; перепечи с мясом (вариант 2); перепечи с мясом и рисом; перепечи с капустой (вариант 2); перепечи с ливером (вариант 2); перепечи с мясом и яйцом; перепечи с картофелем и грибами (вариант 2); перепечи из зеленого лука с яйцом; перепечи с картофелем и луком.

**Изменение № 51. Дата введения в действие 28.11.2021 г.** Беляш со свиной; беляш с курицей (вариант 3); беляш с рыбой; пирожок с мясом и луком; пирожок с курицей (вариант 3); пирожок с рыбой; пирожок с капустой (вариант 4); пирожок с капустой (вариант 5); пирожок с картошкой; пирожок с печенью; пирожок с повидлом (вариант 3); чебурек с говядиной и свиной; чебурек с курицей (вариант 3); чебурек с сыром; пончик.

**Изменение № 52. Дата введения в действие 04.04.2022 г.** Улитка с изюмом; улитка с маком; слойка с персиком и заварным кремом; круассан с арахисом; круассан с вареной сгущенкой; круассан с лимоном; круассан с миндалем; круассан с шоколадом; пай малиновый; венгерка с творогом; галстук с шоколадом; грилата с капустой; грилата с картошкой; киш Лорен с беконом и шампиньонами; киш Лорен с курицей и брокколи; киш Лорен с лососем и шпинатом.

**Изменение № 53. Дата введения в действие 23.07.2022 г.** Круассан с вишней; булочка Чудо смородина.

**Изменение № 54. Дата введения в действие 25.08.2022 г.** Пирог осетинский с рыбой; кулебяка с капустой; рожок с повидлом; булочка «Дорожная»; булочка «Серпантин»; булочка для бургера; лепешка «Диетическая»; пирожок «Осетинский» с сыром; пирожок «Осетинский» с мясом; пирожок «Лакомка»; рулет с изюмом; уголок «Юбилейный» с яблоком; нан «Багдадский».

**Изменение № 55. Дата введения в действие 14.11.2022 г.** Круассан классический; косичка; плюшка; пирожок с картошкой; пирожок с капустой; пирожок с мясом; пирожок с повидлом; пирожок с курицей; беляш; самса с говядиной; самса с бараниной; сосиска в тесте; ватрушка с творогом; ватрушка с повидлом.

**Изменение № 56. Дата введения в действие 24.04.2023 г.** Пирог «Ароматная мини-пицца»; пирог «Мини-пицца Ветчина-сыр»; пирог «Жульен с курицей и грибами»; пирог «Мини-пицца от Шефа»; пирог «Лимонник»; пирог «Сметанник»; пирог «Творожник»; пирог «Творожное чудо»; ватрушка с творогом; королевская ватрушка; круассан с вишней; круассан французский; круассан с соленой карамелью; круассан с шоколадным кремом; круассан с клубникой; круассан с шоколадом и ореховой стружкой; круассан со сливочным кремом; пирожок с капустой и фаршем по-домашнему; бэккен; шафран из яблок; сочник с творогом; хачапури по-аджарски; хачапури по-свански; шоколадная королевская ватрушка «День и Ночь»; элеш.

**Изменение № 57. Дата введения в действие 07.05.2023 г.** Самса с курицей; открытый пирог «Мини пицца с сыром и колбасой»; сочник; сосиска в тесте; булочка с ветчиной и сыром.

**Изменение № 58. Дата введения в действие 15.06.2023 г.** Котлета в тесте; сосиска в тесте; пирожок с картофельной начинкой; пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирожок с фруктовой начинкой; ватрушка с творожной начинкой; сочник с творожной начинкой; песочное «Кольцо» с арахисом (весовое); корж молочный.

**Изменение № 59. Дата введения в действие 07.08.2023 г.** Сочник медовый.

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

**Срок годности** горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов (в соответствии с ГОСТ 30390). Допускается реализация продукции без охлаждения в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324). Сроки годности продукции (замороженной) при температуре минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 90% не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** пирогов с конфитюрами в ассортименте/начинками промышленного производства в ассортименте, с до-

бавлением антиокислителей при температуре от плюс 13 до плюс 23 °С: пироги в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; пироги с бисквитным тестом в герметичной упаковке – не более 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 °С – не более 24 часов. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов (в соответствии с ГОСТ 30390). Допускается реализация продукции без охлаждения в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324). **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** коржиков молочных при температуре от плюс 13 до плюс 23 °С: в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; в не герметичной упаковке – не более 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 °С – не более 24 часов. **Сроки годности продукции (замороженной)** при температуре минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 90% по технологии «Шоковой заморозки» с использованием вакуумной упаковки не более 180 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.71.11-930-37676459-2019**

**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ СДОБНЫЕ — КРЕНДЕЛИ,  
БРЕЦЕЛИ, БУБЛИКИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобулочные изделия крендели, брецели, бублики, вырабатываемые из дрожжевого теста с внесением сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается рецептурами, формой.

**АССОРТИМЕНТ:** сладкий крендель; крендель творожный; крендель с семечками; крендель миндальный; крендельки с корицей; крендельки медовые с корицей; крендель по-эстонски; крендель медово-горчичный; крендель с орехами; крендель праздничный с ореховой начинкой; крендель с орехами и цукатами; крендельки пряные; крендель по-фински; крендель с пряностями; крендели с кунжутом; крендель сахарный; Брецель (brezel); брецель по-баварски; брецель по-швабски; брецель по-эльзаски; брецель с сыром; брецель с чесноком и сыром; крендель с абрикосовым вареньем; крендель с яблочным вареньем; крендель с клубничным джемом; крендель с малиновым джемом; крендель праздничный; крендель-брецель к пиву; крендель по-татарски; крендель с беконом и яйцом; крендели по-выборгски; крендельки; Puddingbrezeln (пудинговый крендель); Симиты (турецкие бублики); бублик с медом; бублик винный; бублик по-украински; бублик с маком; бублики фаршированные грибами; бублик сырный; бублик иерусалимский; бублик плетеный с корицей; бублик постный.

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

**Срок годности** неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 24 часов. **Срок годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки** продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов.

**Рекомендуемые сроки годности** неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично

упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов.

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

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.71.11-921-37676459-2019**

**ХЛЕБ ЦВЕТНОЙ**

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

Настоящие технические условия распространяются на хлебные изделия из пшеничной муки высшего, первого и второго сорта с овощными, фруктовыми добавками, какао, зеленью и др. (далее по тексту продукт/ продукция).

**АССОРТИМЕНТ:** мраморный хлеб; тостовый хлеб с какао; томатный хлеб; томатный хлеб с вялеными помидорами- хлеб с чаем Матча; крапивный хлеб; хлеб «Арбуз»; морковный хлеб; морковно-шпинатный хлеб «Цветок»; трехцветный хлеб с печеным сладким перцем; австралийский овощной хлеб; цветной хлеб «Светофор»; свекольный хлеб; томатный хлеб с рисунком; неаполитанский сладкий хлеб; хлеб цветной «Мозаика»; цветной хлеб с овощами; шпинатный хлеб с овощами.

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

**Рекомендуемый срок годности** неупакованной продукции – не более 24 часов при температуре  $+ 18^{\circ}\text{C}$  упакованной продукции- не более 72 часов; нарезанной упакованной продукции- не более 72 часов. Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 10 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.72.19-842-37676459-2018**

**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ  
СДОБНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобулочные изделия длительного хранения, вырабатываемые из пшеничной муки, дрожжевого теста, сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** сдоба «Венецианская»; сдоба «Вечерняя»; сдоба «Гребешок»; сдоба «Детство»; сдоба «Май»; сдоба «Маковка»; сдоба «Орешек»; сдоба «Подарок»; сдоба «Пьеро»; сдоба «Фенечки»; сдоба «Ягодка»; сдоба выборгская; сдоба кировская; сдоба обыкновенная; сдоба с корицей и орехами; сдоба с крошкой; сдоба с маком; сдоба с маком традиционная; сдоба с орехом и изюмом; сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Ромовая баба»; сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; сдоба «Хала плетеная»; сдоба «Рогалик»; сдоба «Невская»; сдоба «Венская»; сдоба глазированная с кокосовой начинкой; булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка ярославская; булка «Весенняя»; булка «Весенний венок»; булка с какао; булка сдобная; булка сдобная с маком; булка славянская; булка «Дружная семейка»; булка с кунжутом; булка с абрикосом; булка «Елка»; булка для хот-дога; булка майская со сгущенкой; булка «Солнышко»; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Ярославская»; булка «Веснушка»; булка «Плюшка»; булка с изюмом; булка с корицей; булка с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом; булка-плетенка; булочка «Октябренок»; булочка «Ванильная»; булочка «Веснушка»; булочка «Домашняя»; булочка «Дорожная»; булочка «Подковка»; булочка «Попугайчик»; булочка «Ромашка»; булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; булочка для бургеров; булочка для бутерброда; булочка для гамбургера; булочка для данара; булочка для хот-дога; булочка с помадой; булочка сдобная с помадой; булочка «Солнышко»; булочка «Кята Ереванская»; булочка «Рол» с клюквой; булочка «Рол» с карамелью; булочка «Рол» с шоколадом; булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком; булочка «К чаю»; булочки с изюмом; булочки «Творожные»; булочка «Розан» с яблоком; булочка «Французская»; булочка с яблоками; булочка с маком; булочка с корицей; булочка с повидлом; булочка со сгущенкой; булочка «Весенняя»; булочка «Узелок»; булочка

«Восторг»; булочка «Испанская»; булочка «Крендель»; булочка плюшка; арнауты (славянские булочки); ватрушка сдобная с творогом; ватрушка «Царская»; ватрушка с повидлом; ватрушка с джемом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с фруктовой начинкой; баба маковая; бриоши; розанчики сдобные; каравай; каравайчик «Петровский»; кармашек «Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; палочки сдобные; палочки ореховые; пирожок «Венский»; пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирог с капустой; пирог с повидлом; пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; пирог с ягодной начинкой. плюшка; плюшка «Московская»; плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; рогалик с изюмом; рогалик с повидлом; рогалики; рожки сдобные; рожок сдобный с орехами; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); улитка с маком; улитка сахарная; улитка с фруктами; улитка с корицей; устрица с маком; устрица с фруктами; устрица с шоколадными каплями; устрица с изюмом; витушка сдобная; витушка с маком; коса с кунжутом; плетенка «Косичка» с маком; плетенка с корицей; лепешка сметанная; лепешка майская; бант с конфитюром; бант с творогом; гребешок с повидлом; рулет с маком; рулет с изюмом; рулет с повидлом; рулет с черемухой; рулет с курагой; рулет с ореховой начинкой; рулет с фруктовой начинкой; рулетик ванильный; рулетик с изюмом; рулетик с маком; сеточка с творожной начинкой.

**Изменение № 1. Дата введения в действие 15.03.2019 год.** Изделие хлебобулочное сдобное «Домашнее»; Изделие хлебобулочное сдобное «Карусель»; Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс классический»; Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс шоколадный»; Изделие хлебобулочное сдобное «Мини кекс с джемом»; Изделие хлебобулочное сдобное «Малютка»; Изделие хлебобулочное сдобное «Овсяное»; Изделие хлебобулочное сдобное «Счастливое»; Изделие хлебобулочное сдобное «Орешек» (вариант 2); Изделие хлебобулочное сдобное «Пончики»; Изделие хлебобулочное сдобное «Сдобное»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс мандариновый»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс яблочно-шоколадный»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс фруктовый»; Изделие хлебобулочное сдобное «Кекс сливовый»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Ванильный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Ароматный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Сливочный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Нежный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Любимый»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Сдобный».

**Изменение № 2. Дата введения в действие 24.06.2019 год.** Сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Маскарпоне»; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Ванили»; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Рафаэлло»; «Хала» плетеная с повидлом и корицей; «Хала» плетеная с маком; «Хала» плетеная с кремом на растительных маслах «Люкс Варенка»; пирог с плодово-ягодной начинкой; булка «Майская» с кремом на растительных маслах «Люкс Варенка»; сдоба «Майская» с начинкой «Классика» со вкусом сгущенки вареной.

**Изменение № 3. Дата введения в действие 11.03.2020 год.** Батончик плетеный с корицей; батончик плетеный с маком; булочка ароматная с корицей; булочка с изюмом; булочка с крошкой; булочка с маковой начинкой; булочка с повидлом к чаю булочка с творожной начинкой; булочка со вкусом вареной сгущенки; булочка со сметанной начинкой; булочка «Фантазия»; булочка «Фруктовые нотки»; булочка чесночно-пряная; булочка чайная с творогом; булочка «Крошка»; булочка с изюмной смесью.

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

Продукцию хранят при температуре плюс 18±2°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной охлажденной продукции с добавлением консерванта «Униконс» или другого разрешенного к применению консерванта при температуре плюс 18±2°C не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус 5°C не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованная замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.72.11-679-37676459-2017  
ЧИПСЫ ХРУСТЯЩИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные пониженной влажности – чипсы, представляющие собой изделия, полученные путем высушивания, обжаривания тестовых заготовок, лаваша, тортильи, тонкой лепешки из разных видов муки, с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, масел растительных, кунжута, подсолнечника, семян льна, пряных трав, пищевкусовых добавок, ароматизаторов (далее продукция) (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** чипсы из лаваша; чипсы из лаваша со вкусом (бекона, салами, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосоленого огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из лаваша с чесноком; чипсы из лаваша с сыром и чесноком; чипсы из лаваша с хреном; чипсы из лаваша с аджикой; чипсы из лаваша с зеленью; чипсы из лаваша с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из лаваша к пиву; чипсы из лаваша к пиву со вкусом (бекона, салами, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосоленого огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из лаваша к пиву с чесноком; чипсы из лаваша к пиву с сыром и чесноком; чипсы из лаваша к пиву с хреном; чипсы из лаваша к пиву с аджикой; чипсы из лаваша к пиву с зеленью; чипсы из лаваша к пиву с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из тортильи; чипсы из тортильи со вкусом (бекона, салами, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосоленого огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из тортильи с чесноком; чипсы из тортильи с сыром и чесноком; чипсы из тортильи с хреном; чипсы из тортильи с аджикой; чипсы из тортильи с зеленью; чипсы из тортильи с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из кукурузной лепешки; чипсы из кукурузной лепешки со вкусом (бекона, салами, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосоленого огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из кукурузной лепешки с чесноком; чипсы из кукурузной лепешки с сыром и чесноком; чипсы из кукурузной лепешки с хреном; чипсы из кукурузной лепешки с аджикой; чипсы из кукурузной лепешки с зеленью; чипсы из кукурузной лепешки с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из лаваша сладкие; чипсы из лаваша сладкие ваниль; чипсы из лаваша сладкие с корицей; чипсы из лаваша сладкие с ароматом (клубники, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада); чипсы из тортильи сладкие; чипсы из тортильи сладкие ваниль; чипсы из тортильи сладкие с корицей; чипсы из тортильи сладкие с ароматом (клубники, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада); чипсы из кукурузной лепешки сладкие; чипсы из кукурузной лепешки сладкие ваниль; чипсы из кукурузной лепешки сладкие с корицей; чипсы из кукурузной лепешки сладкие с ароматом (клубники, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада).

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

Продукцию хранят при температуре плюс 5-20°C и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %: не более 3 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°C и относительной влажности воздуха не более 75 % в металлизированной упаковке не более 4 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°C и относительной влажности воздуха не более 75 % с добавлением консервантов не более 5 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре хранения 5–20°C и относительной влажности воздуха не более 75 % в металлизированной упаковке с добавлением консервантов не более 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** упакованных чипсов из лаваша при температуре хранения 5–20°C и относительной влажности воздуха не более 75 %: не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 900 РУБ.****ТУ 10.72.11-802-37676459-2018****ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на хлебцы хрустящие (далее по тексту – продукт или продукция), вырабатываемые из муки пшеничной, ржаной, кукурузной, гречневой муки или их смесей с добавлением дрожжей, отрубей, какао, соли, сахара, кунжута, корицы, мака и другого сырья, фасованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукт является готовым к употреблению, имеют хрустящую структуру и используются в качестве сухого перекуса, а также закуски к различным напиткам, чаю, соку и пиву.

**АССОРТИМЕНТ:** хлебцы хрустящие ржаные; хлебцы хрустящие ржаные с солью; хлебцы хрустящие ржаные с отрубями; хлебцы хрустящие ржаные сладкие; хлебцы хрустящие ржаные с чесноком; хлебцы хрустящие ржаные с луком; хлебцы хрустящие ржаные с перцем; хлебцы хрустящие ржаные с паприкой; хлебцы хрустящие ржаные с базиликом; хлебцы хрустящие ржаные с кунжутом; хлебцы хрустящие ржаные с семенами льна; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с солью; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с отрубями; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные сладкие; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с чесноком; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с луком; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с перцем; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с паприкой; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с базиликом; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с кунжутом; хлебцы хрустящие пшеничные с семенами льна; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с корицей; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с маком; хлебцы хрустящие ржано-пшеничные с маком и сахаром; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с солью; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с отрубями; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные сладкие; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с чесноком; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с луком; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с перцем; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с паприкой; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с базиликом; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с кунжутом; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с семенами льна; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с корицей; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с маком; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с маком и сахаром; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с какао; хлебцы хрустящие пшенично-кукурузные; хлебцы хрустящие пшенично-овсяные; хлебцы хрустящие пшенично-рисовые; хлебцы хрустящие кукурузные.

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

**Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции: хлебцы простые – не более 6 месяцев со дня изготовления; хлебцы, с добавлением сахара и/или масла сливочного/маргарина/жиров кулинарных – не более 3 месяцев со дня изготовления. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**12 000 РУБ.****ТУ,ТИ 10.71.11-774-37676459-2018****ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЕ***Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на хлеб и хлебобулочные изделия вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением цельнозерновой муки, зерновых продуктов и других компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: изделия из пшеничной муки:** хлеб «Цельнозерновой»; хлеб «Многозерновой»; хлеб «Многозерновой» с семенами льна, кунжута, подсолнечника; хлеб цельнозерновой; хлеб многозерновой простой; хлеб «Фитнес»; хлеб «Зернышко»; хлеб «Летний»; хлеб «100% цельнозерновой»; хлеб цельнозерновой с медом; хлеб цельнозерновой луковый со шкварками; хлеб цельнозерновой бездрожжевой; хлеб мультизлаковый с грецким орехом. **изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб многозерновой с тмином; хлеб многозерновой с семенами подсолнечника; хлеб многозерновой с кунжутом; хлеб многозерновой с изюмом; хлеб многозерновой по-испански; хлеб многозерновой с сыром; хлеб многозерновой с горчицей и чесноком; хлеб многозерновой пивной; хлеб многозерновой с зернами кориандра; хлеб многозерновой чайный; хлеб «Активный»; хлеб «Активный» с кунжутом; хлеб «Активный» с изюмом; хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян; хлеб цельнозерновой ржаной; хлеб мультизлаковый; хлеб мультизлаковый с кориандром; хлеб «7 злаков»; хлебушек «Гречишный»; хлебушек многозлаковый.

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

**Рекомендуемые сроки годности** для неупакованной продукции при температуре 18±5°C – не более 36 ч. **Рекомендуемые сроки годности** для упакованной продукции при температуре 18±5°C – не более 48 ч. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.72.11-286-37676459-2018**

**ИЗДЕЛИЯ БАРАНОЧНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на производство бараночных хлебобулочных изделий, вырабатываемых из пшеничной муки высшего или первого сорта с добавлением сахара, жира и другого сырья (далее – продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

**АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные бублики:** бублики «Ароматные»; бублики «Любительские»; бублики «Вологодские»; бублики с лимоном; бублики «Сливочные»; бублики «Вкусные»; бублики «Маковка»; бублики «Душистые»; бублики «Нежные»; бублики «Киевские» штучные; бублики разные. **Изделия хлебобулочные баранки:** баранки «Ароматные»; баранки «Любительские»; баранки «Мелкие»; баранки «Лимонки»; баранки «Сливочные»; баранки «Новые»; баранки «Чайные»; баранки «Минские»; баранки с сахаром; баранки с сахаром и маком; баранки «Московские»; баранки «Вкусные» баранки «Розовые». **Изделия хлебобулочные сушки:** сушки «Классические»; сушки «Славянские»; сушки «Ароматные»; сушки «Лимонка»; сушки «Киевские»; сушки «Мини»; сушки «Сливочные»; сушки «Маковка»; сушки «Московские»; сушки «Вкусные»; сушки «Волжские» с солью; сушки «Волжские» с тмином; сушки «Солойчик»; сушки «К чаю»; сушки «Черкизовские»; сушки «Белорусские»; сушки «Пивные»; сушки из пшеничной муки 1-го сорта; сушки из пшеничной муки высшего сорта.

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

Бараночные хлебобулочные изделия должны храниться в хорошо проветриваемых складских помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше 25°C и относительной влажности воздуха 65-75%. Срок реализации бубликов в розничной торговой сети с момента выемки из печи: неупакованных 16 ч; упакованных 72 ч. Срок хранения со дня изготовления: баранок 25 сут; сушек 45 сут. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.72.11-760-37676459-2018**

**ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются палочки хлебные (далее по тексту – продукт, продукция), вырабатываемые из муки высшего и/или первого сортов, дрожжей, соль, сахара с добавлением компонентов по рецептуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** палочки хлебные; палочки хлебные ванильные; палочки хлебные с маком; палочки хлебные с корицей; палочки хлебные с кунжутом; палочки хлебные с подсолнечником; палочки хлебные с арахисом; палочки хлебные с фундуком; палочки хлебные с тмином; палочки хлебные с укропом; палочки хлебные с кориандром; палочки хлебные с чесноком; палочки хлебные с паприкой; палочки хлебные с сыром; палочки хлебные с луком; палочки хлебные с чесноком и зеленью; палочки хлебные соленые; палочки хлебные сдобные; палочки хлебные со вкусом ветчины с сыром; палочки хлебные со вкусом пикантные; палочки хлебные со вкусом бекона; палочки хлебные со вкусом лука; палочки хлебные со вкусом чеснока; палочки хлебные со вкусом салями; палочки хлебные со вкусом сыра; палочки хлебные со вкусом грибов с сыром; палочки хлебные со вкусом грибов; палочки хлебные со вкусом курицы; палочки хлебные со вкусом креветки; палочки хлебные со вкусом лосося; палочки хлебные со вкусом пиццы; палочки хлебные со вкусом краба; палочки



хлебные со вкусом барбекю; палочки хлебные со вкусом сметаны с зеленью; палочки хлебные со вкусом окорока копченого; палочки хлебные со вкусом кетчупа; палочки хлебные со вкусом красной икры; палочки хлебные со вкусом копченого лосося; палочки хлебные со вкусом холодца с хреном; палочки хлебные со вкусом сала с чесноком.

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

**Рекомендуемый срок годности** продукции с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: весовой продукции – не более 1 месяца; фасованной продукции сдобной, с добавками орехов, масличных культур не более 1 месяца; фасованной продукции остальной не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.71.11-230-37676459-2018**  
**КУЛИЧИ**  
**(взамен ТУ 9116-230-37676459-2014)**

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

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

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

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

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

**11 500 РУБ.**

**ТУ 10.61.22-696-37676459-2017**  
**МУКА ГОРОХОВАЯ**

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

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** мука гороховая.

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

**Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре не выше  $20^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 60 %: для гороховой муки – не более 6 месяцев с момента производства.

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

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

**11 500 РУБ.**

**ТУ 10.61.22-695-37676459-2017**

**МУКА ОВСЯНАЯ**

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

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** мука овсяная.

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

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

**Примечание:** Хранение муки при низких температурах (около 0°С и ниже) удлиняет сроки хранения в несколько раз. При этом полностью исключаются заражение ее амбарными вредителями и самосогревание; практически не возникает плесневения, прокисания и прогоркания. резко замедляются процессы изменения хлебопекарных свойств муки. В таких условиях сухая мука может сохраняться до 2 лет и более. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 500 РУБ.**

**ТУ 10.61.22-694-37676459-2017**

**МУКА ЯЧМЕННАЯ**

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

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** мука ячменная

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

**Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 60 %: для ячменной муки – не более 6 месяцев с момента производства;

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

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

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.72.11-131-37676459–2017**  
**ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ**  
**(взамен ТУ 9118-131-37676459–2014)**

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

Настоящие технические условия распространяются на сухарные изделия – сухарики, гренки закусочные или десертные, представляющие собой изделия, полученные путем высушивания или обжаривания хлеба и хлебобулочных изделий из разных видов муки, с добавкой или без добавки вкусовых компонентов: поваренной соли, сахара, масел растительных, кунжута, подсолнечника, семян льна, специй, ароматизаторов и различных пищевкусных добавок и (или) других ингредиентов, фасованные в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукты являются готовым к употреблению, имеют хрустящую структуру и используются в качестве сухого перекуса, а также закуски к различным напиткам, чаю, соку и пиву.

**АССОРТИМЕНТ:** *Сухарики, гренки пшеничные:* сухарики, гренки пшеничные; сухарики, гренки пшеничные с чесноком; сухарики, гренки пшеничные с сыром и чесноком; сухарики, гренки пшеничные с хреном; сухарики, гренки пшеничные с зеленью; сухарики, гренки пшеничные соленные; сухарики, гренки пшеничные с луком; сухарики, гренки пшеничные с перцем; сухарики, гренки пшеничные с паприкой; сухарики, гренки пшеничные с базиликом; сухарики, гренки пшеничные с аджикой; сухарики, гренки пшеничные «Пикантные»; сухарики, гренки пшеничные «Аппетитные»; сухарики, гренки пшеничные «Пряные»; сухарики, гренки пшеничные «К пиву»; сухарики, гренки пшеничные для салата; сухарики, гренки пшеничные «Цезарь»; сухарики, гренки пшеничные жареные; сухарики, гренки пшеничные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки пшеничные жареные с чесноком; сухарики, гренки пшеничные жареные с перцем; сухарики, гренки пшеничные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «Пряные»; сухарики, гренки пшеничные жареные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-пшеничные соленные; сухарики панировочные пшеничные; сухарики, гренки пшеничные с кунжутом; сухарики, гренки пшеничные со льном; сухарики, гренки пшеничные с подсолнечником; сухарики, гренки пшеничные отрубями; сухарики, гренки пшеничные с прованскими травами; сухарики, гренки пшеничные со вкусом (бекон, салями, сыра, грибов, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); гренки пшеничные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» (соленные, соленные в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки пшеничные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекон, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра). *Сухарики, гренки пшеничные сладкие:* сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом клубники; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом малины; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом меда; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом банана; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом кокоса; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом вишни; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом апельсина; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом лимона; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом молочной карамели; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом ананаса; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом кофе; сухарики, гренки пшеничные сладкие с ароматом шоколада; сухарики, гренки пшеничные сдобные; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с корицей; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ореха; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом фруктов; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом цитрусовых; сухарики, гренки пшеничные «К чаю» с ароматом ванили; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с сахаром; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с корицей; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с маком и сахаром; сухарики, гренки пшеничные «По-домашнему» с маком. *Сухарики, гренки ржано-пшеничные (пшенично-ржаные):* сухарики, гренки ржано-пшеничные; сухарики, гренки ржано-пшеничные с чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с сыром и чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с хреном; сухарики, гренки ржано-пшеничные с зеленью; сухарики, гренки ржано-пшеничные с кунжутом; сухарики, гренки ржано-пшеничные со льном; сухарики, гренки ржано-пшеничные с подсолнечником; сухарики, гренки ржано-пшеничные с отрубями; сухарики, гренки ржано-пшеничные с прованскими травами; сухарики панировочные ржано-пшеничные; сухарики, гренки ржано-пшеничные соленные; сухарики, гренки ржано-пшеничные с луком; сухарики, гренки ржано-пшеничные с перцем; сухарики, гренки ржано-пшеничные с паприкой; сухарики, гренки ржано-пшеничные с базиликом; сухарики, гренки ржано-пшеничные с аджикой; сухарики, гренки ржано-

пшеничные «Пикантные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «Пряные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-пшеничные для салата; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные с чесноком; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные с перцем; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «Пряные»; сухарики, гренки ржано-пшеничные жареные «К пиву»; сухарики, гренки ржано-пшеничные соленые со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); гренки ржано-пшеничные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки ржано-пшеничные «По-домашнему» (соленые, соленые в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки ржано-пшеничные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекона, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра) **Сухарики, гренки ржаные:** сухарики, гренки ржаные; сухарики, гренки ржаные с чесноком; сухарики, гренки ржаные с сыром и чесноком; сухарики, гренки ржаные с хреном; сухарики, гренки ржаные с зеленью; сухарики, гренки ржаные с кунжутом; сухарики, гренки ржаные со льном; сухарики, гренки ржаные с подсолнечником; сухарики, гренки ржаные с отрубями; сухарики, гренки ржаные с прованскими травами; сухарики панировочные ржаные; сухарики, гренки ржаные соленые; сухарики, гренки ржаные с луком; сухарики, гренки ржаные с перцем; сухарики, гренки ржаные с паприкой; сухарики, гренки ржаные с базиликом; сухарики, гренки ржаные с аджикой; сухарики, гренки ржаные «Пикантные»; сухарики, гренки ржаные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржаные «Пряные»; сухарики, гренки ржаные для салата; сухарики, гренки ржаные жареные; сухарики, гренки ржаные жареные со сливочным маслом; сухарики, гренки ржаные жареные с чесноком; сухарики, гренки ржаные жареные с перцем; сухарики, гренки ржаные жареные «Пикантные»; сухарики, гренки ржаные жареные «Аппетитные»; сухарики, гренки ржаные жареные «Пряные»; сухарики, гренки ржаные жареные «К пиву»; сухарики, гренки «Бородинские»; сухарики, гренки ржаные соленые со вкусом (бекона, салями, грибов, курицы, лосося, окуня, пикантные, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); гренки ржаные со вкусом паприки (колбасы, жареного мяса, курицы-гриль, сыра «Чеддер», сметаны с луком, грибов со сметаной, раков, лосося с лимоном, аджики, сыра и чеснока, маринованных огурцов, копченого сыра, копченого мяса); сухарики, гренки ржаные «По-домашнему» (соленые, соленые в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем); сухарики, гренки ржаные «Аппетитные» (со вкусом паприки, петрушки, чеснока, чеснока и укропа, сметаны, птицы, гриль, салями, бекона, сальсы и кетчупа, холодца и хрена, семги и сыра).

**Изменение № 1. Дата введения в действие 23.03.2018 год.** **Сухари пшеничные:** сухари пшеничные с цукатами; сухари пшеничные с лимоном; сухари пшеничные с апельсином; сухари пшеничные с подсолнечником; сухари пшеничные с шоколадными каплями; сухари пшеничные с ванилином; сухари пшеничные с ванилином в сахаре; сухари пшеничные с арахисом; сухари пшеничные с изюмом; сухари пшеничные с клюквой; сухари пшеничные с кунжутом; сухари пшеничные с морковью; сухари пшеничные с маком; сухари пшеничные с семенами льна; сухари пшеничные со злаками; сухари пшеничные с медом; сухари пшеничные с молоком; сухари пшеничные с корицей; сухари пшеничные с пряностями; **Сухарики сдобные пшеничные:** сухарики сдобные пшеничные ванильные; сухарики сдобные пшеничные ореховые; сухарики сдобные пшеничные фруктовые; сухарики сдобные пшеничные «Фитнес»; сухарики сдобные пшеничные подсолнечные.

**Изменение № 2. Дата введения в действие 08.11.2018 год.** «Кексовые сухарики» с изюмом; «Кексовые сухарики» с шафраном; «Кексовые сухарики» ореховые; «Кексовые сухарики» ароматные; «Кексовые сухарики» с орехом и корицей; «Кексовые сухарики» двухцветные; «Кексовые сухарики» чайные; «Кексовые сухарики» янтарные; «Кексовые сухарики» детские; «Кексовые сухарики» творожные; «Кексовые сухарики» лимонные; «Кексовые сухарики» десертные; «Кексовые сухарики» московские; «Кексовые сухарики» краснодарские; «Кексовые сухарики» кофейно-ореховые; «Кексовые сухарики» волжские; «Кексовые сухарики» свердловские; «Кексовые сухарики» студенческие; «Кексовые сухарики» с какао; «Кексовые сухарики» творожные с изюмом; «Кексовые сухарики» воронежские; «Кексовые сухарики» миндальные; «Кексовые сухарики» юбилейные; «Кексовые сухарики» с цукатами; «Кексовые сухарики» с корицей; «Кексовые сухарики» Бирские; «Кексовые сухарики» двухцветные с орехом.

**Изменение № 3 Дата введения в действие 05.03.2019 год.** Чипсы ржаные со вкусом чеснока; чипсы ржаные со вкусом холодца и хрена; чипсы ржаные со вкусом грибов со сметаной; чипсы ржаные «Мексиканский микс»; чипсы ржаные со вкусом аджики; чипсы ржаные со вкусом томатов с зеленью; чипсы ржаные со вкусом малосольных огурцов; чипсы ржаные со вкусом шашлыка; чипсы ржаные со вкусом бекона.

**Изменение № 4. Дата введения в действие 24.01.2020 год.** Гренки ржано-пшеничные со вкусом хрен и холодец; гренки ржано-пшеничные со вкусом чеснок; гренки ржано-пшеничные со вкусом аджика; сухарики ржано-пшеничные со вкусом жареного мяса с лучком; сухарики ржано-пшеничные со вкусом томата с зеленью; сухарики ржано-пшеничные со вкусом ветчины с сыром.

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

Продукт рекомендуется хранить при температуре не выше  $+18\pm 5^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха 65- 75%: **Рекомендуемые сроки годности:** сухарики, гренки, изготовленные с маслами и жирами – не более 6 месяцев; сухарики, гренки, изготовленные без использования масла: из сдобных видов пшеничного хлеба – не более 45 суток; из пшеничного, ржано-пшеничного хлеба – не более 9 месяцев; из ржаного хлеба без добавок – не более 12 месяцев; из пшеничного, ржано-пшеничного хлеба с добавками – не более 9 месяцев; из ржаного хлеба с добавками – не более 9 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.71.11-268-37676459-2017**  
**ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ОБОГАЩЕННЫЕ**  
**ЙОДИРОВАННЫМ БЕЛКОМ**  
**(взамен ТУ 9110-268-37676459-2014)**

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

Настоящие технические условия распространяются на хлеб и хлебобулочные изделия, обогащенные йодированным белком, вырабатываемые из разных сортов ржаной, пшеничной муки, смеси ржаной и пшеничной муки, дополнительного сырья, пищевого обогатителя «Йодказеин» массой более 50 г (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу с целью обогащения рациона питания населения йодом.

**АССОРТИМЕНТ:** *Хлеб ржаной:* хлеб ржаной обойный обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб ржаной обдирной обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб ржаной сеяный обогащенный йодированным белком (формовой); *Хлеб ржано-пшеничный:* хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодказеином (подовый, формовой); хлеб «Мичуринский», обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб «Хмелевской» (подовый, формовой); хлеб «Здоровье» (подовый, формовой); хлеб «Цна» (подовый, формовой); хлеб «Российский» (подовый, формовой); хлеб «Тамбовский» (подовый, формовой); хлеб «Добрыня» (подовый, формовой); хлеб «Студенческий» (подовый); хлеб «Прибалтийский» (подовый, формовой); *Хлеб пшенично-ржаной:* хлеб пшенично-ржаной йодированный (формовой); хлеб пшенично-ржаной обогащенный йодказеином (подовый, формовой); хлеб «Мичуринский», обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб «Хмелевской» (подовый, формовой); хлеб «Здоровье» (подовый, формовой); хлеб «Цна» (подовый, формовой); хлеб «Российский» (подовый, формовой); хлеб «Тамбовский» (подовый, формовой); хлеб «Добрыня» (подовый, формовой); хлеб «Студенческий» (подовый); хлеб «Прибалтийский» (подовый, формовой); *Хлеб и хлебобулочные изделия из пшеничной муки:* батон йодированный (подовый); батон из пшеничной муки высшего сорта, обогащенный йодказеином (формовой); хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком (II с.) (подовый, формовой); хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком (I с.) (подовый, формовой); хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком (в/с) (подовый, формовой); хлеб из муки пшеничной I с. обогащенный йодказеином (формовой); хлеб улучшенный из муки пшеничной в/с обогащенный йодказеином (подовый); хлеб «Деревенский» (подовый, формовой); хлебобулочные изделия «Волжские» (подовые, формовые); хлебобулочное изделие «Умник» (подовые, формовые); сдобные «Тулиновские» (подовые, формовые).

**Изменение № 1. Дата введения в действие — 13.03.2020 год.** «Хлеб из пшеничной муки высшего сорта, обогащенный йодказеином».

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

**Рекомендуемый срок годности неупакованной продукции** с момента изготовления при равномерной температуре не ниже плюс  $6^{\circ}\text{C}$  изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения: продукция из муки ржаной обдирной, ржаной обойной, из смеси муки ржаной обдирной или обойной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 36 часов; продукция из муки ржаной сеяной, из смеси муки ржаной сеяной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 24 часов; продукция из муки пшеничной высшего, первого, второго сорта: массой до 0,2 кг включительно – не более 16 часов; массой более 0,2 кг – не более 24 часов; **Рекомендуемый срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при равномерной температуре не ниже плюс  $6^{\circ}\text{C}$  изолированно от источников сильного нагрева или

охлаждения: продукция из муки ржаной обдирной, ржаной обойной, из смеси муки ржаной обдирной или обойной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 72 часов; продукция из муки ржаной сеяной, из смеси муки ржаной сеяной с мукой пшеничной второго или первого сорта не более 72 часов; продукция из муки пшеничной высшего, первого, второго сорта: массой до 0,2 кг включительно – не более 48 часов; массой более 0,2 кг – не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 900 РУБ.**

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

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

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

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

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

**Рекомендуемые срок годности продукции** с момента изготовления при температуре плюс 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемые срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре минус 18 °C и ниже: -не более 1 месяца. **Рекомендуемые срок хранения продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 6 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с добавлением консервантов с момента изготовления при температуре плюс 18±3 °C и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция, негерметично упакованная – не более 30 суток; продукция, герметично упакованная продукция в полимерные пленки или пакеты – не более 60 суток; продукция, герметично упакованная с применением вакуума – 90 суток; замороженная продукция с момента изготовления при температуре минус 18 °C и ниже – не более 180 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 000 РУБ.**

**ТУ 10.72.11-669-37676459-2017**  
**ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ ФАСОВАННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия сухарные фасованные в потребительскую тару, предназначенный для реализации в розничной и оптовой торговой сети и использования на предприятиях общественного питания (далее по тексту – продукт/продукция).

**АССОРТИМЕНТ:** панировочные сухари из хлебных сухарей; панировочные сухари; панировочные сухари кукурузные или пшеничные; панировочные сухари любительские; сдобные пшеничные сухари; ржаных обойных; ржано-пшеничные обойные сухари; пшеничные сухари второго сорта; пшеничные сухари первого сорта; из смеси ржаной и пшеничной муки; из пшеничной хлебопекарной муки или из смеси пшеничной хлебопекарной муки и пшеничной муки общего назначения. Допускается фасовка других наименований панировочных сухарей.

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

Срок годности фасованной продукции устанавливается в пределах срока годности, установленного производителем продукта. Допускается изменение сроков годности в сторону уменьшения на усмотрение предприятия-изготовителя. **Рекомендуемые сроки годности** панировочных сухарей с момента выработки при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не выше 75%: упакованных в мешки – не более 4 мес, в другие виды упаковки 6 мес. **Срок годности со дня изготовления:** при температуре от 8 до 25°C (допускается кратковременное, не более 30 сут, повышение температуры до 45°C): ржаных, ржано-пшеничных обойных сухарей — не более 24 мес; пшеничных из муки первого, второго сортов и обойной – не более 12 мес, в герметичной упаковке – не более 18 мес; при температуре не выше 8°C: ржаных, ржано-пшеничных обойных – не более 36 мес; пшеничных из муки первого, второго сортов и обойной – не более 24 мес. **Срок хранения сдобных пшеничных сухарей** со дня изготовления, в сутках при температуре 20-22 °С и относительной влажности воздуха 65-75%: упакованных в ящики, картонные коробки или фасованных в пачки: 15 для особых; 45 для горчичных, с маком, туристических, молочных, сливочных, юбилейных, ореховых; 60 — для сухарей всех остальных наименований; 30 для сухарей, фасованных в полиэтиленовые пакеты, всех наименований. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 500 РУБ.**

**ТУ 10.61.22-662-37676459-2017**  
**МУКА КУКУРУЗНАЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку продовольственную кукурузную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

**АССОРТИМЕНТ:** кукурузная мука тонкого помола; кукурузная мука крупного помола; кукурузная мука обойная.

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

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

**Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 60%- 3 мес. со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 500 РУБ.**

**ТУ 10.61.21-661-37676459-2017**  
**МУКА ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна — муку продовольственную ржано-пшеничную и пшенично-ржаную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

**АССОРТИМЕНТ:** мука ржано-пшеничная обойная хлебопекарная; мука пшенично-ржаная обойная хлебопекарная.

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

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

**Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 60%– 6 мес. с дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами

в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 500 РУБ.**

**ТУ 10.61.22-660-37676459-2017**

**МУКА РЖАНАЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на продукт переработки зерна муку ржаную (далее – продукция) расфасованную в потребительскую тару из различных материалов и различной массой и предназначенную для реализации населению через сети розничной и оптовой торговли, для приготовления кулинарных блюд в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки. Продукция различается используемым сырьем, массой одной фасовочной единицы от 0,1 кг до 50 кг.

**АССОРТИМЕНТ:** ржаная мука сеяная; ржаная мука обдирная; ржаная мука обойная; ржаная мука особая.

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

Муку хранят в сухих, хорошо вентилируемых, не зараженных вредителями хлебных запасов, складах с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке. Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 60% - 6 мес. с дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**12 900 РУБ.**

**ТУ 10.72.19-201-37676459-2017**

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**(взамен ТУ 9119-201-37676459-2014)**

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты изделий мучных из дрожжевого и пресного теста: пирожки, пироги, кулебяки, расстегаи, чебуреки, беляши и т.д. (далее продукция). Продукцию выпускают с фаршами из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими фаршами. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Равиоли выпускают только в замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** пирожки с повидлом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с фруктовой начинкой (термостабильной); пирожки с ягодной начинкой (термостабильной); пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с изюмом; пирожки с курагой; пирожки с черносливом; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с яблоками; пирожки с яблоками и бананами; пирожки с бананами и апельсинами; пирожки с клюквой; пирожки с брусникой; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с морковью; пирожки с творогом; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и лимоном; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и сгущенкой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с грибами; пирожки с грибами и рисом; пирожки с рыбой (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с рыбой и яйцом (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с рыбой и рисом (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с рыбой и капустой (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с курицей; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и сыром; пирожки с курицей и капустой; пирожки с мясом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и рисом; пирожки с ливером; пирожки с печенью; пирожки с печенью и грибами; пирожки с печенью и рисом; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с мясом и капустой (паровые); пирожки с яйцом и сыром; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с ветчиной и сыром; пирожки с колбасой и сыром; пирожки с ветчиной и грибами; пирожки с колбасой и грибами; хачапури с сыром; котлета в тесте; сосиска в тесте; сосиска с картофелем в тесте; беляши с печенью; беляши с рыбой (горбуша, судак); ватрушка с вареной сгущенкой; ватрушка со сгущенкой и арахисом; ватрушка со сгущенкой и грецким орехом; ватрушка с фруктовой начинкой (термостабильной); ватрушка с ягодной начинкой (термостабильной); ватрушка с повидлом; ватрушка с повидлом и изюмом; ватрушка с творогом; ватрушка с творогом и апельсинами; ватрушка с творогом и вишней; ватрушка с творогом и изюмом; ватрушка с творогом и курагой; ватрушка с творогом и лимоном; ватрушка с яблоками; кулебяка с рыбой (горбуша, палтус,



минтай, хек); кулебяка с рыбой и яйцом (горбуша, палтус, минтай, хек); кулебяка с грибами и луком; кулебяка с курицей и грибами; кулебяка с курицей и капустой; кулебяка с мясом; кулебяка с мясом и грибами; кулебяка с мясом и рисом; расстегаи с рыбой (горбуша, палтус, минтай, хек); расстегаи с рыбой и яйцом (горбуша, палтус, минтай, хек); расстегаи с грибами и луком; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и рисом; пирог с повидлом; пирог с курагой; пирог с повидлом и изюмом; пирог с вишней; пирог с черной смородиной; пирог с клубникой; пирог с творогом и изюмом; пирог с творогом и апельсинами; пирог с творогом и вишней; пирог с творогом и лимоном; пирог с фруктовой начинкой (термостабильной); пирог с ягодной начинкой (термостабильной); пирог с яблоками; пирог с рыбой и рисом (горбуша, палтус, минтай, хек); пирог с рыбой и картофелем (горбуша, палтус, минтай, хек); пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с капустой и яйцом; пирог с капустой; пирог с курицей и грибами; пирог с курицей и рисом; пирог с мясом; пирог с мясом и грибами; пирог с мясом и рисом; пирог осетинский с мясом; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с капустой; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с фасолью; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог осетинский с сыром; пирожки слоеные с вишней; пирожки слоеные с черной смородиной; пирожки слоеные с клубникой; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные со сгущенкой и арахисом; пирожки слоеные со сгущенкой и грецким орехом; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с маком; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с мясом; пирожки слоеные с мясом и рисом; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с ветчиной; пирожки слоеные с ветчиной и сыром; пирог слоеный с фруктовой начинкой (термостабильной); пирог слоеный с ягодной начинкой (термостабильной); пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с черной смородиной; пирог слоеный с клубникой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с повидлом и изюмом; пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с мясом и рисом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка со сгущенкой и грецким орехом; слойка с фруктовой начинкой (термостабильной); слойка с ягодной начинкой (термостабильной); слойка с джемом; слойка с повидлом; слойка с вишней; слойка с черной смородиной; слойка с клубникой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с яблоками; слойка с курагой; слойка с творогом; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и лимоном; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с капустой; слойка с грибами; слойка с картофелем; слойка с горбушей; слойка с горбушей и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с мясом и рисом; слойка с курицей и грибами; слойка с курицей и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с ветчиной и сыром; слойка с сыром; сосиска в слоеном тесте; котлета в слоеном тесте; лосось в слоеном тесте; сосиска в слойке; хачапури слоеные; вертута с капустой; вертута с капустой и мясом; самса с курицей; самса слоеная с курицей; самса с картофелем; самса с картофелем и грибами; самса с грибами; самса с зеленым луком и яйцом; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с сыром; курник «Оригинальный»; курник «Сытный»; курник с индейкой; курник «Казанский»; курник «Изысканный»; курник «Свадебный»; курник «Аппетитный»; курник из говядины; курник со свиной; курник с сыром; курник с соленым огурцом; курник с бараниной; курник «По-татарски»; курник «Морской пир»; курник «Гусиный»; курник «Утино»; курник «Великолепного»; галушки с грибным ароматом; галушки с грибами и жареным луком; галушки с ароматом мяса; галушки с ветчиной; галушки с ветчиной и грибами; галушки с сыром; галушки с ароматом сыра; галушки с творогом; галушки с яблоками; галушки с орехами; эчпочмак; элеш с курицей; губадия. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты.**

**Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные. С мясной начинкой категории В:** беляши с говядиной; беляши с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с бараниной; самса с говядиной; самса с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоеная с бараниной; фиджим (азербайджанский пирог с мясом). **С мясной начинкой категории Г:** беляши с мясом. **С мясосодержащей начинкой категории Д:** самса с мясом и картофелем. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид полуфабрикаты в тесте Подвид формованные С мясосодержащей начинкой категории Г:** треугольник с мясом.

**Изменение № 1. Дата введения в действие 18.06.2018 год.** Мини-слойка с сыром; рогалик с грецким орехом; рогалик с абрикосовой начинкой; рогалик с апельсиновой начинкой; рогалик с вишневой начинкой; рогалик с клубничной начинкой; рогалик с клюквенной начинкой; рогалик с малиновой начинкой; рогалик с персиковой начинкой; рогалик с лимонной начинкой; рогалик с черничной начинкой; рогалик яблочной начинкой; **Группа мясные полуфабрикаты Вид в тесте категории В:** мини-слойка с мясом.

**Изменение № 2. Дата введения в действие 06.09.2019 год.** Пирог рыбный (форель/палтус).

**Изменение № 3. Дата введения в действие 12.11.2019 год.** Круассан; круассан классический; круассан французский; круассан мини; круассан с конфитюром; круассан сливочный; круассан с шоколадом; круассан с клубничной начинкой мини; круассан с карамелью; круассан с карамелью мини; круассан с бананами; круассан с абрикосом; круассан с вишневой начинкой; круассан с вишневой начинкой мини; круассан со сливочным кремом; круассан с ванильным кремом.

**Изменение № 4. Дата введения в действие 03.02.2020 год.** Самса с уткой; курник «Утиный».

**Изменение №5. Дата введения в действие 13.03.2020 год.** Полуфабрикаты мучные хачапури слоеный с сыром (замороженный) (далее продукт, продукция).

**Изменение №6. Дата введения в действие 22.04.2020 год.** Бэкен с капустой и яйцом; вак балиш; губадия (вариант 2); эчпочмак с говядиной и картофелем; элиш с курицей и картофелем; элиш с уткой и картофелем; пирожки с яйцом и зеленым луком (вариант 3); пирожки с картофелем и луком (вариант 4); пирожки с вишней (вариант 5); пирожки с яблоками (вариант 5); пицетта; перемяч с мясом (вариант 2); самса с говядиной (вариант 3); самса с курицей (вариант 5); слойка с курицей и сыром (вариант 3); сосиска в тесте (вариант 9); сочник с творогом (вариант 3); штрудель с маком; штрудель с вишней (вариант 2); круассан с шоколадом и орехом.

**Изменение №7. Дата введения в действие 15.05.2020 год.** Сосиска в тесте (вариант 3), 0,1 кг; 0,2 кг; сосиска в тесте (вариант 4), 0,1 кг; 0,2 кг.

**Изменение №8. Дата введения в действие 06.05.2020 год.** Самса «По-казахски с мясом»; самса «По-сибирски с курицей»; снек с творогом; снек с повидлом; снек с картофелем; снек с шоколадом.

**Изменение №9. Дата введения в действие 15.05.2020 год.** Пянсе с филе курицы и овощами по-корейски; пянсе овощная с грибами; пянсе с филе курицы и ким чи. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты Вид – в тесте Категории Г:** пянсе с говядиной и овощами по сеульски.

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

**Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18±2°C: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**ТУ 10.85.19-152-37676459-2017**

**11 900 РУБ.**

**ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ (шаурма, буррито, энчилада, кесадилья)  
(взамен ТУ 9119-152-37676459-2013)**

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

Настоящие технические условия распространяются на мучные кулинарные изделия типа лепешек с начинками из мяса, птицы, овощей, грибов и других пищевых продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после разогрева в тепловом оборудовании в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); шаурма (шаверма) вегетарианская; шаурма (шаверма) вегетарианская с грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и морковью; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сладким перцем; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с креветками; шаурма (шаверма) с рыбой; шаурма (шаверма) печеночная; шаурма (шаверма) «Арабская» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, сыром и маслинами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Оригинальная» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Под пиво» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «По-Уральски» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма)

с семгой; шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски (говядиной, свиной, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей и свежими овощами (говядиной, свиной, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски и свежими овощами (говядиной, свиной, бараниной); шаурма (шаверма) по-домашнему; шаурма (шаверма) со свиной, морковью и капустой; шаурма (шаверма) с курицей, морковью и капустой; буррито с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой); буррито с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; буррито с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; буррито с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; буррито с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; буррито с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой) и сыром; буррито «Куриный с сырным соусом»; буррито «Куриный с чесночным соусом»; буррито «Мясной с сырным соусом»; буррито «Мясной с чесночным соусом»; буррито «Овощной с сырным соусом»; буррито «Овощной с чесночным соусом»; буррито с сосиской, морковью и капустой; буррито с сарделькой, морковью и капустой. кесадилья «С Ветчиной»; кесадилья «С Куриным филе»; кесадилья «С Шампиньонами»; палочки «Сырные»; палочки «Чесночные»; кыстыбый с картофелем; энчилада с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой); энчилада с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; энчилада с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; энчилада с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; энчилада с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; энчилада с говядиной (свиной, бараниной, курицей, индейкой) и сыром.

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

**Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной не более 3 месяцев; негерметично упакованной не более 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре от 2 до 6°C не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, в том числе упакованной под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы, при температуре от 2°C до 6°C с момента изготовления не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**12 000 РУБ.**

**ТУ 10.71.11-566-37676459-2017  
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на слоенные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста, масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Изделия слоенные дрожжевые:** булочки слоенные; булочки с кремом; булочка «Венская»; рулет с маком; розанчики слоенные с вареньем (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); бантик кокосовый; бантик с конфитюром; бантик с орехами; бантик с шоколадом; гипфель с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); конвертик «Сюрприз»; конвертик розовый; конвертик с творогом; конвертик с фруктами; конвертик с вишней; косичка с изюмом; крендель слоёный; крендель слоёный с кунжутом; крендель слоёный с маком; крендель сахарный; круассан; круассан с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); круассан с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); круассан с сыром; круассан со сгущённым молоком; круассан со сливками; круассан классический; круассан с шоколадом; круассан со сливочной начинкой; круассан с фруктовой начинкой; круассан с шоколадной начинкой; пирожок «Сладкоежка»; рогалик слоёный с маком; рожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); слойка с сыром; слойка «Гребешок»; слойка «Ёлочка»; слойка «Кремфил»; слойка «Кремфил» с карамелью; слойка «Розочка»; слойка «Уголок с конфитюром» (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); слойка «Уголок»; слойка витая; слойка ореховая; слойка с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); слойка с курагой; слойка с маком; слойка с персиком и творогом; слойка сахарная; слойка «Датская» с творожной начинкой; слойка «Датская» с шоколадным вкусом; слойка «Датская» со сливочным вкусом (ванильная или др.); слойка с персиком и грушей; слойка «Бантик»; слойка «Язычок»; слойка с жареным луком; слойка «Берлинская»; слойка с творожной начинкой; слойка с шоколадной начинкой; слойка с фруктовой начинкой; слойка с заварным кремом; слойка с кунжутом; слойка с ореховой начинкой; слойка с кокосовой начинкой; слойка «Хачапури с сыром»; улитка слоёная с изюмом; улитка слоёная с курагой; улитка слоёная с курагой и изюмом; штрудель с шоколадом; штрудель с яблоками; штрудель с яблоками и изюмом; пирог слоёный с фруктовой начинкой; косичка с сыром и ветчиной; косичка с шоколадными каплями; ушки; ушки с маком; кленовый пекан. **Изделия слоенные бездрожжевые:**

слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» со сгущенкой; слойка «Датская» с фруктовой начинкой; слойка «Датская» с сырной начинкой; слойка «Датская» с корицей; слойка «Датская» сахарная; слойка «Датская» спаржа с сырной начинкой; слойка «Датская» сахарная с маком; слойка с сыром и специями; слойка с яблоком; конвертик с творогом; конвертик с вишней; штрудель с яблоком и корицей; штрудель с вишней; штрудель с творогом и маком; штрудель с яблоком и изюмом; тарталетки.

**Изменение № 1. Дата введения в действие 28.04.2017 г.** Булочка «Рол» с клюквой (вариант 3); булочка «Рол» с карамелью (вариант 3); булочка «Рол» с шоколадом (вариант 3); булочка «Розан» с яблоком (вариант 2); булочка «Маковая».

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

**Срок годности неупакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 24 часов. **Срок годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов.

**Срок максимальной выдержки продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности неупакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.71.11-565-37676459-2017  
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобулочные изделия, вырабатываемые из дрожжевого теста с внесением сдобных компонентов (сахар, сливочное масло, маргарин и др.), масса одного изделия не более 300 г (далее продукция). Продукцию вырабатывают из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сорта с добавлением компонентов по рецептуре. Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** сдоба «Венецианская»; сдоба «Вечерняя»; сдоба «Гребешок»; сдоба «Детство»; сдоба «Май»; сдоба «Маковка»; сдоба «Орешек»; сдоба «Подарок»; сдоба «Пьеро»; сдоба «Фенечки»; сдоба «Ягодка»; сдоба выборгская; сдоба кировская; сдоба обыкновенная; сдоба с корицей и орехами; сдоба с крошкой; сдоба с маком; сдоба с маком традиционная; сдоба с орехом и изюмом; сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Ромовая баба»; сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; сдоба «Хала плетеная»; сдоба «Рогалик»; сдоба «Невская»; сдоба «Венская»; сдоба глазированная с кокосовой начинкой; булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка ярославская; булка «Весенняя»; булка «Весенний венок»; булка с какао; булка сдобная; булка сдобная с маком; булка славянская; булка «Дружная семейка»; булка с кунжутом; булка с абрикосом; булка «Елка»; булка для хот-дога; булка майская со сгущенкой; булка «Солнышко»; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Ярославская»; булка «Веснушка»; булка «Плюшка»; булка с изюмом; булка с корицей; булка с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом; булка-плетенка; булочка «Октябренок»; булочка «Ванильная»; булочка «Веснушка»; булочка «Домашняя»; булочка «Дорожная»; булочка «Подковка»; булочка «Попугайчик»; булочка «Ромашка»; булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; булочка для бургеров; булочка для бутерброда; булочка для гамбургера; булочка для данара; булочка для хот-дога; булочка с помадой; булочка сдобная с помадой; булочка «Солнышко»; булочка «Кята Ереванская»; булочка «Рол» с клюквой; булочка «Рол» с карамелью; булочка «Рол» с шоколадом; булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком; булочка «К чаю»; булочки с изюмом; булочки «Творожные»; булочка «Розан» с яблоком; булочка «Французская»; булочка с яблоками; булочка с маком; булочка с корицей; булочка с повидлом; булочка со сгущенкой; булочка «Весенняя»; булочка «Узелок»; булочка «Восторг»; булочка «Испанская»; булочка «Крендель»; булочка плюшка; арнауты (славянские булочки); ватрушка сдобная с творогом; ватрушка «Царская»; ватрушка с повидлом; ватрушка с джемом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с фруктовой начинкой; баба маковая; бриоши; розанчики сдобные; каравай; каравайчик «Петровский»; кармашек

«Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; палочки сдобные; палочки ореховые; пирожок «Венский»; пирожок с конфитуром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирог с капустой; пирог с повидлом; пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; пирог с ягодной начинкой. плюшка; плюшка «Московская»; плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; рогалик с изюмом; рогалик с повидлом; роглики; рожки сдобные; рожок сдобный с орехами; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); улитка с маком; улитка сахарная; улитка с фруктами; улитка с корицей; устрица с маком; устрица с фруктами; устрица с шоколадными каплями; устрица с изюмом; витушка сдобная; витушка с маком; коса с кунжутом; плетенка «Косичка» с маком; плетенка с корицей; лепешка сметанная; лепешка майская; бант с конфитуром; бант с творогом; гребешок с повидлом; рулет с маком; рулет с изюмом; рулет с повидлом; рулет с черемухой; рулет с курагой; рулет с ореховой начинкой; рулет с фруктовой начинкой; рулетик ванильный; рулетик с изюмом; рулетик с маком; сеточка с творожной начинкой.

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

**Срок годности неупакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 24 часов. **Срок годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности неупакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов.

**15 000 РУБ.**

**ТУ 10.89.19-558-37676459-2017  
РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА**

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

Настоящие технические условия распространяются на пищевые добавки – разрыхлители теста (химические) и разрыхлители теста (химические) в сухой смеси с кислотами, пищевкусовыми добавками, мукой, крахмалом, фруктовыми порошками, сахарной пудрой, фасованные в потребительскую упаковку (далее по тексту – продукт/продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, а также для использования в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Разрыхлители теста:** Сода пищевая для выпечки (E500(ii)); Аммоний пищевой для выпечки (E503). **Разрыхлители для теста (пекарские порошки)** Разрыхлитель для теста «Классический»; Разрыхлитель для теста «Для пряников»; Разрыхлитель для теста «Пыш»; Разрыхлитель для теста «Домашний секрет». **Разрыхлители для теста с мукой:** Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом. **Разрыхлители для теста с крахмалом:** Разрыхлитель для теста; Разрыхлитель для теста с шафраном; с ванилином; с порошком черной смородины, с порошком красной смородины; с порошком клюквы; с кардамоном; с корицей; с мускатным орехом; с тмином; с анисом.

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

Пищевые карбонаты аммония (пищевой аммоний для выпечки) хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов аммония – не более 12 месяцев со дня изготовления. Пищевые карбонаты натрия хранят в сухих отапливаемых складских помещениях на деревянных стеллажах или поддонах при температуре от  $10^{\circ}\text{C}$  до  $30^{\circ}\text{C}$  относительной влажности воздуха не более 70%. **Рекомендуемый срок годности** пищевых карбонатов натрия – не более 12 месяцев со дня изготовления. **Разрыхлители теста хранятся** в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов и защищенных от прямых солнечных лучей, при температуре не выше  $20^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности не более 75%. **Рекомендуемые сроки годности** разрыхлителей для теста со дня изготовления не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами

в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**12 900 РУБ.**

**ТУ 10.72.19-028-37676459-2017**

**ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ  
(взамен ТУ 9110-028-37676459-2015)**

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты, хлебобулочные замороженные (далее по тексту – хлебобулочные полуфабрикаты или продукция/продукт), вырабатываемые предприятиями общественного питания и промышленности и предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания. **Хлебобулочные полуфабрикаты, включенные в настоящие технические условия:** замороженные тестовые заготовки; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности; охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности; замороженные хлебобулочные изделия. **Хлебобулочные изделия, замороженные выпускают:** формовыми; подовыми. В зависимости от применяемого сырья хлебобулочные полуфабрикаты вырабатывают следующих наименований: **Из пшеничной муки:** хлеб «Фитнесс»; хлеб «Чипполино» с луком; «Хлебушек картофельный с луком»; «Хлебушек Балтияс»; батон «Деревенский»; батон «К чаю»; батон Французский «Багет»; батон Французский «Багет» с кунжутом; батон Французский «Багет» с чесноком и зеленью; батон «Золотое кольцо»; батон «Подсолнечный»; батон «Нарезной»; батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; сайка горчичная; багет; булка «Городская»; булка бутербродная; булочка «Французская»; булочка «Французская» с кунжутом; булочка «Французская» с чесноком и зеленью; булочка «Мулен Руж»; булочка для сэндвичей; булочка для сэндвичей цельнозерновая. **Из пшеничной муки с зерновыми продуктами:** хлеб «Зерновой» заварной; хлеб «Зерновой» заварной с кунжутом; хлеб «Зерновой» заварной с изюмом; хлеб «Боярский»; «Хлебушек Зерновой»; батон «Зерновой с молоком»; багет «14 злаков»; булочка «Зерновая ароматная»; булочка «Зерновая пшеничная». **Из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Ржаной русский»; хлеб «Прибалтийский особый»; хлеб «Венский королевский»; хлеб «Заварной домашний»; «Хлебушек Датский»; багет ржано-пшеничный; булочка «Таллиннская».

**Изменение № 1. Дата введения в действие 11.01.2018 г. Из пшеничной муки:** хлеб «Кармаскалинский на хмелю»; батон нарезной в/с. **Из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб с пшеничными отрубями; хлеб «По-купечески»; хлеб «Виктория».

**Изменение № 2. Дата введения в действие 03.10.2018 г. Изделия хлебобулочные замороженные из пшеничной муки:**  
**Рулеты:** Рулет с вишней; Рулет с лимоном; Рулет с маком; Рулет с малиной; Рулет с черной смородиной; Рулет с черникой; Рулет с яблоком и корицей; Рулет с яблоком и брусникой; Рулет «Болгарский»; Рулет «Экзотический»; **Косы:** Коса «Ванильная»; Коса со свежим лимоном; Коса «Абрикосовая»; Коса с Бельгийским шоколадом; Коса «Вишневая»; Коса с вареной сгущенкой и грецким орехом; Коса «Ореховая» с белой глазурью; Коса «Клубничная»; Коса с черносливом, грецким орехом и изюмом; Коса «Банановая»; Коса «Йогуртовая»; Коса «Апельсиновая»; Коса «Фисташковая»; Коса яблочная с грецким орехом и изюмом; Коса «Сливочная»; **Булочки:** Булочка с малиной; Булочка с творогом и изюмом; Калач с маком; Калач с вишней и шоколадом; **Пироги:** Пирог с корицей.

**Изменение № 3. Дата введения в действие 16.11.2018 г. Из пшеничной муки:** Скроки-булка Артезианская; Чиабатта; Хлеб; Круассан; Основа для Римской пиццы; Основа для пиццы Классическая; Основа для пиццы с бортами. **Из мультизлаковой муки:** Скроки-булка Артезианская; Чиабатта; Хлеб. Основа для Римской пиццы; Основа для пиццы Классической; **Из рисовой муки:** Скроки-булка Артезианская; Чиабатта; Хлеб. Основа для Римской пиццы.

**Изменение № 4. Дата введения в действие 08.04.2019 г. Фокачча;** Фокачча с маслинами; Фокачча с вялеными томатами и базиликом.

**Изменение № 5. Дата введения в действие 08.04.2019 г. Из пшеничной муки:** чиабатта «Домашняя»; хлеб «Домашний»; хлеб «Белорусский»; батон «Нарезной»; батон «Особый»; булочка для хот дога; круассан с начинкой; хлеб «Ромашка»; хлеб «Тыквенная семечка»; булочная мелочь новая; пирог «Праздничный»; булочка «Миланде»; **Из смеси пшеничной и кукурузной муки:** хлеб кукурузный; **Из ржаной муки:** хлеб «Европейский»; **Из пшеничной муки, смеси пшеничной и ржаной муки с зерновыми продуктами:** хлеб «Изысканный»; хлеб «Многозерновой» хлеб «6 злаков»; **Из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Миланде» бездрожжевой; хлеб на хмелю; хлеб «Овсяный»; хлеб «Пшеничное зернышко»; хлеб «Гостовый»; хлеб «Полба»; хлеб «Нуровский»; хлеб «По-деревенски»; хлеб «Дарна»; хлеб «Монастырский»; хлеб «Няняй»; хлеб «Татай».

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

Изделия хлебобулочные замороженные должны храниться при температуре минус (18±2) °С. **Рекомендуемый срок годности** полуфабрикатов хлебобулочных замороженных при температуре минус (18±2) °С не более 120 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.71.19-567-37676459-2017**  
**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ**  
**ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные национальные длительного хранения вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** хлеб «Юбилейный»; хлеб «Молдавский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб итальянский «Фокаччо»; хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная; хлеб итальянский «Фокаччо» с жареным луком; хлеб итальянский «Чиабатта»; хлеб итальянский «Чиабатта» с жареным луком; хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; калач «Уманский»; калач «Юбилейный»; калач «Молдавский» плетеный; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Патыр» простая; лепешка «Патыр» слоеная; лепешка «Патыр» сдобная; лепешка «Патыр» тонкая; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Казахстанская»; лепешка «Домашняя»; лепешки Шоти, трахинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка сдобная «Хоккум»; лепешка кукурузная с сыром; лепешка «Томатная»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; лаваш «Турецкий»; «Хала» плетеная с маком; гриссини с луком; гриссини с морской солью; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; чорега; горбулка; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта:** хлеб «Краснодарский»; хлеб «Кубанский»; хлеб «Татарский молочный»; хлеб «Донской»; хлеб «Закарпатский»; хлеб «Молдавский»; хлеб «Казахстанский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; «Баурсаки» сдобные; «Баурсаки» простые; калач «Сибирский»; калач «Волынский»; калач «Молдавский» плетеный; калач «Белорусский»; калач «Минский»; калач «Целинный»; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Гянджинский»; чурек «Дагестанский»; чурек азербайджанский «Фатыр»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Кашгарская»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Джизали-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Алма-атинская»; лепешка «Диетическая»; лепешка узбекская «Оби-нон»; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка узбекская Патыр; лепешка «Таджикская»; лепешка узбекская «Фатир» с луком; лепешка узбекская «Ширмай»; лепешка таджикская «Нопи равгани»; лепешка грузинская «Шоти»; лепешки Шоти, трахинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка узбекская «Кульча»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Закарпатский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Армянский догик»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешки Шоти,

трахинули, кутхиани; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:** хлеб грузинский «Тандырный»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лепешка «Жай-нан»; раздан. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Белорусский»; хлеб «Белорусский любительский»; хлеб «Видземский»; хлеб «Каунасский» заварной; хлеб «Палангский» заварной; хлеб «Немуно» заварной; хлеб «Валгаский» любительский. **Хлебобулочные изделия из ржаной муки:** хлеб «Латгальский»; хлеб «Балтияс»; хлеб «Литовский» заварной; хлеб «Аукштайчу»; хлеб «Деревенский» заварной с тмином; хлеб «Тартуский»; хлеб «Валгаский» на сыворотке; хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом; хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином; хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром; хлеб «Сапгастеский» заварной особый; хлеб «Ярвасский»; хлеб «Эстонский» заварной с тмином.

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

Продукцию хранят при температуре плюс  $18\pm 2^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранение совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. **Рекомендуемый срок годности** герметично упакованная охлажденной продукции с добавлением консерванта «Униконс» при температуре плюс  $18\pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 15 суток **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции при температуре не выше минус  $5^{\circ}\text{C}$  не более 1,5 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованная замороженной продукции при температуре не выше минус  $18^{\circ}\text{C}$  не более 4 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** упакованной замороженной продукции после дефростации не более 72 часов. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 900 РУБ.**

**ТУ 10.71.11-073-37676459-2017**  
**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ**  
**(взамен ТУ 9115-073-37676459-2012)**

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

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные национальные вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта, обойной муки; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** хлеб «Юбилейный»; хлеб «Молдавский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб итальянский «Фокаччо»; хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная; хлеб итальянский «Фокаччо» с жареным луком; хлеб итальянский «Чиабатта»; хлеб итальянский «Чиабатта» с жареным луком; хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; калач «Уманский»; калач «Юбилейный»; калач «Молдавский» плетеный; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Патыр» простая; лепешка «Патыр» слоеная; лепешка «Патыр» сдобная; лепешка «Патыр» тонкая; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Казахстанская»; лепешка «Домашняя»; лепешки Шоти, трахинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка сдобная «Хоккум»; лепешка кукурузная с сыром; лепешка «Томатная»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; лаваш «Турецкий»; «Хала» плетеная с маком; гриссини с луком; гриссини с морской солью; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотиславаш; чорега; горбулка; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта:** хлеб «Краснодарский»; хлеб «Кубанский»; хлеб «Татарский молочный»; хлеб «Донской»; хлеб «Закарпатский»; хлеб «Молдавский»; хлеб «Казахстанский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; «Баурсаки» сдобные; «Баурсаки» простые; калач



«Сибирский»; калач «Волынский»; калач «Молдавский» плетеный; калач «Белорусский»; калач «Минский»; калач «Целинный»; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Гянджинский»; чурек «Дагестанский»; чурек азербайджанский «Фатыр»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Кашгарская»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Джизали-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Алма-атинская»; лепешка «Диетическая»; лепешка узбекская «Оби-нон»; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка узбекская Патыр; лепешка «Таджикская»; лепешка узбекская «Фатыр» с луком; лепешка узбекская «Ширмай»; лепешка таджикская «Нопи равгани»; лепешка грузинская «Шоти»; лепешки Шоти, трахинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка узбекская «Кульча»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Закарпатский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Армянский догик»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешки Шоти, трахинули, кутхиани; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:** хлеб грузинский «Тандырный»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лепешка «Жай-нан»; раздан. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Белорусский»; хлеб «Белорусский любительский»; хлеб «Видземский»; хлеб «Каунаский» заварной; хлеб «Палангский» заварной; хлеб «Немуно» заварной; хлеб «Валгаский» любительский. **Хлебобулочные изделия из ржаной муки:** хлеб «Латгальский»; хлеб «Балтияс»; хлеб «Литовский» заварной; хлеб «Аукштайчу»; хлеб «Деревенский» заварной с тмином; хлеб «Тартуский»; хлеб «Валгаский» на сыворотке; хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом; хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином; хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром; хлеб «Сапгастеский» заварной особый; хлеб «Ярвасский»; хлеб «Эстонский» заварной с тмином.

**Изменение № 1. Дата введения в действие 27.07.2017 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** хлеб на камне «Фугас с травами»; хлеб на камне «Фугас с паприкой»; хлеб на камне «Фугас с оливками»; хлеб на камне «Курон» светлый. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб на камне «Бастард»; хлеб на камне «Деревенский».

**Изменение № 2. Дата введения в действие 29.08.2017 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** хлеб грузинский «Тандырный» (2 вариант); шотис-лаваш (2 вариант); лаваш «Узбекский» (2 вариант).

**Изменение № 3. Дата введения в действие 24.10.2017 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш тонкий со вкусом сыра; лаваш тонкий со вкусом грибов; лаваш тонкий с имбирем; лаваш тонкий со специями.

**Изменение № 4. Дата введения в действие 30.10.2017 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш «Black»; лаваш «Сырный»; лаваш «С зеленью»; лаваш «Чесночный»; лаваш «Луковый»; лаваш «Кукурузный»; лаваш «Мексиканский». **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта:** лаваш «Black»; лаваш «Сырный»; лаваш «С зеленью»; лаваш «Чесночный»; лаваш «Луковый»; лаваш «Кукурузный»; лаваш «Мексиканский».

**Изменение № 5. Дата введения в действие 26.03.2018 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш «Шоколадный»; лаваш «Розовый»; лаваш «Бордовый»; лаваш «Черный»; лаваш «С сыром»; лаваш «Зеленый».

**Изменение № 6. Дата введения в действие 26.06.2018 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** хлеб «Чиабатта».

**Изменение № 7. Дата введения в действие 01.03.2019 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лаваш армянский; лаваш армянский (2 вариант); лаваш армянский для роллов; пиццалаваш; лаваш свекольный; лаваш со шпинатом; лаваш кукурузный; лепешка мексиканская; лаваш цельнозерновой; лаваш диетический; ролл классический; ролл с зеленью. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лаваш армянский подеревенски; **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** лаваш ржаной.

**Изменение № 8. Дата введения в действие 18.02.2021 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта:** лепешка Азербайджанская; лепешка Азербайджанская с сыром; лепешка Азербайджанская с чесноком.

**Изменение № 9. Дата введения в действие 14.04.2021 год. Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта:** ролл «Пшеничный»; ролл «Домашний»; ролл «Пшеничный» (вариант 2); ролл «Домашний» (вариант 2); ролл «Шоколадный»; ролл «Розовый»; ролл «Бордовый»; ролл «Черный»; ролл «С сыром»; ролл «Зеленый». **Хлебобулочные изделия из смеси муки высшего и первого сорта:** ролл «Пшеничный» (вариант 3); ролл «Домашний» (вариант 3); ролл «Пшеничный» (вариант 4); ролл «Домашний» (вариант 4).

**Изменение № 10. Дата введения в действие 14.06.2021 год. Из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:** калач; лепешка сырная с кукурузной мукой; хлеб Чиабатта весовой; хлеб Португальский кукурузный; **Из муки ржаной обдирной хлебопекарной:** хлеб Литовский ржаной.

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

**Срок хранения упакованной продукции** с момента изготовления не более 48 часов. **Срок реализации неупакованной продукции** после выемки из печи не более 24 часов. **Срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре 18±3°C и относительной влажности воздуха не более 75%: лаваш армянский не более 7 суток.

ТУ 10.71.11–175–37676459–2017

**12 900 РУБ.**

**ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ**  
**(взамен ТУ 9113–175–37676459–2014)**

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

Настоящие технические условия распространяются на хлеб, вырабатываемый из муки ржаной хлебопекарной обдирной, обдирной и сеяной или из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой от 30 г (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** **Хлеб ржаной дрожжевой:** хлеб ржаной (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной (формовой); хлеб ржаной «Московский особый» (формовой). **Хлеб ржаной бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» (формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы (формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с укропом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с солодом (подовый, формовой); хлеб ржано – гречневый бездрожжевой (подовый, формовой). **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой:** хлеб «Особенный» (формовой); хлеб «Традиция» (подовый, формовой); хлеб «Деликатесный» (подовый); хлеб «Берендеевский» (подовый, формовой); хлеб «Русский» (подовый, формовой); хлеб ржаной «Бородино» (подовый, формовой); хлеб «Бородинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» подовый; хлеб заварной (формовой); хлеб «Домашний» (подовый, формовой); хлеб «Кировский» (подовый, формовой); хлеб «Одесский» (подовый, формовой); хлеб луковый «Аполлон» (подовый, формовой); хлеб ржано-обдирный йодированный (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный (подовый, формовой); хлеб йодированный (подовый, формовой); хлеб «Пассажирский» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (подовый, формовой); хлебешек «Особенный» (подовый, формовой); хлебешек «Прибалтийский» (подовый); хлебешек «Целебный» (подовый); хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино Экстра» (формовой); хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский» (подовый); хлеб ржано-пшеничный «Венгерский домашний» с луком (подовый); лепешка «Ржаная» (подовый); хлеб «Шварцброт» (подовый, формовой); хлеб «Дачный» (формовой); хлеб «Городской» (формовой) хлеб «Дворянский» (подовый); хлеб «Закусочный» с чесноком (формовой); хлеб «Семейный» (формовой). хлеб солодовый (подовый); багет «Деревенский» (подовый). **Хлеб ржано-пшеничный бездрожжевой:** хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Ситный» с примесью муки пшеничной и овсяной (подовый, формовой). **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:** хлеб «Орловский» (формовой); хлеб «Полярный» (подовый, формовой); хлеб «Преображенский» (подовый, формовой); хлеб «Сергеевский» (подовый, формовой); хлеб «Украинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Деревенский» (подовый, формовой); хлеб «Дорожный» (подовый); хлеб «Мраморный» (подовый); хлеб «Обеденный» (подовый); хлебешек многозлаковый (подовый); хлебешек «Пикантный» (подовый); хлебешек с отрубями (подовый); хлебешек «Тыквита» (подовый); хлеб пшенично-ржаной «Солодовый» (подовый); багет «Финский» (подовый); хлеб «Альпийский» (подовый);

хлеб «Гостерный» (формовой); хлеб «Посольский» (формовой, подовый); хлеб «Чиабатта» (подовый); хлебушек «Бородинский» (формовой); хлеб «Фирменный» (формовой); хлеб «Купеческий» (подовый); хлеб «Мраморный» (формовой); хлеб «Особый» (подовый); хлеб «С сыром» (формовой); хлеб «Чесночный» (формовой) хлеб ржаной (подовый); хлеб «Луковый» (подовый); багет ржаной (подовый); багет «Фитнес» (подовый); багет с сухофруктами и орехами (подовый); булочка «Бородинская» (подовый); хлеб «Бородино» (подовый); хлеб «Бородино» (формовой); хлеб «Монастырский» (подовый); хлеб «Кубанский» (подовый); хлеб ржаной порционный (подовый); хлеб «Амарантовый» (подовый); хлеб солодовый с тмином (формовой); хлеб «Провансальский» (подовый); хлеб «Яблочный» (подовый); хлеб заварной с изюмом (формовой); хлеб «Симфония» (подовый); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Боярский» (подовый, формовой); хлеб «Новый» (подовый, формовой); хлеб «Королевский» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с кунжутом (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с изюмом (подовый, формовой). **Хлеб пшенично-ржаной в смеси с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб «Здравушка» (подовый); хлеб «Уржумский» (подовый); хлебушек «Хлыновский» (подовый); хлебушек «Гречишный» (подовый); хлебушек с овсяными хлопьями (подовый); хлебушек «Силаржи» (подовый); батончик с овсяным зерном (подовый).

**Изменение № 1. Дата введения в действие 10.05.2017 г.** Хлеб бездрожжевой на закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с вяленными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске со смесью семян (подовый, формовой).

**Изменение № 2. Дата введения в действие 18.08.2017 год.** Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой: хлеб пшенично-ржаной (подовый, формовой); хлеб «Полевой» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный Новый» (подовый, формовой).

**Изменение № 3. Дата введения в действие 13.11.2017 год.** Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой: хлеб ржано-пшеничный подовой. **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:** хлеб «Злаковый»; хлеб Луковый (подовый) (2 вариант); хлеб «Ароматный» с изюмом; хлеб «Знатный» зерновой; хлеб «Шведский»; хлеб «Дарница» подовый, формовой).

**Изменение № 4. Дата введения в действие 07.12.2017 год.** Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой: хлеб «Кубанский»; хлеб «Бородинский новый»; хлеб «Мариинский».

**Изменение № 5. Дата введения в действие 18.05.2018 год.** Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой: хлеб «Ржано-пшеничный Премиум»; хлеб «Ржано-пшеничный Дубки»; хлеб «Пряный»; хлеб «Пряный ржано-пшеничный»; хлеб с тмином и кориандром.

**Изменение № 6. Дата введения в действие 25.06.2018 год.** Хлеб ржаной дрожжевой: хлеб ржаной (2 вариант) (подовый, формовой).

**Изменение № 7. Дата введения в действие 09.01.2019 год.** Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой: хлеб заварной (формовой, подовый); хлеб «Бородинский особый» (формовой); хлеб «Дворянский» (формовой); хлеб «Дворянский» (формовой) (2 вариант); **Хлеб пшенично-ржаной бездрожжевой:** хлеб бездрожжевой пшенично-ржаной (формовой, подовый).

**Изменение № 8. Дата введения в действие 13.05.2019 год.** Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой: хлеб «Домашний».

**Изменение № 9. Дата введения в действие 19.01.2021 год.** Дополнить ассортимент продукции: хлеб Новоспасский; хлеб Тихвинский; хлеб Андреевский.

**Изменение № 10. Дата введения в действие 19.06.2021 год.** Дополнить ассортимент продукции: хлеб «Петровский заварной»; хлеб «Ржаное зернышко»

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

**Срок годности неупакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной – не более 24 часов; остальной продукции не более 36 часов. **Срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре  $18\pm 3^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция из муки ржаной хлебопекарной обдирной, муки хлебопекарной обойной – не более 5 суток; продукция из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопекарной не более 4 суток; продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной – не более 3 суток. **Срок максимальной выдержки продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной не более 10 часов; остальной продукции – не более 14 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**11 900 РУБ.****ТУ 10.72.19-527-37676459-2016****КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ***Дата введения в действие 2016 год. Без ограничения срока действия.*

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

**АССОРТИМЕНТ:** крекер для коктейлей; крекер «Заказной»; крекер «Здоровье»; крекер «Каховский»; крекер «К завтраку»; крекер «Любительский»; крекер «Молодость»; крекер с орехом; крекер с сыром; крекер с тмином; крекер «Яичный»; крекер с зеленью; крекер картофельный по-бернски; крекер масляной с лимоном; крекер овсяный; крекер из сладкого картофеля; крекер кукурузный с сыром; крекер рисовый; крекер с пармезаном; крекер с бананом; крекер с вермонтским чеддером и кленовым сиропом; крекер с карри и тмином; крекер с кунжутом и перцем; крекер с базиликом; крекер с розмарином; крекер луковый; крекер медовый; крекер миндальный с медовым соусом; крекер с сыром чеддер; крекер с кумином; крекер «Индийский»; крекер «К пиву»; галеты «Режим»; галеты «Поход»; галеты «Арктика»; галеты «Спортивные»; галеты с маком; галеты с шоколадом.

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

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре  $(18\pm 3)$  °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Рекомендуемый срок годности при указанных условиях со дня выработки: Для крекера: 3,0 месяца для изделий с содержанием жира не более 14,3%; 2,0 месяца для изделий на маргарине или кулинарном жире; 1,5 месяца для изделий на сливочном масле; 15 суток для изделий с отделкой поверхности дезодорированным рафинированным подсолнечным, хлопковым, соевым и кокосовым маслами. Для галет: простые герметично упакованные 2 года; простые весовые из муки 1-го, 2-го, сортов и обойной пшеничной 6 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**11 900 РУБ.****ТУ 10.85.19-066-37676459-2016****ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ****(взамен 9119-066-37676459-2012)***Дата введения в действие – 2016 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на пиццу в виде полуфабриката и готового изделия, а также на основы для пиццы (далее продукция). Продукция вырабатывается из дрожжевого, пресного, дрожжевого, слоеного теста с мясными, мясоовощными, рыбными, овощными фаршами и фаршами из птицы, колбасных изделий, консервированных продуктов. Продукция выпускается в горячем, охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция в горячем виде полностью готова к употреблению, в охлажденном, подмороженном и замороженном виде – после термической обработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Пицца с добавлением мясной продукции:** пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Провансаль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца «Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами; пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнیشонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; **Пицца с добавлением мяса птицы:** пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская» с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; **Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:** пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»; пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокачо»; пицца «Фуртуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая с лососем; **Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:** пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»; пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; **Основы для пиццы** основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста. основа для пиццы с сыром; основа для пиццы с чесноком.

**Изменение № 1. Дата введения в действие 18.01.2017 год. Пицца с добавлением мясной продукции:** пицца «Артишоки с беконом»; пицца «Артишоки с беконом» (2 вариант); пицца «Артишоки с ветчиной»; пицца «Артишоки с ветчиной» (2 вариант); пицца «Бекон с картофелем»; пицца «Бекон с картофелем» (2 вариант); пицца «Прощутто»; пицца «Прощутто» (2 вариант); пицца «Карпаччо со сливой»; пицца с кебабом из баранины; пицца «Карпаччо с карамельным луком»; пицца с соусом песто и ветчиной; пицца с пармским окороком; пицца с трюфельным соусом. **Пицца с добавлением мяса птицы:** пицца «Кальцоне цезарь»; пицца «Кальцоне цезарь» (2 вариант); пицца с курицей, грибами, креветками; пицца с курицей, грибами, креветками (2 вариант); пицца с индейкой и карамелизированным яблоком. **Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:** пицца «Морской коктейль»; пицца «Морской коктейль» (2 вариант); пицца «Средиземноморская»; пицца «Терра Мара»; пицца с анчоусами; пицца с семгой, креветками. **Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:** пицца «Луковка»; пицца «Луковка» (2 вариант); пицца «Постная»; пицца «Постная» (2 вариант); пицца «Вегетарианская»; пицца с фламбированной грушей и сыром Дор Блю; пицца с сыром риккота, инжиром, розмарином; пицца «Чили Кон Карне»; пицца «Сладкая». **Основы для пиццы:** пицца «Фокаччо с соусом песто»; пицца «Фокаччо с соусом песто» (2 вариант).

**Изменение № 2. Дата введения в действие 23.06.2017 год. Пицца с добавлением мясной продукции:** пицца с ветчиной и грибами (4 вариант); пицца с ветчиной и грибами (5 вариант). **Пицца с добавлением мяса птицы:** пицца с курицей (3 вариант); пицца с курицей (4 вариант).

**Изменение № 3. Дата введения в действие 29.08.2017 год.** пицца «Ассорти» (вариант 2).

**Изменение № 4. Дата введения в действие 22.01.2018 год. Пицца с добавлением мясной продукции:** пицца «Американка»; пицца «Баварская» (вариант 2); пицца «Буррито»; пицца «Грибная с ветчиной»; пицца «Деревенская» (вариант 2); пицца «Домашняя» (вариант 2); пицца «Дон Бекон»; пицца «Дракон»; пицца «Дьябло»; пицца «Европейская»; пицца «Итальяно»; пицца «Канада»; пицца «Ковбойская»; пицца «Луизиана»; пицца «Мясная Барбекю»; пицца «Мясной мир»; пицца «Охотничья» (вариант 5); пицца «Пепперони» (вариант 13); пицца «Пуэбла»; пицца «Расколбас»; пицца «Ролл с Пепперони»; пицца «Суприм» (вариант 4) **Пицца с добавлением мяса птицы:** пицца «Мехико»; пицца «Цезарь»; пицца «Чикен Барбекю»; пицца «Чикен Ранч» **Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:** пицца «Вегетарианская» (вариант 9); пицца «Маргарита» (вариант 10); пицца «Четыре сыра» (вариант 7); **Основы для пиццы:** основа для пиццы.

**Изменение № 5. Дата введения в действие 29.01.2018 год. Пицца с добавлением мясной продукции:** пицца «Популярная»; **Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов, сыра:** пицца «Грибная» (вариант 6); пицца «Овощная» (вариант 3); пицца «Папоротник»; пицца «Сладкая» (вариант 2).

**Изменение № 6. Дата введения в действие 13.03.2018 год. Основы для пиццы** основа для пиццы «Римской»; основа для пиццы «Римской мультизлак»; основа для пиццы «Римской рисовая мука».

**Изменение № 7. Дата введения в действие 05.05.2018 год. Пицца с добавлением мясной продукции:** пицца «Баварская» (вариант 3); пицца «Барлетта»; пицца «Ветчина и грибы»; пицца «Гавайская» (вариант 2); пицца «Карбонара» (вариант 2); пицца «Пепперони» (вариант 14); пицца «Престо»; пицца «Студенческая» (вариант 2); пицца «Чили» (вариант 2) **Пицца с добавлением мяса птицы:** пицца «Острая с курицей»; пицца «Палермо»; пицца «Романьоли»; пицца «Цезарь» (вариант 2) **Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:** пицца «Лассарио»; пицца с тунцом **Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:** пицца «Маргарита» (вариант 11); пицца «Сладкая» (вариант 3); пицца «Сырная» (вариант 2); пицца «Сан-Доменико».

**Изменение № 8. Дата введения в действие 29.06.2018 год. Основы для пиццы:** основа для классической пиццы с бортом.

**Изменение № 9. Дата введения в действие 28.02.2019 год. Область применения Дополнить ассортимент:** пиццетта с ветчиной и грибами; пиццетта с пепперони и ветчиной; пиццетта Маргарита; пиццетта с сыром; пиццеттини с ветчиной и сыром; пиццеттини Маргарита; пиццеттини с сыром.

**Изменение № 10. Дата введения в действие 04.04.2019 год. Пицца с добавлением мясной продукции:** Пицца «Пепперони». **Пицца с добавлением мяса птицы:** Пицца «Жульен»; Пицца «Гавайская». **Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:** Пицца «Овощная».

**Изменение № 11. Дата введения в действие 07.07.2020 год. Пицца с добавлением мяса птицы:** пицца «ERIZZA» с курицей и соусом Песто; пицца «ЕРИЦЦА» с курицей и соусом Песто; **Пицца с добавлением мясной продукции:** пицца «ERIZZA» мясное ассорти; пицца «ЕРИЦЦА» мясное ассорти; **Пицца с добавлением сыра и томатов:** пицца «ERIZZA» четыре сыра с томатами; пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра с томатами. **Пицца с добавлением сыра:** пицца «ERIZZA» четыре сыра. пицца «ЕРИЦЦА» четыре сыра.

**Изменение № 12. Дата введения в действие 07.02.2021 год.** Пицца «Сальсичча»; пицца «Карбонара» пицца «Маргарита» (вариант 12); пицца «Четыре сыра» (вариант 8); пицца «Брезаола»; пицца «Капричеза»; пицца «Пепперони» (вариант 19) пицца «Порчини с курицей»; пицца «Дьявола»; пицца «Малина».

**Изменение № 13. Дата введения в действие 07.04.2021 год.** Пицца «Толедо овощная».

**Изменение № 14. Дата введения в действие 17.06.2021 год. Правила транспортирования и хранения Дополнить: Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов, готовых изделий и основ для пиццы в негерметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 3 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов, готовых изделий и основ для пиццы в герметичной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус (-18) °С в упаковке с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев; **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов, готовых изделий и основ для пиццы в вакуумной упаковке:** при температуре хранения минус (-18) °С – не более 6 месяцев;

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

**Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в негерметичной упаковке:** при температуре хранения минус 20±5°С – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус 10-14°С – не более 30 суток; при температуре хранения 4±2°С – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в герметичной упаковке:** при температуре хранения минус 20±5°С – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус 20±5°С в упаковке с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев; при температуре хранения минус 10-14°С – не более 40 суток; при температуре хранения 4±2°С – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в вакуумной упаковке:** при температуре хранения минус 20±5°С – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус 10-14°С – не более 60 суток; при температуре хранения 4±2°С – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции (полуфабрикатов, готовых**

изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6°С: в негерметичной упаковке не более 24 часов; в герметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой не более 40 суток **Рекомендуемый срок годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3°С: в негерметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке не более 6 суток; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – не более 45 суток; в вакуумной упаковке – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности горячей продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85°С: в негерметичной упаковке не более 3 часов; в герметичной упаковке – не более 12 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**10 000 РУБ.**

**КОРЖИКИ.  
ТЕХНОЛОГИЯ И РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ  
ПО ГОСТ Р 50228-92**

*Дата введения в действие- 01.01.1994 год. Дата актуализации текста – 10.10.2014 год.*

*Без ограничения срока действия.*

Настоящая технологическая инструкция распространяется на коржики, изготавливаемые из муки с добавлением сахара, жира, орехов, сухих фруктов, пряностей и других видов сырья (далее продукция). Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению.

**АССОРТИМЕНТ:** Коржики «Медовички»; коржики с тмином дрожжевые; коржики сахарные; коржики миндальные; коржики с творогом; коржики с маком; коржики «Троицкие»; коржики с отрубями; коржики шоколадные с кокосовой стружкой; коржики ореховые; коржики с корицей и ванилью; коржики молочные; коржики сахарно-сметанные; коржики с изюмом. Срок годности в соответствии с ГОСТ Р 50228.

Сроки хранения коржиков при указанных условиях хранения и транспортирования со дня изготовления устанавливаются следующие:

коржики «Медовички»	15 суток
коржики с тмином дрожжевые	30 суток
коржики сахарные	45 суток
коржики миндальные	30 суток
коржики с творогом	45 суток
коржики с маком	30 суток
коржики «Троицкие»	15 суток
коржики с отрубями	30 суток
коржики шоколадные с кокосовой стружкой	45 суток
коржики ореховые	45 суток
коржики с корицей и ванилью	45 суток
коржики молочные	30 суток
коржики сахарно-сметанные	45 суток
коржики с изюмом	45 суток

**5 000 РУБ.**

**ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ. ТЕХНОЛОГИЯ, РЕЦЕПТУРЫ.  
ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ 24901-89 ПЕЧЕНЬЕ.  
ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

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

**АССОРТИМЕНТ:** Печенье песочное обыкновенное; печенье колечко ореховое; печенье колечко кунжутное; печенье колечко кокосовое; печенье песочное кольцо; печенье кольца песочные с ядром подсолнечника; печенье кокосовое в шоколаде; печенье песочное в шоколаде; печенье песочное шоколадно-ореховое; печенье печенье сдобный круг; печенье полумесяц ясный; печенье осеннее; печенье кокосовое выемное; печенье песочное с маком; печенье ореховое; печенье ромбики ванильные; печенье песочное фруктовое; печенье шагане; печенье ракушка с курагой; печенье ракушка с черносливом; печенье крендельки с маком; печенье крендельки с корицей. Сухарики и кексики: сухарики сдобные, сухарики нарезные, ватрушка, миндальные хлебцы, московские хлебцы, кексики с изюмом глазированные шоколадом,

кексыки с фруктовой начинкой неглазированные, кексыки с фруктовой начинкой глазированные шоколадом. В ассортименте печенье различной формы с отделкой поверхности сахаром, пудрой, кокосовой стружкой, дроблеными орехами, а также печенье с начинкой и глазированное шоколадом.

**Сроки годности сдобного печенья в зависимости от процента жира:** 45 суток – с массовой долей жира до 10%; 30 суток – от 10 до 20%; 15 суток — свыше 20%.

**10 000 РУБ.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЛАВАША  
ПО ГОСТ 31805-2012**

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной обойной, второго, первого и высшего сортов или из их смеси с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья (далее – продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.

**АССОРТИМЕНТ:** лаваш южный; лаваш грузинский; лаваш узбекский; лаваш армянский; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний». Лаваш вырабатывается подовым, штучным, массой от 0,3 до 1,0 кг для лаваша южного, восточного и не более 0,3 кг для лаваша армянского.

**3 000 РУБ.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ПРОИЗВОДСТВУ СОЛОМКИ**

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

Изделие в форме округленных палочек диаметром 8 мм и длиной от 10 до 28 см. Вырабатывается по ГОСТ 11270 из муки высшего и первого сорта. Соломка выпускается весовой и фасованной в картонные или бумажные коробки или пачки массой нетто 0,4 и 0,5 кг.

**3 000 РУБ.**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО**

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

Хлеб ржано-пшеничный с рационально подобранной рецептурой хорошо сочетается с любыми продуктами и обладает приятным вкусом. Рекомендуется для массового потребления.

Вырабатывается хлеб формовой или подовый. Масса хлеба – от 0,5 до 1,1 кг.