

Way Map A Has ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

## «АГРОПИЩЕПРОМ»

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ, ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43 8 (475-45) 5-05-97; 8 (475-45) 5-14-13

Бесплатный телефон: 88001019661 эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru; сайты: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru





Отсканируйте QR код и перейдите на наш сайт

### Содержание СЫРЫ

ТУ,ТИ 10.51.40-732-37676459-2023 СЫРЫ ТВОРОЖНЫЕ (Взамен ТУ 10.51.40-732-37676459-2017)	8
ТУ,ТИ 10.51.40-1032-37676459-2023 СЫРЫ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ	
РАССОЛЬНЫЕ	10
ТУ,ТИ 10.51.40-1053-37676459-2023 СЫРЫ-ПО ГРЕЧЕСКИ	12
ТУ,ТИ 10.51.40-1040-37676459-2022 СЫРЫ КАВКАЗСКИЕ	15
ТУ,ТИ 10.51.40-337-37676459-2022 НИДЕРЛАНДСКИЕ (ГОЛАНДСКИЕ) СЫРЫ	16
ТУ,ТИ 10.51.40-115-37676459-2022 СЫРЫ ПО-АМЕРИКАНСКИ	16
ТУ,ТИ 10.51.40-814-37676459-2020 СЫРЫ ПО-АВСТРИЙСКИ	18
ТУ,ТИ 10.51.40-813-37676459-2020 СЫРЫ ПО-НЕМЕЦКИ	19
ТУ,ТИ 10.51.52-856-37676459-2020 СЫРЫ ЧЕРНЫЕ	21
ТУ,ТИ 10.51.40-811-37676459-2020 СЫРЫ ПО-АНГЛИЙСКИ	22
ТУ,ТИ 10.51.40-947-37676459-2019 СЫРЫ-СЫРЬЕ	24
ТУ,ТИ 10.51.40-297-37676459-2019СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ»	
(Взамен ТУ 9225-297-37676459-2014)	25
ТУ 10.51.40-812-37676459-2019 СЫРЫ ПО-СКАНДИНАВСКИ	26
ТУ,ТИ 10.51.52-817-37676459-2022 СЫРЫ ПО-КАНАДСКИ	27
ТУ,ТИ 10.54.40-816-37676459-2022 СЫРЫ ПО-АВСТРАЛИЙСКИ	28
ТУ,ТИ 10.51.40-480-37676459-2018 КАЛЬЯТА	28
ТУ,ТИ 10.54.40-815-37676459-2022 СЫРЫ ПО-НОВОЗЕЛАНДСКИ	29
ТУ,ТИ 10.51.40-810-37676459-2022 СЫРЫ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ	29
ТУ,ТИ 10.51.40-809-37676459-2022 СЫРЫ ПО-ИСПАНСКИ	29
ТУ,ТИ 10.51.40-199-37676459-2017СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ (Взамен ТУ 9225-199-37676459-2015)	
ТУ,ТИ 10.51.40-618-37676459-2017 СЫРЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ	33
ТУ,ТИ 10.51.40-329-37676459-2017СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ (Взамен ТУ 9225-329-37676459-2015)	37
ТУ,ТИ 10.51.40-271-37676459-2017 СЫРЫ ТВЕРДЫЕ И ПОЛУТВЕРДЫЕ	
(Взамен ТУ 9225-271-37676459-2015)	38
ТУ,ТИ 10.51.40-446-37676459-2017СЫРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	
(Взамен ТУ 9222-446-37676459-2016)	84
ТУ,ТИ 10.51.40-284-37676459-2017СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ (Взамен ТУ 9225-284-37676459-2014)	114
ТУ,ТИ 10.51.40-377-37676459-2017 СЫРЫ МЯГКИЕ (Взамен ТУ 9225-377-37676459-2015)	120
ТУ,ТИ 10.51.40-535-37676459-2017 СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА	151
МОЛОКО и СЛИВКИ	
ТУ,ТИ 10.51.22-1048-37676459-2022 МОЛОКО КОЗЬЕ СУХОЕ	
ТУ,ТИ 10.51.11-1049-37676459-2022 МОЛОКО КОЗЬЕ ЦЕЛЬНОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ	158
ТУ,ТИ 10.51.51-1043-37676459-2022 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ И МОЛОКО	
СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ВАРЕНОЕ	159
ТУ,ТИ 10.51.12-1023-37676459-2022 СЛИВКИ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА	
ТУ,ТИ 10.51.11-276-37676459-2022 МОЛОКО БУЙВОЛИНОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ	161
ТУ,ТИ 10.51.11-275-37676459-2022 МОЛОКО БУЙВОЛИНОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ	162
ТУ.ТИ 10.51.11-873-37676459-2020 МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ	162

ТУ,ТИ 10.89.19-984-37676459-2020 ПРОДУКТЫ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ НА МОЛОЧНОИ	
	164
ТУ,ТИ 10.51.56-981-37676459-2020 ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	165
ТУ,ТИ 10.51.51-989-37676459-2020 МОЛОКО КОЗЬЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ И МОЛОКО	
КОЗЬЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ВАРЕНОЕ	166
ТУ,ТИ 10.51.22-982-37676459-2020 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СУБЛИМИРОВАННОЕ	.166
ТУ,ТИ 10.51.56-946-37676459-2019 СЛИВКИ-СЫРЬЕ	167
ТУ,ТИ 10.51.11-655-37676459-2017 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕНОЕ	167
ТУ,ТИ 10.51.51-173-37676459-2019 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ	
C CAXAPOM	168
ТУ,ТИ 10.51.11-154-37676459-2019 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ОВЕЧЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ	.168
ТУ,ТИ 10.51.11-128-37676459-2019 МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ	169
ТУ 01.49.22-342-37676459-2018 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СЫРОЕ (Взамен ТУ 9859-342-37676459-2015)	170
ТУ,ТИ 10.51.12-363-37676459-2018 СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ (Взамен ТУ 9222-363-37676459-2015)	170
ТУ,ТИ 10.51.11-725-37676459-2017 МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ	171
ТУ,ТИ 10.51.12-428-37676459-2017 СЛИВКИ (Взамен ТУ 9222-428-37676459-2016)	172
ТУ,ТИ 10.51.11-427-37676459-2017 МОЛОКО ОБОГАЩЕННОЕ (Взамен ТУ 9222-427-37676459-2016)	177
ТУ,ТИ 10.51.22-658-37676459-2017 СЛИВКИ СУХИЕ	178
ТУ,ТИ 10.51.21-657-37676459-2017 МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ	178
ТУ,ТИ 10.51.22-656-37676459-2017 МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ И ЧАСТИЧНО ОБЕЗЖИРЕННОЕ	178
ТУ,ТИ 10.51.11-654-37676459- 2017 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ	179
ТУ,ТИ 10.51.11-494-37676459-2017 МОЛОКО УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ	
(Взамен ТУ 9222-494-37676459-2016)	180
ТУ,ТИ 10.51.51-550-37676459-2016 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ-СЫРЬЕ	180
ΤΒΟΡΟΓ	
ТУ,ТИ 10.51.40-1077-37676459-2023 ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ТВОРОГ ПИТЬЕВОЙ	181
ТУ,ТИ 10.51.40-1033-37676459-2022 ТВОРОГ КВАРК	181
ТУ,ТИ 10.51.40-1030-37676459-2022 ТВОРОГ ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА	183
ТУ,ТИ 10.51.40-1029-37676459-2022 ТВОРОГ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА	185
ТУ,ТИ 10.51.40-1025-37676459-2022 ТВОРОГ ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА	187
ТУ,ТИ 10.51.56-1021-37676459-2021 «СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ, МАССЫ ТВОРОЖНЫЕ И СЫРКИ	
ОБОГАЩЕННЫЕ»	189
ТУ,ТИ 10.51.56-888-37676459-2020 «ПАСТЫ ТВОРОЖНЫЕ»	.202
ТУ,ТИ 10.51.56-962-37676459-2020 ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ	.209
ТУ,ТИ 10.51.56-164-37676459-2019 ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ ТВОРОГА	.211
ТУ,ТИ 10.51.56-820-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ	.215
ТУ,ТИ 10.51.40-764-37676459-2018 ТВОРОГ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА	.215
ТУ,ТИ 10.51.56-001-37676459-2017 СЫРКИ И МАССЫ ТВОРОЖНЫЕ	
(Взамен ТУ 9222-001-37676459-2013)	.218
ТУ,ТИ 10.51.40-504-37676459-2017 ТВОРОГ (Взамен ТУ 9222-504-37676459-2016)	.226
ТУ,ТИ 10.51.40-491-37676459-2016 ТВОРОГ МЯГКИЙ	230

# продукты кисломолочные

ТУ,ТИ 10.51.52-1028-37676459-2023 ИОГУРТЫ И БИОИОГУРТЫ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И	
БЕЗЛАКТОЗНЫЕ	231
ТУ,ТИ 10.51.52-1024-37676459-2023 КЕФИР И БИОКЕФИР НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ И	
БЕЗЛАКТОЗНЫЙ	235
ТУ,ТИ 10.51.56-266-37676459-2022 ЙОГУРТЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ	237
ТУ,ТИ 10.51.52-938-37676459-2019 ЙОГУРТЫ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА	237
ТУ,ТИ 10.51.52-1027-37676459-2022 ЙОГУРТЫ ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА	239
ТУ,ТИ 10.51.52-468-37676459-2023 ЙОГУРТЫ ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА	240
ТУ,ТИ 10.51.52-1010-37676459-2021 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЖУРГУТ	242
ТУ,ТИ 10.51.52-1011-37676459-2021 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «ШУБАТ»	244
ТУ,ТИ 10.51.52-1009-37676459-2021 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СКАНДИНАВСКИЕ	
(СКИР, ВИИЛИ, Filmjölk)	244
ТУ,ТИ 10.51.5-1008-37676459-2021 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ АЗИАТСКИЕ	245
ТУ,ТИ 10.51.56-997-37676459-2021 КУМЫС СУБЛИМИРОВАННЫЙ	247
ТУ,ТИ 10.51.52-965-37676459-2020 СЮЗЬМА	248
ТУ,ТИ 10.51.52-277-37676459-2019 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИ	1Я248
ТУ,ТИ 10.51.52-850-37676459-2018 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА	251
ТУ,ТИ 10.51.52-338-37676459-2018 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПОСЛОЙНЫЕ	
(Взамен ТУ 9222-338-37676459-2015)	253
ТУ,ТИ 10.51.52-425-37676459-2018 БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ	
(Взамен ТУ 9222-425-37676459-2016)	254
ТУ,ТИ 10.51.52-755-37676459-2018 НАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ	256
ТУ,ТИ 10.51.52-508-37676459-2017 РЯЖЕНКА (Взамен ТУ 9222-508-37676459-2016)	258
ТУ,ТИ 10.51.52-699-37676459-2017 ЙОГУРТЫ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА	259
ТУ,ТИ 10.51.52-389-37676459-2017 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ	
(АЙРАН, ТАН, МАЦОНИ, КАТЫК, НАРИНЭ)	262
ТУ 10.51.52-671-37676459-2017 СМЕТАНА И СМЕТАНА С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ.	263
ТУ,ТИ 10.51.52-422-37676459-2017.КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «СПАС»	
(Взамен ТУ 9222-422-37676459-2016)	265
ТУ,ТИ 10.51.52-426-37676459-2017 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «ЗАКВАСКА»	
(Взамен ТУ 9222-426-37676459-2016)	266
ТУ,ТИ 10.51.52-322-37676459-2017 КУМЫС И КУМЫСНЫЕ ПРОДУКТЫ	
(Взамен ТУ 9222-322-37676459-2014)	266
ТУ,ТИ 10.51.52-509-37676459-2017 КЕФИР	267
ТУ,ТИ 10.51.52-580-37676459-2017 ПРОДУКТЫ КУМЫСНЫЕ	
ТУ,ТИ 10.51.52-423-37676459-2017 ЙОГУРТЫ (Взамен ТУ 9222-423-37676459-2016)	269
ТУ,ТИ 10.51.52-857-37676459-2020 ЙОГУРТЫ ЧЕРНЫЕ	279

## продукция с змж

ТУ,ТИ 10.89.19-631-37676459-2021 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-КИСЛОМОЛОЧНЫЕ	
(Взамен ТУ 10.51.56-631-37676459-2017)	.280
ТУ,ТИ 10.89.19-552-37676459-2021 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-ТВОРОЖНЫЕ	
	.281
ТУ,ТИ 10.89.19-684-37676459-2021 СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ	290
ТУ,ТИ 10.51.56-870-37676459-2020 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ	
МОЛОЧНОГО ЖИРА СКВАШЕННЫЕ	291
ТУ,ТИ 10.51.40-253-37676459-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ	
МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА	
ПАСТООБРАЗНЫЕ	292
ТУ,ТИ 10.42.10-169-37676459-2019 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ	
комбинированные	.292
ТУ,ТИ 10.89.19-016-37676459-2019 СМЕСИ СУХИЕ ЗАМЕНИТЕЛИ СУХИХ СЛИВОК	,_
НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ	293
ТУ,ТИ 10.51.12-134-37676459-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ	,
МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЛИВОК ПИТЬЕВЫХ	294
ТУ,ТИ 10.89.19-758-37676459-2018 ПРОДУКТЫ БЕЛКОВО-ЖИРОВЫЕ ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО	.271
ТЕХНОЛОГИИ СЫРА	294
ТУ,ТИ 10.51.56-686-37676459-2018 НАПИТОК МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ	. <i>_</i>
(Взамен ТУ 10.51.56-686-37676459-2017)	305
ТУ,ТИ 10.51.56-367-37676459-2018 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ	505
	.306
ТУ,ТИ 10.51.56-612-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ	500
МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ	
	307
(Взамен ТУ 10.51.56-612-37676459-2017) ТУ,ТИ 10.51.40-467-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ	.307
МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА РАССОЛЬНЫЕ	
	309
ТУ,ТИ 10.51.56-469-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ	
МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА	
<b>`</b>	316
ТУ,ТИ 10.51.56-090-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ	
МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ	
`	.320
ТУ,ТИ 10.51.40-466-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА	
(Взамен ТУ 10.51.40-466-37676459-2017)	321
ТУ,ТИ 10.51.56-686-37676459-2017 НАПИТОК МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ	
ТУ,ТИ 10.51.40-617-37676459-2017 ПРОДУКТЫ С СЫРОМ ПЛАВЛЕННЫЕ (С ЗАМЕНИТЕЛЕМ	
	.329
ТУ,ТИ 10.51.40-617-37676459-2017 ПРОДУКТЫ С СЫРОМ ПЛАВЛЕННЫЕ (С ЗАМЕНИТЕЛЕМ	
МОЛОЧНОГО ЖИРА)	.331

## ДЕСЕРТЫ

ТУ,ТИ 10.89.19-979-37676459-2020 ДЕСЕРТЫ	333
ТУ,ТИ 10.51.56-249-37676459-2018 «ДЕСЕРТЫ ТВОРОЖНЫЕ» (Взамен ТУ 9211-193-37676459-2013)	337
ТУ,ТИ 10.51.56-779-37676459-2018 ДЕСЕРТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ ЙОГУРТОВЫЕ	342
МОРОЖЕНОЕ	
ТУ,ТИ 10.52.10-365-37676459-2023 СМЕСИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. СУХИЕ	
(Взамен ТУ 9223-365-37676459-2015)	344
ТУ,ТИ 10.51.56-950-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО	
СУБЛИМИРОВАННЫЕ	344
ТУ,ТИ 10.52.10-804-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ «ДЖЕЛАТО».	346
ТУ,ТИ 10.52.10-633-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ	346
ТУ,ТИ 10.52.10-634-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР	348
ТУ,ТИ 10.52.10-635-37676459-2018 МОРОЖЕНОЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА	352
ТУ,ТИ 10.52.10-608-37676459-2017 СМЕСИ ДЛЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО ЖИДКИЕ	354
ТУ,ТИ 10.52.10-632-37676459-2017 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ	355
МАСЛО, МАРГАРИНЫ И СПРЕДЫ	
ТУ,ТИ 10.51.30-1038-37676459-2022 МАСЛО ТОПЛЕНОЕ И МАСЛО ТОПЛЕНОЕ	
С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ	357
ТУ,ТИ 10.42.10-980-37676459-2020 СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И	
РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ	359
ТУ,ТИ 10.42.10-958-37676459-2019 СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И	
РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ	360
ТУ,ТИ 10.51.30-940-37676459-2019 СПРЕДЫ И СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ СЛИВОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ	362
ТУ,ТИ 10.51.30-773-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	362
ТУ,ТИ 10.51.30-763-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА	364
ТУ,ТИ 10.51.30-505-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ФАСОВАННОЕ	
(Взамен ТУ 9221-505-37676459-2016)	
ТУ,ТИ 10.51.30-486-37676459-2017 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ	366
ТУ,ТИ 10.42.10-482-37676459-2017 СПРЕД РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ «СТОЛОВЫЙ»	369
ТУ,ТИ 10.42.10-350-37676459-2016 МАРГАРИНЫ (Взамен ТУ 9142-350 37676459-2015)	370
ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ	
ТУ,ТИ 10.86.10-660-37676459-2023 КЕФИР ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА	371
ТУ,ТИ 10.86.10-661-37676459-2023 ЙОГУРТЫ ПИТЬЕВЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ	
ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА	371
ТУ,ТИ 10.86.101078-37676459-2023 ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА	372
ТУ,ТИ 10.86.10-995-37676459-2021 СМЕТАНА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И	
ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА	373
ТУ,ТИ 10.86.10-994-37676459-2021 РЯЖЕНКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И	
ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА	374

ТУ,ТИ 10.86.10-993-37676459-2021 ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА	374
ТУ,ТИ 10.86.10-869-37676459-2020 МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ С	
РОЖДЕНИЯ ДО ПЯТИ МЕСЯЦЕВ	376
напитки, коктейли и продукты из сыворотки	
ТУ,ТИ 10.51.56-126-37676459-2019 КОКТЕЙЛИ ПРОТЕИНОВЫЕ НА ОСНОВЕ МОЛОКА И	
МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ	377
ТУ,ТИ 10.51.55-937-37676459-2019 СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ И СЫВОРОТКА	
С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ	377
ТУ,ТИ 10.51.56-772-37676459-2018 НАПИТОК НА ОСНОВЕ МОЛОКА	378
ТУ,ТИ 10.51.55-349-37676459-2018 НАПИТКИ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ	380
ТУ,ТИ 10.51.55-756-37676459-2018 ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ	381
ТУ,ТИ 10.51.55-609-37676459-2017 КВАС ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ	382
ТУ,ТИ 10.51.56-478-37676459-2017 КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ (Взамен ТУ 9222-478-37676459-2016)	383

#### СЫРЫ

#### ТУ,ТИ 10.51.40-732-37676459-2023 СЫРЫ ТВОРОЖНЫЕ (Взамен ТУ 10.51.40-732-37676459-2017)

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры творожные (далее продукт, продукция), изготовленные из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания. Продукт в зависимости от дополнительной обработки производится в виде: сыра творожного; сыра творожного пастеризованного; сыра творожного взбитого; сыра творожного аэрированного; сыра творожного взбитого и аэрированного.

АССОРТИМЕНТ: сыр творожный, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный с: семенами пажитника, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или черным перцем, и/или белым перцем, и/ или красным перцем, и/или перцем чили, и/или смесями перцев, и/или мускатным орехом, и/или шафраном, и/или паприкой, и/или кофе, и/или морковью, и/или пряными травами (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропом (семена, и/или зелень), и/или петрушкой, и/или базиликом, и/или зеленым луком, и/или зеленью, и/или сушеным репчатым луком, и/или жареным луком, и/или вяленой сливой, и/или огурцами, и/или томатами сушеными (хлопья, лепестки), и/или вялеными томатами, и/или цедрой цитрусовых плодов (сушеной и свежей), и/или чесноком, и/или орехами (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадаме, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливками, и/ или маслинами, и/или имбирем (свежий и/или сушеный), и/или черносливом, и/или спаржей, и/ или каперсами, и/или семенами тыквы, и/или грибами, и/или ветчиной, и/или копченым лососем, и/или бужениной, и/или морской солью, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный с: и/или корицей, и/или какао, и/или горьким шоколадом, и/или шоколадом, и/или ванилью, и/или ягодами, и/или фруктами, и/или тростниковым сахаром, и/или кусочками шоколада, и/или карамелью, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками бисквита, и/ или кусочками печенья, и/или печеньем, и/или плодами папайи, и/или инжиром, и/или персиком, и/или вишней, и/или черешней, и/или смесью фруктов (сушеных и/или свежих), с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный со вкусом и/или ароматом: шоколада, и/или меда, и/или ванили, и/или фруктовым, и/или ягодным, и/или фруктово-ягодным, и/или шоколадно-ореховым, и/или пряных трав, и/или ветчины, и/или грибов, и/или копченого лосося, и/или буженины, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Шоколадный», с массовой до-лей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Фруктовый», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Ягодный», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Фруктово-ягодный», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Лимонный», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Лаймовый», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр творожный «Медовый», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Сливочный», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Сливочный» с: семенами пажитника, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или черным перцем, и/или белым перцем, и/или красным перцем, и/или перцем чили, и/или смесями перцев, и/или мускатным орехом, и/или шафраном, и/ или паприкой, и/или кофе, и/или морковью, и/или пряными травами (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/ или укропом (семена, и/или зелень), и/или петрушкой, и/или базиликом, и/или зеленым луком, и/или зеленью, и/или сушеным репчатым луком, и/или жареным луком, и/или вяленой сливой, и/ или огурцами, и/или то-матами сушеными (хлопья, лепестки), и/или вялеными томатами, и/или цедрой цитрусовых плодов (сушеной и свежей), и/ или чесноком, и/или орехами (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадаме, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливками, и/или маслинами, и/или имбирем (свежий и/или сушеный), и/или черносливом, и/или спаржей, и/или каперсами, и/или семенами тыквы, и/или грибами, и/или ветчиной, и/ или копченым лососем, и/или бужениной, и/или морской солью, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Сливочный» с: и/или корицей, и/или какао, и/или горьким шоколадом, и/или шоколадом, и/или ванилью, и/или ягодами, и/или фруктами, и/или тростниковым сахаром, и/или кусочками шоколада, и/или карамелью, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками печенья, и/или печеньем, и/или плодами папайи, и/или инжиром, и/или персиком, и/или вишней, и/или черешней, и/или смесью фруктов (сушеных и/или свежих), с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Сливочный» со вкусом и/или ароматом: шоколада, и/или меда, и/или ванили, и/или фруктовым, и/или ягодным, и/или фруктово-ягодным, и/или шоколадно-ореховым, и/или пряных трав, и/или ветчины, и/или грибов, и/или копченого лосося, и/или буженины, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Маскарпоне», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Маскарпоне» с: семенами пажитника, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или черным перцем, и/или белым перцем, и/или красным перцем, и/или перцем чили, и/или смесями перцев, и/или мускатным орехом, и/или шафраном, и/или паприкой, и/ или кофе, и/или морковью, и/или пряными травами (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропом (семена, и/или зелень), и/или петрушкой, и/или базиликом, и/или зеленым луком, и/или зеленью, и/ или сушеным репчатым луком, и/или жареным луком, и/или вяленой сливой, и/или огурцами, и/ или томатами сушеными (хлопья, лепестки), и/ или вялеными томатами, и/или цедрой цитрусовых плодов (сушеной и свежей), и/или чесноком, и/или орехами (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадаме, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливками, и/или маслинами, и/или имбирем (свежий и/или сушеный), и/или черносливом, и/или спаржей, и/или каперсами, и/или семенами тыквы, и/или грибами, и/или ветчиной, и/или копченым лососем, и/или бужениной, и/или морской солью, с массовой до-лей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Маскарпоне» с: и/или корицей, и/или какао, и/или горьким шоколадом, и/или шоколадом, и/или ванилью, и/ или ягодами, и/или фруктами, и/или тростниковым сахаром, и/или кусочками шоколада, и/или карамелью, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками печенья, и/ или печеньем, и/или плодами папайи, и/или инжиром, и/или персиком, и/или вишней, и/или черешней, и/или смесью фруктов (сушеных и/или свежих), с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Маскарпоне» со вкусом и/или ароматом: шоколада, и/или меда, и/или ванили, и/или фруктовым, и/или ягодным, и/или фруктово-ягодным, и/или шоколадно-ореховым, и/или пряных трав, и/или ветчины, и/или грибов, и/или копченого лосося, и/или буженины, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Филадельфия», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Филадельфия» с: семенами пажитника, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или черным перцем, и/или белым перцем, и/или красным перцем, и/или перцем чили, и/или смесями перцев, и/или мускатным орехом, и/или шафраном, и/или паприкой, и/ или кофе, и/или морковью, и/или пряными травами (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропом (семена, и/или зелень), и/или петрушкой, и/или базиликом, и/или зеленым луком, и/или зеленью, и/ или сушеным репчатым луком, и/или жареным луком, и/или вяленой сливой, и/или огурцами, и/ или томатами сушеными (хлопья, лепестки), и/ или вялеными томатами, и/или цедрой цитрусовых плодов (сушеной и свежей), и/или чесноком, и/или орехами (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадаме, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливками, и/или маслинами, и/или имбирем (свежий и/или сушеный), и/или черносливом, и/или спаржей, и/или каперсами, и/или семенами тыквы, и/или грибами, и/или ветчиной, и/или копченым лососем, и/или бужениной, и/или морской солью, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Филадельфия» с: и/или корицей, и/или какао, и/или горьким шоколадом, и/или шоколадом, и/или ванилью, и/ или ягодами, и/или фруктами, и/или тростниковым сахаром, и/или кусочками шоколада, и/или карамелью, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками печенья, и/ или печеньем, и/или плодами папайи, и/или инжиром, и/или персиком, и/или вишней, и/или черешней, и/или смесью фруктов (сушеных и/или свежих), с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Филадельфия» со вкусом и/или ароматом: шоколада, и/или меда, и/или ванили, и/или фруктовым, и/или ягодным, и/или фруктово-ягодным, и/или шоколадно-ореховым, и/или пряных трав, и/или ветчины, и/или грибов, и/или копченого лосося, и/или буженины, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Фромаж», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Фромаж» с: семенами пажитника, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или черным перцем, и/или белым перцем, и/ или красным перцем, и/или перцем чили, и/или смесями перцев, и/или мускатным орехом, и/или шафраном, и/или паприкой, и/или кофе, и/или морковью, и/или пряными травами (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропом (семена, и/или зелень), и/или петрушкой, и/или базиликом, и/или зеленым луком, и/или зеленью, и/или сушеным репчатым луком, и/или жареным луком, и/или вяленой сливой, и/или огурцами, и/или томатами сушеными (хлопья, лепестки), и/или вялеными томатами, и/или цедрой цитрусовых плодов (сушеной и свежей), и/или чесноком, и/или орехами (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадаме, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливками, и/ или маслинами, и/или имбирем (свежий и/или сушеный), и/или черносливом, и/или спаржей, и/ или каперсами, и/или семенами тыквы, и/или грибами, и/или ветчиной, и/или копченым лососем, и/или бужениной, и/или морской солью, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Фромаж» с: и/или корицей, и/или какао, и/или горьким шоколадом, и/или шоколадом, и/или ванилью, и/или ягодами, и/или фруктами, и/или тростниковым сахаром, и/или кусочками шоколада, и/или карамелью, и/или кусочками бисквита, и/или кусочками бисквита, и/ или кусочками печенья, и/или печеньем, и/или плодами папайи, и/или инжиром, и/или персиком, и/или вишней, и/или черешней, и/или смесью фруктов (сушеных и/или свежих), с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%; сыр «Фромаж» со вкусом и/или ароматом: шоколада, и/или меда, и/или ванили, и/или фруктовым, и/или ягодным, и/или фруктово-ягодным, и/или шоколадно-ореховым, и/или пряных трав, и/или ветчины, и/или грибов, и/или копченого лосося, и/или буженины, с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 50%, 60%, 65%, 70%.

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

Транспортирование и хранение. Хранение сыров осуществляется при температуре (4±2)°C

и относительной влажности воздуха (80-85) % включительно. Рекомендуемый срок годности продукта при указанных условиях хранения: сыр творожный – не более 15 суток; сыр творожный пастеризованный – не более 60 суток; сыр творожный с консервантами – не более 120 суток. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки при температуре от 0 °C до плюс 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно – не более 48 часов в пределах сроков годности продукта. 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.

#### ТУ,ТИ 10.51.40-1032-37676459-2023 СЫРЫ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ РАССОЛЬНЫЕ

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

Настоящие технологические условия распространяются на сыры низколактозные и безлактозные рассольные (далее по тексту продукт или продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, которое содержит только белок А2, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов и предназначеные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**ACCOPTHMENT:** Сыры низколактозные: сыр низколактозный «Грузинский особый»; сыр низколактозный «Столовый особый» свежий; сыр низколактозный «Столовый особый» зрелый; сыр низколактозный «Имеретинский особый»; сыр низколактозный «Карачаевский особый»; сыр низколактозный «Кобийский особый»; сыр низколактозный «Осетинский особый» свежий; сыр низколактозный «Осетинский особый» зрелый; сыр низколактозный «Чанах особый»; сыр низколактозный «Слоистый особый»; сыр низколактозный «Сулугуни особый»; сыр низколактозный «Сулугуни особый» копченый; сыр низколактозный «Лори»; Сыр низколактозный «Лори» с зеленью; Сыр низколактозный «Лори» с перцем; Сыр

низколактозный «Лори» с зеленью и перцем; сыр низколактозный «Чечил»; сыр низколактозный «Чечил» копченый; сыр низколактозный «Чечил» с зеленью; сыр низколактозный «Чечил» с пряностями; сыр низколактозный «Чечил» с пряностями копченый; сыр низколактозный «Брынза особый»; сыр низколактозный «Греческая Фета»; сыр низколактозный «Греческая Фета» из козьего молока; сыр низколактозный «Моцарелла» свежий; сыр низколактозный «Моцарелла» зрелый; сыр низколактозный «Моцарелла» копченый; сыр низколактозный «Моцарелла» в пряно-масляной заливке; сыр низколактозный «Халлуми» с травами; сыр низколактозный «Халлуми» с мятой; сыр низколактозный «Халлуми» с пажитником; сыр низколактозный «Халлуми» с мускатным орехом; сыр низколактозный «Халлуми» с перцем; сыр низколактозный «Халлуми Классический»; сыр низколактозный «Халлуми» копченый; сыр низколактозный «Халлуми по-итальянски; Домашний сыр низколактозный «Моцарелла»; сыр низколактозный «Мини-Моцарелла; сыр низколактозный «Моцарелла» мини; сыр низколактозный «Пицца-чиз»; сыр низколактозный «Спагетти»; сыр низколактозный «Спагетти» копченый; сыр низколактозный «Косичка»; сыр низколактозный «Косичка» копченый; сыр низколактозный «Соломка»; сыр низколактозный «Соломка» копченый; сыр низколактозный «Охотничий» копченый; сыр низколактозный «Охотничий» балыковый. сыр низколактозный «Палочки»; сыр низколактозный «Палочки» копченый. сыр-рулет низколактозный с мятой; сыр-рулет низколактозный с болгарским перцем; сыр-рулет низколактозный с орехами; сыр-рулет низколактозный с красной аджикой; сыр-рулет низколактозный с чесноком и пряными травами; сыр-рулет низколактозный с паприкой; сыр-рулет низколактозный со вкусом копченого лосося; сыр-рулет низколактозный пряно-острый; сыр-рулет низколактозный с чесноком в пряных травах»; сыр-рулет низколактозный с чесноком и пряными травами, копченый; сыр-рулет низколактозный с паприкой, копченый; сыр-рулет низколактозный со вкусом копченого лосося, копченый; сыр-рулет низколактозный пряно-острый, копченый; сыр-рулет низколактозный с чесноком в пряных травах, копченый; сыр-рулет низколактозный с мятой» копченый; сыр-рулет низколактозный с болгарским перцем, копченый; сыр-рулет низколактозный с орехами, копченый; сыр-рулет низколактозный с красной аджикой, копченый. Сыры безлактозные: сыр безлактозный «Грузинский особый»; сыр безлактозный «Столовый особый» свежий; сыр безлактозный «Столовый особый» зрелый; сыр безлактозный «Имеретин-

ский особый»; сыр безлактозный «Карачаевский особый»; сыр безлактозный «Кобийский особый»; сыр безлактозный «Осетинский особый» свежий; сыр безлактозный «Осетинский особый» зрелый; сыр безлактозный «Чанах особый»; сыр безлактозный «Слоистый особый»; сыр безлактозный «Сулугуни особый»; сыр безлактозный «Сулугуни особый» копченый; сыр безлактозный «Лори»; сыр безлактозный «Лори» с зеленью; сыр безлактозный «Лори» с перцем; сыр безлактозный «Лори» с зеленью и перцем; сыр безлактозный «Чечил»; сыр безлактозный «Чечил» копченый; сыр безлактозный «Чечил» с зеленью; сыр безлактозный «Чечил» с пряностями; сыр безлактозный «Чечил» с пряностями копченый; сыр безлактозный «Брынза особый»; сыр безлактозный «Греческая Фета»; сыр безлактозный «Греческая Фета» из козьего молока; сыр безлактозный «Моцарелла» свежий; сыр безлактозный «Моцарелла» зрелый; сыр безлактозный «Моцарелла» копченый; сыр безлактозный «Моцарелла» в пряно-масляной заливке; сыр безлактозный «Халлуми» с травами; сыр безлактозный «Халлуми» с мятой; сыр безлактозный «Халлуми» с пажитником; сыр безлактозный «Халлуми» с мускатным орехом; сыр безлактозный «Халлуми» с перцем; сыр безлактозный «Халлуми Классический»; сыр безлактозный «Халлуми» копченый; сыр безлактозный «Халлуми по-итальянски; Домашний сыр безлактозный «Моцарелла»; сыр безлактозный «Мини-Моцарелла; сыр безлактозный «Моцарелла» мини; сыр безлактозный «Пицца-чиз»; сыр безлактозный «Спагетти»; сыр безлактозный «Спагетти» копченый; сыр безлактозный «Косичка»; сыр безлактозный «Косичка» копченый; сыр безлактозный «Соломка»; сыр безлактозный «Соломка» копченый; сыр безлактозный «Охотничий» копченый; сыр безлактозный «Охотничий» балыковый. сыр безлактозный «Палочки»; сыр безлактозный «Палочки» копченый. сыр-рулет безлактозный с мятой; сыр-рулет безлактозный с болгарским перцем; сыр-рулет безлактозный с орехами; сыр-рулет безлактозный с красной аджикой; сыр-рулет безлактозный с чесноком и пряными травами; сыр-рулет безлактозный с паприкой; сыр-рулет безлактозный со вкусом копченого лосося; сыр-рулет безлактозный пряно-острый; сыр-рулет безлактозный с чесноком в пряных травах»; сыр-рулет безлактозный с чесноком и пряными травами, копченый; сыр-рулет безлактозный с паприкой, копченый; сыр-рулет безлактозный со вкусом копченого лосося, копченый; сыр-рулет безлактозный пряно-острый, копченый; сыр-рулет безлактозный с чесноком в пряных травах, копченый; сыр-рулет безлактозный с мятой»

копченый; сыр-рулет безлактозный с болгарским перцем, копченый; сыр-рулет безлактозный с орехами, копченый; сыр-рулет безлактозный с красной аджикой, копченый.

Продукцию хранят: при температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности не более 85%-90%; при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности не более 80%-85%. Рекомендуемый срок хранения сыров: при температуре от минус 4°C до 0°C: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле – 180 суток; при температуре от 0°C до 6°C: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле – 180 суток; при температуре от 0°C до 25°C: для сухих сыров, в том числе копченых в герметичной потребительской упаковке не более – 180 суток; для сухих сыров, упакованных в транспортную упаковку - не более 60 суток. при температуре от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха 80-85%: упакованной в полимерные пакеты под вакуумом - не более 40 суток; упакованной в полимерные пакеты без применения вакуума – не более 30 суток. Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки: при температуре от 2°C до  $6^{\circ}\text{C} - 5$  суток, для сухих сыров при температуре от 0°C до 25°C – не более 10 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТН 10.51.40-1053-37676459-2023 СЫРЫ-ПО ГРЕЧЕСКИ

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** сыр «Гиза», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0%; сыр «Мизитра», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0%; сыр «Ксиномизитра», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0% сыр «Антотиро», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 14,0% до 23,0%; сыр «Манури», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 21,0% до 45,0%; сыр «Галотири» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Сливочный», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 30,0% до 40,0%; сыр «Сливочный легкий», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 14,0% до 25,0%; сыр «Касери» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Проволоне» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/ или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/ или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Кашкавал» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/ или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/ или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Формаелла» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/ или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/ или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Кефалотири», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Кефалогравьера», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Гравьера», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Ладотири», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Пекорино», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/ или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/ или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Пекорино Россо», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Баджо», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; «Фета»; «Фета» маринованная в оливковом масле со специями; «Фета» из козьего молока; «Фета» из козьего молока маринованная в оливковом масле со специями; «Рикотта» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» пресный с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» соленый с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0%; «Рикотта» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/ или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\ или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\ или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\ или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/ или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\ или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/ или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры

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

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

	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 %			
Наименование сыра	включительно			
Панменование сыра	Вид упаковки	Температура хранения, оС	Время хране- ния, не более	
	без применения вакуума и модифициро- ванной газовой среды		12мес	
	с применением вакуума или модифици- рованной газовой среды		18мес	
	в вакууме		12мес	
«Касери», «Прово- лоне», «Кашкавал», «Формаелла»	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 2 до 4	1 мес	
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		12мес	
	Целая сырная голова		18мес	

	без применения вакуума и модифицированной газовой среды		12мес
	с применением вакуума или модифици- рованной газовой среды		18мес
«Кефалотири», «Ке-	в вакууме		12мес
фалогравьера», «Гравьера», «Ладотири», «Пекорино», «Пекоринон но Россо», «Баджо»	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 2 до 4	2мес
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		12мес
	Целая сырная голова		24мес

#### ТУ,ТИ 10.51.40-1040-37676459-2022 СЫРЫ КАВКАЗСКИЕ

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров - При температуре от  $0^{\circ}$ С до  $6^{\circ}$ С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 20 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток; целая сырная голова 120 суток. Полутвердых сыров - При температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. При температуре от 0°C до 6 °С и относительной влажности воздуха 80-85%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. Твердых сыров - При температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%: целые формы (головки) – не более 180 суток; в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке- не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 80-85%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. целые формы (головки) – не более 120 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. в разрезанном виде: в негерметичной упаковке - не более 15 суток; в герметичной упаковке- не более 30 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТН 10.51.40-115-37676459-2022 СЫРЫ ПО-АМЕРИКАНСКИ

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

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

консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

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

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

Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров При температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина — не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды — не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негер-

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

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

#### ТУ,ТИ 10.51.40-814-37676459-2020 СЫРЫ ПО-АВСТРИЙСКИ

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

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

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

с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр «Тиролер Граукезе» выдержанный с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0%, 30,0 %; сыр «Тиролер Граукезе» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0 %; 20,0 %, 30,0%; сыр «Эддам» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %, 45,0 %; Сыры твердые сыр «Моосбахер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; сыр «Эмменталь» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %.

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

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

Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров При температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина — не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой сре-

ды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке - не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. Полутвердых сыров При температуре от минус 4 °C до 0 °C и относительной влажности воздуха от 85 % до 90%: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. При температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/ или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке - не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Твердых сыров При температуре от минус 4 °C до 0 °C и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 %: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке - не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды не более 180 суток. При температуре от 0 °C до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85%: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТИ 10.51.40-813-37676459-2020 СЫРЫ ПО-НЕМЕЦКИ

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

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

АССОРТИМЕНТ: Сыры мягкие: сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%; сыр «Альтенбургер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, 50,0%, с добавлением тмина; сыр «Андексер цигенкамамбер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бавария блю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Бонифац» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/ или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/ или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр «Бри» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Гарцер роллер» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%, с добавлением тмина; сыр «Дорблю» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Камбоцола» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Камамбер» с м.д.ж. в сухом веществе: 48,0%; сыр «Кремонте» с м.д.ж. в сухом веществе: 60,0%; сыр «Лимбургер» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Майнцер кезэ», с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Майнцер кезэ» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина; сыр «Ромадур» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Харцский» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Харцский» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0% с добавлением тмина; Сыры полутвердые сыр «Андексер хиртенкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Андексер хиртенкезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%, с добавлением: чеснока и/или грибов, и/ или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного, и/или паприки, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зелень лука; сыр «Бергадер Еделпилц» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бергкезе Альгойер» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Биаром» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Буттеркезе» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Бьянко» с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Бьянко» с чесноком, с м.д.ж. в сухом веществе: 55,0%; сыр «Вильстермаш» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; сыр «Тильзитер» с м.д.ж.: 45,0%, 48,0%, 50,0%; сыр «Фета» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Эдамер», с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 55,0%; Сыры твердые сыр «Честер» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Эменталлер» с м.д.ж. в сухом веществе: 50,0%.

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

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

Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. Полутвердых сыров При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90%: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85%: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Твердых сыров При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90%: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке - не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85%: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке - не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды - не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТИ 10.51.52-856-37676459-2020 СЫРЫ ЧЕРНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на сыры (далее продукт, продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением красителей, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов, и предназначенные для

непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Сыры различаются сырьем, технологией производства.

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

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

Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке - не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. Полутвердых сыров При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90%: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85%: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Твердых сыров При температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90%: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке - не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85%: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2)°С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТИ 10.51.40-811-37676459-2020 СЫРЫ ПО-АНГЛИЙСКИ

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров При температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. сыры в разрезанном виде:

в негерметичной упаковке – не более 5 суток; в герметичной упаковке – 20 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток. Полутвердых При температуре от минус 4 °C до 0 °C и относительной влажности воздуха от 85 % до 90%: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток. При температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток; целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток. сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 45 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Твердых сыров При температуре от минус 4 °C до 0 °C и относительной влажности воздуха от 85 % до 90%: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. При температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТИ 10.51.40-947-37676459-2019 СЫРЫ-СЫРЬЕ

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

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

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

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

Термины и определения: «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; «сыры мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые» сыры имеющие соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложением №1 к ТР ТС 033; «сыры рассольные» сыры, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей;

масса сырная продукт молочный, изготавливаемый по технологии сыра, не имеющий конкретной геометрической формы. «генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы» (далее ГМО) – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; «дата выработки» дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра; «дата изготовления пищевой продукции» дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции.

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.

Рекомендуемые условия и срок годности сыров приведен в таблице:

	Срок годности		
Наименование продукта	при температуре хранения от минус 4°C до 0°C, относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включ.	при температуре хранения от 0 °C до 6 °C, относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включ.	
Сыры-сырье зрелые крупнокусковые в герметичной упаковке	90	45	
в негерметичной упаковке	45	25	
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	120	60	
Сыры-сырье свежие или с коротким сроком созревания крупнокусковые в герметичной упаковке	60	30	
в негерметичной упаковке	30	15	
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	90	45	
Сыры-сырье рассольные крупнокусковые			
в герметичной упаковке	90	60	
в негерметичной упаковке	45	25	
упакованные в рассоле	180	90	
Сыры-сырье измельченные: крошка, стружка, слайсы в герметичной упаковке	45	20	
в негерметичной упаковке	30	15	
упакованные в газомодифицированной среде или под вакуумом	60	35	
Сыры-сырье пастообразные массы в герметичной упаковке	90	45	
в негерметичной упаковке	45	25	
Замороженные сыры	При температуре не выше минус 18°C не более 12 месяцев		

#### ТУ,ТИ 10.51.40-297-37676459-2019 СЫР РАССОЛЬНЫЙ «РУЛЕТЫ ОРИГИНАЛЬНЫЕ» (Взамен ТУ 9225-297-37676459-2014)

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** сыр «Рулет оригинальный» с мятой; сыр «Рулет оригинальный» с болгарским перцем; сыр «Рулет оригинальный» с орехами; сыр «Рулет оригинальный» с красной аджикой; сыр

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

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

Термины и определения «Сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих

ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; «Сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные» сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей. Продукцию хранят при температуре от минус 4 °С до плюс 4 °С и относительной влажности не более 85 %.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от минус 4 °C до плюс 4 °C: без применения вакуума и модифицированной газовой среды — 25 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды — 45 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ 10.51.40-812-37676459-2019 СЫРЫ ПО-СКАНДИНАВСКИ

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

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

**AGCOPTHMEHT:** «Аделост» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0 %, 55,0 %; «Бло Кастелло» с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0 %, 50,0%, 55,0 %; «Брюнуст» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%, 35,0 %, 40,0 %, 45,0 %; «Вастерботтеност» с м.д.ж. в сухом

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

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

Термины и определения «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; «сыр мягкий, полутвердый» сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями технического регламента; «сыр рассольный» сыр, созревающий и (или) хранящиеся в растворе солей; «сыр с плесенью» сыр, произведенные с использованием плесневых грибов, находящихся внутри и (или) на поверхности готового сыра. Рекомендуемые сроки годности: Мягких сыров При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 20 суток; разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды 60 суток; целая сырная голова 120 суток. Полутвердых сыров При температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды - не более 180 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. При температуре от 0°С до 6 °С и относительной влажности воздуха 80-85%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. Твердых сыров При температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%: целые формы (головки) – не более 180 суток; в разрезанном виде: в негерметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной упаковке- не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток. с применением пищевого латекса и парафина – не более 180 суток. При температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 80-85%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. целые формы (головки) – не более 120 суток; с применением пищевого латекса и парафина – не более 120 суток. в разрезанном виде: в негерметичной упаковке - не более 15 суток; в герметичной упаковке- не более 30 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТИ 10.51.52-817-37676459-2022 СЫРЫ ПО-КАНАДСКИ

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

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

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

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

среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке - не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке - не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 90 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды - не более 180 суток. При температуре от 0 °C до 6°С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85%: целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток; целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток; целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток; сыры в разрезанном виде: в негерметичной упаковке - не более 15 суток; в герметичной упаковке – не более 60 суток; в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2°C и относительной влажности воздуха не более 85 %.

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

#### ТУ,ТН 10.54.40-816-37676459-2022 СЫРЫ ПО-АВСТРАЛНЙСКИ

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** Айронсторун Экстра; Брани Айланд Льюис; Брани Айланд Си-Ту; Вашингтон Уошрид; Вудсайд Эдит; Гампи Фармхаус Шевр; Ганнамата Голд; Дженсенс Ред Уошед Ринд; Джиппсленд Блю; Мередит Блю; Рииард Томас Фромаж Блан; Роаринг Фортис; Сторми; Стржелецки Блю; Хейди Фарм Грюйер; Хейди

Фарм Раклетт; Хейлис Пайенгана; Холи Гоут Ла Луна; Холи Гоут Пандора; Шоу Ривер Буффало Моцарелла; Ярра Велли Дейри Персиан Фетта.

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

#### ТУ,ТИ 10.51.40-480-37676459-2018 КАЛЬЯТА

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикат сырную массу или сырное зерно — кальяту (далее — продукт или продукция), вырабатываемую из цельного или пастеризованного молока с помощью коагуляции сычужного или других ферментов с последующим удалением сыворотки с проведением или без проведения процесса чеддеризации сырной массы с добавлением или без добавления соли, упакованную в герметичную или негермитичную упаковку и предназначенную для дальнейшей переработки.

**АССОРТИМЕНТ:** кальята обезжиренная; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 10%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 15%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 20%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 25%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 30%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 35%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 40%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 45%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 50%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 55%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 55%; кальята с массовой долей жира в сухом веществе 60%.

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

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 80-85%: при температуре 4-6°С – не более 3 месяцев; при температуре 0-6°С – не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности при относительной влажности воздуха 85-90%: при температуре от минус 4 до 0°С – не более 8 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.

#### ТУ,ТИ 10.54.40-815-37676459-2022 СЫРЫ ПО-НОВОЗЕЛАНДСКИ

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

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

АССОРТИМЕНТ: Баррис Бей Чеддер; Блю Ривер Карио Бей Пекорино; Блю Ривер Тассок Крик Шип Фета; Зани Зеус Халлуми; Каннан Лабан; Карикаас Винтаж Лейден; Кресент Дейри Фармхаус; Маое Винтаж Гауда; Маое Винтаж Эдам; Маунт Гентор Капити; Маунт Элиза Ред Лестер; Мейер Винтаж Гауда; Мерцер Маасдам; Мидоскрофт Фарм Гоутс Кард; Нойдорф Риимонд Ред; Те Мата Айронгейт; Те Мата орт Ахурири; Те Мата Пакипаки; Уаимата Камамбер; Уайтетоун Виндзор Блю; Эвансдейл Фармхаус Бри.

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

#### ТУ,ТИ 10.51.40-810-37676459-2022 СЫРЫ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

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

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

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

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

#### ТУ,ТИ 10.51.40-809-37676459-2022 СЫРЫ ПО-ИСПАНСКИ

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

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

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

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

#### ТУ,ТН 10.51.40-199-37676459-2017 СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ (Взамен ТУ 9225-199-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из сыра и/или творога с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки

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

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

Изменение № 1. Дата введения в действие 25.10.2017 год. Сыр плавленый пастообразный

сливочный; сыр плавленый пастообразный с ветчиной; сыр плавленый пастообразный с грибами; сыр плавленый пастообразный с зеленью.

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

Дополнить рекомендуемые сроки годности.

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

Изменение № 4. Дата введения в действие — 19.04.2023 год. Сыр плавленый пастообразный «Орбита»; сыр плавленый ломтевой «Янтарь»; сыр плавленый ломтевой «Дружба»; сыр плавленый ломтевой «Орбита».

Изменение № 5. Дата введения в действие — 24.04.2023 год. Сыр плавленый с грибами; сыр плавленый с луком.

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

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

	Срок хранения при температуре:			
Наименование сыра плавленого	от минус 4 оС до 0 оС От 0 оС до			
	суток	суток		
Сыры плавленые ломтевые:				
«Российский»;				
«Чеддер»;	1			
«Голландский»;	90	75		
«Костромской»;	1			
«Латвийский»	]			
«Городской»;	75	60		
«Городской»	20	20		
в блоках;	30	20		
«Балтийский»;	2.4	20		
«Осень»;	34	30		
с копчеными мясопродуктами;	30	20		
острый с перцем, со специями;	90	75		
с томатным соусом;	30	20		
«Нептун»;	20	20		
сыр к пиву;	30	20		
«Балтийский» с крилем в фольге;	35	30		
«Балтийский» с крилем в полистироловых стаканчиках	30	20		
	ивленые колбасные:	ı		
колбасный копчёный;				
колбасный копчёный с перцем;	1			
колбасный копчёный с тмином;	75	60		
сыр плавленый колбасный с коптильным	1			
препаратом;				
	леные пастообразные:	'		
«Невский сливочный»;	45	30		
«Янтарь»:	45	20		
в фольге;	45	30		
в полимерной таре	30	20		
в тубах	45	30		
«Коралл»: в полимерной таре	20	15		
в тубах	20	15		
«Дружба»;				
«Волна»;	45	30		
«Лето»;				
«Рокфор»;	в полимерной таре 30	в полимерной таре 20		

«Кисломолочный»;		
с петрушкой;	30 20	
«Луковичка»;		
«Перчинка»;		
с луком;	10	20
«Мягкий»;	60	45
«Московский»;	45	30
Сыры пл	авленые сладкие:	
«Омичка»;		
«Шоколадный»;	35	30
«Кофейный»;		
«Фруктовый»;		
с орехами;		
«Медовый»;	в полимерной таре 30	в полимерной таре 20
«Мятный»;		
«Сказка»;		
·	вленые консервные:	
стерилизованный;	360	
пастеризованный;	160	
пастеризованный с ветчиной;	30	
сыр плавленый в порошке, упакованный: в		,
жестяных банки	1 год	
в полимерных пакетах, в комбинированной	0	
таре	8 месяц	Гев
в полиэтилен–целофан или в фанерноштам-		
пованные бочки с сешками вкладышами из	4 меся	ца
полиэтилена		
	іавленые к обеду:	
в жестяных банках или в фольге	45	30
в полимерной таре	30	20
в стеклянных банках или тубах	45	30
Сыры плавл	еные пастообразные:	
плавленый пастообразный сливочный:		
- без консервантов	30	
- с консервантами	120	
плавленый пастообразный с ветчиной:		
- без консервантов	30	
- с консервантами	120	
плавленый пастообразный с грибами:		
без консервантов 30		
- с консервантами	120	
плавленый пастообразный с зеленью		
- без консервантов	30	
- с консервантов	120	
1	Сыры плавленые ломтевые	
«Янтарь»		
- герметичная упаковка	120	
термети шал упаковка	120	

- негерметичная упаковка	90				
«Дружба»					
- герметичная упаковка	120				
- негерметичная упаковка	90				
«Орбита»					
- герметичная упаковка	120				
- негерметичная упаковка	90				
Сыр	ы плавленые пастообразные				
«Янтарь»					
- герметичная упаковка	120				
- негерметичная упаковка	90				
«Дружба»					
- герметичная упаковка	120				
- негерметичная упаковка	90				
«Орбита»					
- герметичная упаковка	120				
- негерметичная упаковка	90				

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

#### ТУ,ТИ 10.51.40-618-37676459-2017 СЫРЫ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** «Аббе де Сито»; «Аббэ-де-Сито»; «Аббеи-де-Сито»; «Аббей де Тамье́»; «Аром-о-вен-блан»; «Банон»; «Бле-де-баск»; «Бле-де-Бресс»; «Бле-де-Жекс»; «Бле-де-Корс»; «Бле де Косс»; «Бле -де-Лакёй»; «Блё-де-Сент-

Фуа»; «Блё дю Веркор-Саснаж»; «Блё-дю-Керси»; «Бонд де Гатин»; «Бондар»; «Бри»; «Бри-де-Мон-«Бри-де-Нанжи»; «Брийя-Саварен»; теро»; «Броччио» свежий; «Броччио» свежий с вкусовыми добавками; «Броччио» зрелый; «Броччио» зрелый с вкусовыми добавками; «Брусс»; «Валансе»; «Вашрен де бож»; «Венако»; «Виньле»; «Вуа»; «Вьё Булонь»; «Вьё Пане»; «Довиль»; «Кайбот»; «Камамбер»; «Кёр-де-Шевр»; «Клошет»; «Кроттен де шавиньоль» свежий; «Кроттен де шавиньоль»; «Кроттен де шавиньоль» зрелый; «Кроттен де шавиньоль» старый; «Куломье»; «Лангр»; «Ливаро»; «Мароль»; «Мораше»; «Мюнстер»; «Нёшатель»; «Отюн»; «Паве Блезуа»; «Пикодон»; «Реблошон»; «Рокамадур»; «Сель-сюр-шер»; «Тамье»; «Фужерю»; «Шевротен»; «Шаурс»; «Шабишу-дю-Пуату»; «Эзи»; «Эпуас»; «Аббей-де-Беллок»; «Аббеи-де-Тимадёк»; «Аббеи-де-Тимадё»; «Аббеи-де-Тимадьё»; «Абонданс»; «Аму»; «Анно»; «Арди-Гасна»; «Артизон»; «Баргкас»; «Барус»; «Бэллок»; «Бетмаль»; «Бомон»; «Бофор»; «Брен-д'амур»; «Вьё Лилль»; «Гаперон»; «Канталь»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Мон-де-Ка»; «Морбье»; «Мюроль»; «Оссо-Ирати»; «Пелардон»; «Рокфор»; «Салер»; «Сен-Нектер»; «Тампле»; «Толлон»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»; «Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Амбер»; «Эторки».

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

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4 до 8  $^{\circ}{\rm C}$  и относительной

влажности воздуха 80-90 %. Рекомендуемые сроки годности для мягких сыров приведены в таблице.

Рекомендуемый срок хранения твердых и полутвердых сыров после вскрытия герметичной упаковки при температуре от 0°С до 6°С – не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия

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

	В сутках, не более			
	Срок годности сыра			
Наименование сыра	при температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно		
«Аббе де Сито»;	—	60		
«Аббэ-де-Сито»;				
«Аббеи-де-Сито»;				
«Аббей де Тамье́»; «Тамье»;				
«Аром-о-вен-блан»;	—	60		
«Банон»;	_	60		
«Бле-де-баск»;	_	60		
«Бле-де-Бресс»;				
«Бле-де-Жекс»;				
«Бле-де-Корс»;				
«Бле де Косс»;				
«Бле -де-Лакёй»;				
«Блё-де-Сент-Фуа»;				
«Блё дю Веркор-Саснаж»;				
«Блё-дю-Керси»;				
«Бонд де Гатин»;	—	60		
«Бондар»;	_	60		
«Бри»;	<u> </u>	60		
«Бри-де-Монтеро»;				
«Бри-де-Нанжи»;				
«Брийя-Саварен»;	_	25		
«Броччио» свежий;	50	20		
«Броччио» свежий с вкусовыми				
добавками;				
«Броччио» зрелый;	60	45		
«Броччио» зрелый с вкусовыми				
добавками;				
«Брусс»;	<u> </u>	60		
«Валансе»;	<u> </u>	60		
«Вашрен де бож»;	30	15		
«Венако»;	<u> </u>	60		
«Виньле»;	<u> </u>	25		
«Bya»	<u> </u>	40		
«Вье Булонь»,				

«Вьё Пане»;		
«Довиль»;		60
«Кайбот»;	7	3
в герметичной упаковке	15	7
«Камамбер»;		50
«Кёр-де-Шевр»;	<u> </u>	60
«Клошет»;	<u> </u>	60
«Кроттен де шавиньоль» све- жий;	_	30
«Кроттен де шавиньоль»;		
«Кроттен де шавиньоль» зре- лый;	_	60
«Кроттен де шавиньоль» старый;	120	90
«Куломье»;	<u>—</u>	45
«Лангр»;	25	15
«Ливаро»;	<del></del>	30
«Мароль»;		
«Мораше»;	<u>—</u>	30
«Мюнстер»;	<u>—</u>	60
«Нёшатель»;	<del></del>	30
«Отюн»;		
«Паве Блезуа»;	50	30
«Пикодон»;	<u>—</u>	60
«Реблошон»;	<u>—</u>	30
«Рокамадур»;		
«Сель-сюр-шер»;	<u> </u>	45
«Фужерю»;		30
«Шевротен»;	60	30
«Шаурс»;		
«Шабишу-дю-Пуату»;	_	30
«Эзи»;		
«Эпуас»;		

Рекомендуемые срок хранения мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре  $4\pm2^{\circ}$ С и относительной влажности воздуха (80-90) % не боле 72 часов в закрытом виде. Рекомендуемые сроки и условия годности твердых и полутвердых сыров приведены в таблице.

	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
Наименование сыра	Вид упаковки	Температура хранения, оС	Время хра- нения, не более
«Аббей-де-Белло́к»; «Аббеи-де-Ти-мадёк»; «Аббеи-де-Тимадё»; «Аббеи-де-Тимадё»; «Арди-Га-сна»; «Баргкас»; «Барус»; «Бэлло́к»; «Бомон»; «Бофор»; «Брен-д'амур»; «Гаперон»; «Канталь»; «Конте»; «Лайоль»; «Мимолет»; «Морбье»; «Оссо-Ирати»; «Салер»; «Тампле»; «Толлон»; «Эторки».	Целая головка без упа- ковки или упакованный в бумажную, и/или тка- невую и/или деревянную упаковку	от минус 4 до плюс 8	180
	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
	В разрезанном виде упакованный в негер- метичную полимерную упаковку		45
«Аму»; «Анно»; «Артизон» «Бетмаль»; «Вьё Лилль»; «Мон-де-Ка»; «Мюроль»;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 8	120
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		25
«Пелардон»; «Рокфор»; «Сен-Нек- тер»; «Том-де-Бож»; «Том-де-Савуа»; «Фурм-де-Монбризон»; «Фурм-д'Ам- бер»;	Целая сырная голова	от 0 до плюс 4	60
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		15

## ТУ,ТИ 10.51.40-329-37676459-2017 СЫРЫ ФАСОВАННЫЕ (Взамен ТУ 9225-329-37676459-2015)

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

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

Наименование	Форма сыра	Масса сыра, г	Способ упако- вывания	Срок годности, суток, не более
Сыры полутвердые, твердые и сверхтвердые упакованные в барьерные пакеты из термоусадочной пленки («Амивак» и другие)	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание в модифицированной атмосфере	70
	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом	90
Сыры сверх твердые, твердые, полутвердые, упакованные в термоусадочную упаковку	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание под вакуумом, без вакуума	25
Сыры мягкие, сывороточно-альбумин- ные и пастообразные		От 100 до 500 г	Герметичный	Не более 1/3 от срока годности фасуемого сыра на момент фасования
Сыры с благородной плесенью	Брусок, сектор, ломтики или иная мелкая форма	От 25 до 2500 включ.	Упаковывание без вакуума	10
Сыры (сверх твердые, твердые, полутвердые,) фасованные и упакованные в пищевую пленку.	любая	От 25 до 2500 включ.	Не герметичный	5
Сыры мягкие, сывороточно-альбумин- ные,		От 10 г до 500 г включ.		
Сыры плавленые фасованные и упакованные в пищевую пленку				

Сыры (кроме пастообразных) порционные, с последующим упаковыванием в потребительскую групповую упаковку	Мелкая порционная	От 10 г до 50 г,	Герметичная	Равен половине срока годности
	Потребительская групповая упа- ковка	От 100 г до 1000 г	_	фасуемого сыра, на момент фасования
Сыры сухие	любая	От 100 до 1000 г включ	Герметичная	Не более 2/3 От срока годности фасуемого продукта на момент фасования
Целые формы сырных единиц, из рас- пакованной групповой упаковки	В виде батонов, шаров, цилин- дров, брусков	От 50 до 2500 включит	Упаковывание в вакууме, в модифицированной атмосфере, в герметичную упаковку.	Равен сроку годности сыра на момент фасования
			Негерметичная упаковка	5 суток
Копченые целые формы сырных единиц, из распакованной групповой упаковки			Упаковывание в вакууме, в модифицированной атмосфере, в герметичную Негерметичная упаковка	Равен сроку годности сыра на момент фасования

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

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

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

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

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

сыр «Костромской Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 40,0%; сыр «Костромской Пармезан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; «Пармезан» выдержанный (старый) с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пармезан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%; сыр «Пиренейский» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с кориандром с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «Пиренейский» из козьего молока с перцем с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр «По-алтайски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-советски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-швейцарски» блочный с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-швейцарски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Проволоне» с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр Костромской Чеддер выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 45,0% 50,0%; сыр Костромской Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддер» выдержанный (старый) с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; 50,0%; сыр «Чеддерный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Эдам» с массовой долей жира в сухом веществе: 30%, 40%, 45% и 50%; сыр «Эмменталлер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; 50,0%, 55,0%; сыр «Эмменталь» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Костромской Эмменталь» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Костромской Эмменталь» выдержанный с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Старицкий» с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических

смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; полутвердые сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0% с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/ или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/ или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Белпер кноле» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % 50,0 % и 55,0%; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0%; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 50,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/ или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% сыр «Гронинген» с массовой долей жира в сухом веществе: 40% и 50% с добавлением: добавлением: пряноароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/ или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/ или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Губернский» в вине и/или с виноградными продуктами, м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» нежный с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» пикантный с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/ или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/ или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Джек» с массовой долей жира в

сухом веществе 50,0 %; сыр «Карфилли» с массовой долей жира в сухом веществе от 45,0 %; до 55,0 %; сыр «Качиокавалло» с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» выдержанный пряный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Качиокавалло» пряный с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Костромичи» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Моцарелла для пиццы с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Моцарелла» в пряно-масляной заливке массовой долей жира в сухом веществе 40% сыр «Мраморный»; с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-буковински» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Поголландски» брусковый с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-голландски» круглый с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-латвийски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-литовски» с массовой долей жира в сухом веществе 30 % сыр «По-пикантному» с массовой долей жира в сухом веществе 55 %; сыр «По-прибалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе 20 %; сыр «По-российски» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «По-степному» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; Сыр «Посусанински» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Пошехонье» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0 %; сыр «Поэстонски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «По-ярославски» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Углич» с массовой долей жира в сухом веществе 45 %; сыр «Скаморца» с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0 % до 50,0 %; сыр «Скаморца» копченый с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0 % до 50,0 %; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %; сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом вешестве 50 % С добавлением: ароматических смесей, и/или перца, мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/ или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/ или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0%; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 35,0%, 45,0%, 50,0% с

добавлением: добавлением: пряноароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/ или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/ или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 %; сыр «Том» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0 % с добавлением: с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/ или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/ или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Топленое молоко» с массовой долей жира в сухом веществе 50 %. Дата введения в действие Изменение № 1. Сыр «Фермерский легкий» с 25.08.2017 г. массовой долей жира в сухом веществе 7,0%; 9,0%; 25,0% сыр «Фермерский сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, 50,0%; 55,0%. Изменение № 2. Дата введения в действие 22.12.2017 г. Сыры твердые сыр «Костромской Бофор» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Бофор» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Бофор» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Бофор» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Грюйер» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Грюйер» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Грюйер» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» молодой с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Грюйер» выдержанный с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Тет де Муан» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Костромской Тет де Муан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%. сыр «Тет де Муан» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Тет де Муан» зрелый с массовой долей жира в сухом веществе 50%. сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%,

50%, 52%. Сыры полутвердые сыр «Костромской

Раклет» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 50%, 52%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 21.02.2018 г. Сыр «Белпер кноле» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30.0 %; 35.0%; 40.0%; 45.0 %; 50.0 %; 55.0 %; сыр «Белпер кноле» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/ или консервированных маслин; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Том» из козьего

молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0%; 55,0 %; сыр «Том» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5,0%, 20,0%; 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/ или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\ или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\ или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин. Сыры полутвердые сыр «Белпер кноле» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Белпер кноле» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0%; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0 %; 35,0%; 40,0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 % с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/ или консервированных маслин; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: до 5.0%, 20.0%; 30.0 %; 35.0%; 40.0%; 45,0 %; 50,0 %; 55,0 %; сыр «Том» из коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе:

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

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

кедровый); сыр Чеддер красный «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/ или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/ или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер красный «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер красный «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряноароматических смесей, и/или перечной смеси, и/ или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/ или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/ или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); Чеддер белый «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый «PROFI» с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряноароматических смесей, и/или перечной смеси, и/ или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/ или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер белый «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый «PROFI» копчёный с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перечной смеси, и/или острого перца чили, и/или паприки, и/или зерен горчицы, и/или чеснока, и/ или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/ или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе 40%; сыр Чеддер белый с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; сыр Чеддер белый копчёный с массовой долей жира

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

или розмарина, и/или кориандра, и/или сливок, и/или маслин, и/или корицы, и/или кунжута, и/или пажитника, и/или тмина, сушёными травами (базилик, орегано, укроп, тимьян), и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий, миндаль, кешью, кедровый); сыр Моцарелла с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%.

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

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

Изменение № 7 Дата введения в действие 20.03.2019 г. Сыры полутвердые: сыр «Фермерский» с вялеными помидорами и зеленью с м.д.ж в сухом веществе: 45.0%; 50.0%, 55.0%; сыр «Фермерский» с белыми грибами с м.д.ж в сухом веществе: 45.0%; 50.0%, 55.0%; сыр «Премиум» с

м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, 55,0%. Изменение № 8. Дата введения в действие 15.07.2019 г. Сыры твердые: сыр «Бофор» выдержанный из цельного молока; сыр «Бофор» зрелый из цельного молока; сыр «Бофор» молодой из цельного молока; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 38,0%; 42,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0%; сыр «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе: 38,0%; 42,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/ или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/ или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Костромской Бофор» выдержанный из цельного молока; сыр «Костромской Бофор» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Бофор» молодой из цельного молока; сыр «Грюйер» выдержанный из цельного молока; сыр «Грюйер» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Грюйер» выдержанный из цельного молока; сыр «Костромской Грюйер» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Грюйер» молодой из цельного молока; сыр «Тет де Муан» зрелый из цельного молока; сыр «Тет де Муан» из цельного молока; сыр «Костромской Тет де Муан» зрелый из цельного молока; сыр «Костромской Тет де Муан» из цельного молока; сыр «Чеддер» выдержанный (старый) из цельного молока; сыр «Чеддер» из цельного молока; сыр «Костромской Чеддер» выдержанный (старый) из цельного молока; сыр «Костромской Чеддер» из цельного молока; сыр «Эмменталь» выдержанный из цельного молока; сыр «Эмменталь» из цельного молока; сыр «Костромской Эмменталь» выдержанный из цельного молока; сыр «Костромской Эмменталь» из цельного молока. Сыры полутвердые: сыр «Раклет» из цельного молока; сыр «Костромской Раклет» из цельного молока. сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 42,0% 45,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0%; сыр «Гауда нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 42,0% 45,0%; 48,0%; 52,0%; 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/ или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов.

Изменение № 9. Дата введения в действие 12.12.2019 г. Сыры твердые: сыр «Гауда» из

козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0%; сыр «Гауда» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/ или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/ или грибов; сыр «Гауда» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0%; сыр «Гауда» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0%- с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/ или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/ или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Пармезан» молодой из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45,0%; 50,0%; сыр «Пармезан» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр «Пармезан» выдержанный (старый) из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр «Пармезан» зрелый из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; сыр «Раниталер» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Раниталер» из цельного коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0%. Сыры полутвердые: сыр «Гауда нежный» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0%; сыр «Гауда нежный» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 52,0%; 55,0% c добавлением: пряно-ароматических смесей, и/ или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/ или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Гауда нежный» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0% сыр «Гауда нежный» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 35,0 % до 55,0% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/ или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/

или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Качотта» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Качотта» из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или смеси прованских трав, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\ или томатов вяленых (хлопья, лепестки) и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/ или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/ или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; сыр «Качотта» из цельного из коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр «Качотта» из цельного из коровьего и/или козьего молока с м.л.ж. в сухом веществе от 40.0 % до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или смеси прованских трав, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\ или томатов вяленых (хлопья, лепестки) и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\ или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/ или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/ или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/ или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/ или семян тыквы; сыр «Коробелла» из цельного коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр «Коробелла» из цельного коровьего и/или козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%.

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

или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/ или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Поприбалтийски» с массовой долей жира в сухом веществе: 20 %; 22%; 25%; 30%; 35%; 40; 45%; сыр «По-голландски» брусковый с массовой долей жира в сухом веществе: 35%; 38%; 40%; 42%; 45 %; сыр «По-российски» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%;22%; 25%;28%; 30%; 35%;38%; 40%; 42%; 45%; 50 %; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Старицкий» молодой с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/ или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55%; сыр «Голландский новый» с массовой долей жира в сухом веществе: 20%; 22%; 25%; 28%; 30%; 35%; 38%; 40%; 42%; 45%; 48%; 50%; 52%; 55% с добавлением: семян пажитника, и/ или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или

лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или-ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

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

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

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

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

40%; 45%; 50%; сыр «Формаджио перлато» (Formaggio perlato) с массовой долей жира в сухом веществе; 40%; 45%; 50%.

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

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

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

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

м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Петровский» из цельного молока, с брусникой, и/или малиной, и/или клюквой, и/ или морошкой, и/или смородиной красной, и/или смородиной белой, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Губернаторский Премиум» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Губернаторский Премиум» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 до 55,0%; сыр «Иньвенский» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Таёжный» с клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или голубики, и/или земляники, и/ или с соком клюквы, и/или с соком брусники, и/ или с соком морошки. и/или с соком голубики, и/ или с соком земляники с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; 55,0%.

Изменение № 20. Дата введения в действие 20.10.2021 г. Сыры твердые: сыр «Кабра аль вино», из цельного козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Канестрато», из цельного козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%. Сыры полутвердые: сыр «Кудымкарский трюфель», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке: пистиков (побегов полевого хвоща), и/или листьев крапивы, и/или пикана (молодых побегов дудника лесного), и/или паприки копчённой, и/или куркумы, и/или томатов, и/или прованских трав, и/или смеси перцев, и/или чёрного перца, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «БОГАТЫРСКИЙ», из цельного молока, с м.д.ж. в сухомвеществеот40%до55%;сыр«Праздничный», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Директорский», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Домашний», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Пермский», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр полутвёрдый с грибами (белыми грибами, лисичками, шампиньонами, рыжиками), из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; Сырные ассорти: ассорти сыров «2 сыра»: сыр «Канестрато», из цельного козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кабра аль вино», из цельного козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №1: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке чёрного перца, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке куркумы, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом

веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №2: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке чёрного перца, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке паприки копчённой, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №3: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке прованских трав, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке паприки копчённой, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «2 сыра» №4: сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке пистиков, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кудымкарский трюфель», в обсыпке пикана, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; ассорти сыров «З сыра»: сыр «Качотта», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр «Качотта» с грецким орехом, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; сыр «Качотта» с семенами пажитника, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%.

Изменение № 22. Дата введения в действие 20.10.2021 г. Сыры твердые: сыр «Том» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряновкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Том» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряновкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/ или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская»,

пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряновкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой «Нежная», пряно-вкусовой «Осенняя»; сыр «Козимир» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/ или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряновкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Козимир» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряновкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/ или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряновкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой «Нежная», пряно-вкусовой «Осенняя»; сыр «Белпер кноле» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/ или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/ кунжута, и/или подсолнечника, амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или и/или тимьяна (чабреца), розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или минлаля. и/или кедрового opexa, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/ или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/ или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/ или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/ или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/ или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/ или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/ или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/ или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, фруктового, и/или ягодного, плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или

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

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

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

«Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; Сыры полутвердые: сыр «Том» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: пряновкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/ или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряновкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой «Нежная». пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Том» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряновкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Козимир» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: пряновкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/ или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряновкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой пряно-вкусовой «Нежная», «Осенняя»; сыр «Козимир» из цельного козьего и/ или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки. шампиньоны, лисички, смесь грибов); пряновкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»: сыр «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе 50 % с пажитником; сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 % с пряно-ароматическими смесями, и/или перцем, и/ или мускатным орехом, и/или маслинами, и/или оливками, и/или орехами, и/или медом, и/или томатами, и/или вкусовыми добавами, и/или паприкой, и/или кунжутом, и/или тмином, и/или кориандром, и/или корицей, и/или сушеными иминкоп травами, и/или грибами, пажитником; сыр «Качотта» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/ или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/ кунжута, и/или подсолнечника, амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или и/или тимьяна(чабреца), базилика, розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового opexa, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или

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

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

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

куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/ или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/ или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/ или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы: и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/ или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/ или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/ или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/ или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/ или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; ассорти сыров из козьего молока: сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев. ассорти сыров из козьего молока: сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/ или в обсыпке паприки. ассорти сыров из коровьего молока: сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/ или в обсыпке смеси перцев. ассорти сыров из коровьего молока: сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки. ассорти сыров из коровьего и козьего молока: -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/ или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки. ассорти сыров из коровьего и козьего молока: -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/ или в обсыпке смеси перцев. ассорти сыров из коровьего и козьего молока: -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке паприки; сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%;

35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца. ассорти сыров из коровьего и козьего молока: -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/ или в обсыпке паприки; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев. ассорти сыров из коровьего и козьего молока: -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев; -сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/ или в обсыпке паприки. ассорти сыров из коровьего и козьего молока: -сыр «Белпер кноле» молодой, из коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке смеси перцев; сыр «Белпер кноле» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке из черного перца.

Изменение № 23 Дата введения в действие 20.05.2022 г. Сыры полутвердые: сыр «Для жарки», из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Для жарки», в обсыпке: пистиков (побегов полевого хвоща), и/или листьев крапивы, и/или пикана (молодых побегов дудника лесного), и/ или паприки копчённой, и/или куркумы, и/или томатов, и/или прованских трав, и/или смеси перцев, и/или чёрного перца, из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Легкий молодой» из обезжиренного молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 5%; 10%; 15%; 20%; 25%; сыр «Легкий молодой» из обезжиренного молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 5%; 10%; 15%; 20%; 25%, с чесноком и/или укропом, и/или тмином, и/или пистиками (побеги полевого хвоща),и/или перцем черным, и/или перцем красным, и/или смесью перцев, и/или петрушкой, с м.д.ж. в сухом веществе: 5%; 10%; 15%; 20%; 25%; сыр «Коми-Пермяцкий», из цельного молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%.

Изменение № 24. Дата введения в действие 18.08.2022 г. Сыры твердые сыр «Чеддер» молодой, с массовой долей жира в сухом веществе: 45%; 50%; Сыры полутвердые сыр «Классический», с массовой долей жира в сухом веществе: 30%,

35%, 40%, 45%, 50%.

Изменение № 25. Дата введения в действие 23.09.2022 г. Дополнен перечень сырья.

Изменение  $N_{2}$  26. Дата введения в действие 05.10.2022 г. Изложить в новой редакции органолептические и физико-химические показатели.

Изменение № 27. Дата введения в действие 03.11.2022 г. Сыры твердые сыр «Амстердам» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%, 50,0%; сыр «Мосоловский» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%; сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/ или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/ или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вещенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/ или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/ или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/ или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/ или вяленого перца; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/ или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/ или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/ или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/

или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/ или граната, и/или фейхоа, и/или помело; и/ или специй и/или пряностей: черного перца, и/ или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/ или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/ или имбиря, и/или пажитника, и/или пряноароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/ или лаврового листа; и/или цедры: апельсина, и/ или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/ или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/ или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада, и/ или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/ или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/ или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/ или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/ или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/ или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/ или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/ или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/ или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/ или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая»,

пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; Сыры полутвердые сыр «Губернский» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 % с добавлением: пряно-ароматических смесей, и/ или перца, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или вкусовой добавки «соус песто», и/или оливок, и/или орехов, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); сыр «Губернский» с грибами с массовой долей жира в сухом веществе 50,0 % со вкусом и/или ароматом гриба трюфеля; сыр «Король Артур» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%, 50,0%; сыр «Король Артур» со вкусом топленого молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%, 50,0%.

Изменение № 28. Дата введения в действие 09.11.2022 г. Сыры твердые сыр «Пармезан Пермяцкий» молодой из цельного коровьего и/ или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Пармезан Пермяцкий» зрелый из цельного коровьего и/ или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Пармезан Пермяцкий» выдержанный (старый) из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; Сыры полутвердые сыр «Качотта» с красным вином из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Качотта» с красным вином из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%. сыр «Качотта» в красном вине из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Качотта» в красном вине из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%. сыр «Качотта» с: маслинами, или оливками, и/или черным перцем, и/или хлопьями красной паприки, и/или сладкой паприкой, из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Качотта» с: маслинами, или оливками, и/или черным перцем, и/или хлопьями красной паприки, и/или сладкой паприкой, из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира

в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%. сыр «Качотта острая» с: черным перцем и/или острым красным перцем, из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Качотта острая» с: черным перцем и/или острым красным перцем, из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%.

Изменение № 29. Дата введения в действие 15.12.2022 г. Сыры твердые сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; Сыры полутвердые сыр «Амбер», с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Амбер» сливочный, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Амбер» классический, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 45,0%; 50,0%.

Изменение № 30. Дата введения в действие 17.01.2023 г. Сыры полутвердые сыр «Гауда», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Гауда копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Эдам», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Эдам копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Сливочный копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Сливочный», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Сметанковый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Витязь копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Витязь», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Тильзитер копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Тильзитер», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Буковинский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Буковинский», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Пошехонский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Пошехонский», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%,

45%, 50%, 55%; сыр «Деревенский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20%, 30%, 35%, 40%, 45%, 50%, 55%; сыр «Голландский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Костромской копченый», с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Российский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Советский копченый», с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр «Закусочный» копченый с добавлением: чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или петрушки, с массовой долей жира в сухом веществе 45%; сыр «Пикантный» копченый с добавлением: чеснока, и/или перца черного, и/или перца белого, и/или перца душистого, и/или перца красного, с массовой долей жира в сухом веществе 45%.

массовой долей жира в сухом веществе 45%. Изменение № 31. Дата введения в действие 22.02.2023 г. Сыры полутвердые сыр «Зелённый» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Красный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Оранжевый» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Синий» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Розовый» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Сиреневый» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Красная горка» красный; из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; -сыр «Зелёная горка» зелёный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Лето» зелёный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Летний» зелёный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, вялеными томатами красного цвета, или розмарином, или чесноком зелёного цвета; сыр «Осень» красный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Осенний» красный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с вялеными томатами красного цвета, или розмарином, или чесноком; сыр «Осень» оранжевый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Осенний» оранжевый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Зима» синий из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Зимний» синий из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с базеликом синего цвета, или чесноком; сыр «Весна» розовый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Весенний»

розовый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Весна» сиреневый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Весенний» сиреневый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» зеленый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» красный, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» оранжевый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» синий, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» розовый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Праздничный» зеленый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с: базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или базеликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или лавандой, или малиной, или активированным углём, или розмарином зелёного цвета; сыр «Праздничный» красный, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с: базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или базеликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или лавандой, или малиной, или активированным углём, или розмарином зелёного цвета; сыр «Праздничный» оранжевый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с: базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или базеликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или лавандой, или малиной, или активированным углём, розмарином зелёного цвета; сыр «Праздничный» синий, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с: базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или базеликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или лавандой, или малиной, или активированным углём, или розмарином зелёного цвета; сыр «Праздничный» розовый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с: базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или базеликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или лавандой, или малиной, или активированным углём, или розмарином зелёного цвета; сыр «Красный» из

цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%, с вялеными томатами красного цвета, или паприкой; сыр «Кофейный» с кофе из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Кофе с молоком» с кофе из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; -сыр «Розовый» с соком малины из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка» зелённый, из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; -сыр «Мозайка» красный из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка» оранжевый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка» синий из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка» розовый из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка 2-х цветный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мозайка 3-х цветный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мраморный 2-х цветный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Мраморный 3-хцветный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Чёрный калейдоскоп», из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Чёрный уголёк» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Пепельный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Чёрный» из цельного молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 40% до 55%.

Изменение № 32. Дата введения в действие 16.03.2023 г. Сыры твердые сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; в масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, рапсовом, и/или облепиховом,и/или и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном,и/ или арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/ или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/ или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы. и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или

гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или и/или кедрового миндаля, opexa, бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/ или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/ или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/ или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля. сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового opexa, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого,и/или малосольного, и/или вяленого), и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или цукатов фруктов и/ или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/ или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/ или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/ или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/ или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/ или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/ или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/ или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/ или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или

карамели (сладкой, соленой), и/или чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/ или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/ или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/ или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/ или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/ или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; в масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/ илильняном, и/илирапсовом, и/илиоблепиховом, и/ или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном,и/или арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или и/или кедрового миндаля, бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука ( вяленого и/ или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/ или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/ или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого). и/или баклажана, и/или цветной капусты капусты, и/или брокколи, брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля. сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30.0%; 35.0%; 40.0%; 45,0%; 50,0%, со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; в масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, рапсовом, и/или и/или льняном, облепиховом, и/или ореховом, и/или горчичном, и/ или кунжутном,и/или арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника и/ или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/ или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/ или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или

opexa, миндаля. и/или кедрового и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/ или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/ или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/ или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; сыр «Белпер кноле» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/ или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных лаванды, и/или базилика. и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы. и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового opexa, бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого); сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/ или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/ или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/ или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/ или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/ или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/ или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/ или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/ или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/ или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, фруктового, и/или и/или яголного. плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/

или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/ или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/ или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/ или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/ или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха. и/или облепиха: и/или десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя», в масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/ илильняном, и/илирапсовом, и/илиоблепиховом, и/ ореховом, и/или горчичном, кунжутном,и/или арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика. и/или тимьяна (чабреца), розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или кедрового миндаля, и/или opexa, бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука ( вяленого и/ или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/ или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/ или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи. брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля. сыр «Белпер кноле» из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/ или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды. и/или базилика, тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы. душицы, и/или и/или имжип бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или минлаля. и/или кедрового opexa, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или

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

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

десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; в масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/ илильняном, и/илирапсовом, и/илиоблепиховом, и/ ореховом, и/или горчичном, кунжутном, и/или арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или тимьяна (чабреца), базилика. и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или и/или кедрового миндаля, opexa. и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука ( вяленого и/ или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/ или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/ или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого). и/или баклажана, и/или цветной и/или капусты брокколи, брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; сыр «Белпер кноле» зрелый, из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/ или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы. и/или душицы, и/или имжип бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового opexa, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого); сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/ или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/ или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/ или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/ или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/

или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/ или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/ или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/ или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/ или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису: чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/ или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/ или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/ или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/ или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/ или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или пряно-вкусовой шоколадно-ореховый; «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; в масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/ илильняном, и/илирапсовом, и/или облепиховом, и/ ореховом, и/или горчичном, кунжутном,и/или арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или и/или тимьяна (чабреца), базилика, розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или и/или кедрового минлаля. opexa, бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука ( вяленого и/ или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/ или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/ или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка: сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или

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

без добавления в масло: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика. и/или тимьяна (чабреца), розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или полосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового opexa, бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука (вяленого и/ или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/ или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/ или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого). и/или баклажана, и/или пветной капусты. и/или капусты брокколи. брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; сыр «Белпер кноле» молодой, из цельного козьего и/или цельного коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 35,0% до 55,0%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/ или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы,

и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы. и/или лушицы, и/или нижип бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового opexa, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца(соленого, и/или малосольного, и/или вяленого); сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/ или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/ или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/ или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/ или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/ или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; специй и/ или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского

перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/ или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/ или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/ или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, плодового; и/или шоколада, и/или оливок, и или маслин, и/или экстракт ванили, и/или ламинарии, и/или морской капусты, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой); со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису; чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/ или баклажана, и/или картофеля; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/ или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/ или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/ или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/ или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); и/или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый; пряно-вкусовой «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; в масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/ илильняном, и/илирапсовом, и/илиоблепиховом, и/ ореховом. горчичном, или и/или и/или кунжутном,и/или арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или и/или тимьяна (чабреца), базилика, розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, и/ или липы, и/или василька, и/или гвоздики, и/или гибискуса, и/или лаванды, и/или календулы; и/ или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или и/или кедрового opexa, бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука ( вяленого и/ или свежего, и\или сушеного), и/или чеснока, и/ или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/ или огурца(соленого,и/или малосольного,и/или вяленого), и/или баклажана, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или вяленого кабачка; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или душистого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля.

Изменение № 33. Дата введения в действие 31.08.2023 г. Сыр «КАПРА МАТУРО» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%; сыр «КАПРА МАТУРО» зрелый, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%; сыр «КАПРА МАТУРО» выдержанный, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%; сыр «КАПРА МАТУРО» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%; сыр «КАПРА МАТУРО» молодой, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, с добавлением и/или в обсыпке:

пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/ или пажитника, и/или мускатного ореха, и/ или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива; сыр «КАПРА МАТУРО» зрелый, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, с добавлением и/или в обсыпке: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/ или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/ или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/ или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива; сыр «КАПРА МАТУРО» выдержанный, из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%; с добавлением и/или в обсыпке: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/ или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/ или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/ или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива; Сыры полутвердые сыр «Легенда» с массовой долей жира в сухом веществе 5,8%; сыр «КАПРА КЛАССИКО» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%; сыр «КАПРА КЛАССИКО» из козьего и коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%; сыр «КАПРА КЛАССИКО» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 42%, 45%, 50%, 55% с добавлением и/или в обсыпке: пряно-ароматических смесей, и/ или перца, и/или пажитника, и/или мускатного

ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива; сыр «КАПРА КЛАССИКО» из козьего и коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 42%, 45%, 50%, 55% с добавлением и/или в обсыпке: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива; сыр «КАПРА МИСТО» из козьего и коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%; 60%; сыр «КАПРА МИСТО», из козьего и коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%, 50%, 55%; 60%, с добавлением и/или в обсыпке: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.д.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, и/или сушеного чеснока, и/или сушеного лука, и/или сушеного укропа, и/или сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чебер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.д.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива.

Изготовитель имеет право заменять и/ или дополнять наименование продукта своими фирменными и/или фантазийными названиями. Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°C до 0 °C и относительной влажности воздуха 85-90 % или при температуре от 0°C до плюс 8 °C и относительной влажности воздуха 80-85 %.

Рекомендуемый срок годности сыров с ненарушенной целостностью сырной головы: Полутвердых сыров При температуре минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для полутвердого сыра Амстердам срок годности при температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 120 суток. При температуре от 0°C до плюс 8 °C и относительной влажности воздуха 80-85%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. для полутвердого сыра Амстердам срок годности при температуре от 0°C до плюс 8 °C и относительной влажности воздуха 80-85% в упаковке или без 120 суток. Твердых сыров При температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для твердых сыров: Пармезан и Костромской Пармезан, Чеддер и Костромской Чеддер, Маасдам и Костромской Маасдам, Эмменталь и Костромской Эмменталь срок хранения при температуре от минус 4 °C до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 180 суток При температуре от 0°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-85%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. для твердых сыров: Пармезан и Костромской Пармезан, Чеддер и Костромской Чеддер, Маасдам и Костромской Маасдам, Эмменталь и Костромской Эмменталь срок хранения при температуре от 0°C до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-85%, в упаковке или без 120 суток Рекомендуемый срок годности после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10 суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток. Таблица.

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

	Сыры твердые		
	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина	От минус 4 до 0	180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
«Костромской Бофор», «Бофор», «Костром- ской Грюйер», «Грюй-	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
ер»	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток
	Сыры полутвердь	ıe	
	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина	От минус 4 до 0	180 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
«Маасдам»	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

«Качотта трюфельный» «Качотта сливочный»	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды		15 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	От 0 до 6	30 суток
	Целая сырная голова		90
	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы с применением вакуума или модифицированной газовой среды пищевого латекса и/или парафина	От минус 4 до 0	180 суток
«Бийский Солнечный»,	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
«Фермерский Элит-	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
ный», «Алтай Premium (Премиум)»	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток
	Сыры полутвердь	ie	
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
«Пекорино Романо»	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
«Песто» «Песто верде» (Pesto verde) «Тиль- зитер» «Формаджо ди ченерэ» (Formaggo di cenere) «Формаджио перлато» (Formaggio perlato)	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток

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

«Петровский» моло- дой, «Петровский» зрелый, «Петровский»	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
	Разрезанный на порции и упаковку ванный герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	60 суток
выдержанный (старый).	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Сыры полутверды	sie	
	Разрезанный на порции и		
	упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
«К чаю»; «Кудым-	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку	от 0 до 6	45 суток
карский»; «Пермяк»; «Национальный»; «Коми-Пермяцкий»;	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
«Петровский» «Губер- наторский»; «Иньвен- ский»; «Таёжный».	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		160 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
«Губернаторский Пре- миум»	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	90 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		200 суток

Сыры твердые			
	Разрезанный на порции и		10
	упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
«Кабра аль вино», «Ка- нестрато»,	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	60 суток
•	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Сыры полутвердь	ie	
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
«Кудымкарский трю-	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
фель»; «Кудымкарский трюфель», в пищев-кусовой обсыпке; «БОГАТЫРСКИЙ»;	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	60 суток
«Праздничный»; «Директорский»; «Домашний»; «Пермский»; полутвёрдый с грибами.	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
лутвердый с гриоами.	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Сыры твердые		
Сыр «Амстердам»	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	60 суток
Сыр «Мосоловский»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды		60 суток
	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина	от минус 4 до 0	180 суток

	T .		
Сыр «Курт» с пищевку- совыми и вкусо-арома-	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды		180 суток
тическими компонентами	тическими компонен- Целые формы с применением от 0 д	от 0 до 6	360 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
Сыр «Амстердам»;	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	60 суток
сыр «Мосоловский»	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток
	Сыры полутвердь	ie	
Сыр «Губернский» с пищевкусовыми и вкусо-ароматическими компонентами; сыр «Король Артур»; сыр «Король Артур» со вкусом топленого молок.	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	60 суток
	Разрезанный на порции и упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
	Разрезанный на порции и упакованный герметичную упаковку		45 суток
Сыр «Губернский» с пищевкусовыми и вкусо-ароматическими компонентами; сыр «Король Артур»; сыр «Король Артур» со вкусом топленого молок.	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		180 суток

	Сыры твердые		
Сыр «Курт»	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды		180 суток
	Целые формы с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина	от 0 до 6	360 суток
	Сыры полутвердые		
Сыры «Амбер», «Амбер» сли- вочный, «Амбер» классический	Разрезанный на порции или тёртый и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	60 суток
	Разрезанный на порции или тёртый и упакованный в негерметичную упаковку		10 суток
	Разрезанный на порции или тёртый и упакованный в герметичную упаковку		45 суток
	Разрезанный на порции или тёртый и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до 6	60 суток
	Целые формы(головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды		45 суток
	Целые формы(головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина		120 суток
	Сыры полутвердые		
Сыры: «Гауда», «Гауда копченый», «Эдам», «Эдам копченый», «Сливочный копченый», «Сливочный», «Сметанковый», «Витязь копченый», «Витязь», «Тильзитер копченый», «Тильзитер», «Буковинский копченый», «Буковинский»,	Целые формы(головки), разрезанный на порции или тёртый, упакованные в многослойные пакеты из полимерной пленки, в том числе под вакуум или с применением модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	120 суток
«Пошехонский копченый», «Пошехонский», «Деревенский копченый», «Голландский копченый», «Костромской копченый», «Российский копченый», «Советский копченый», Закусочный» копченый с пищевкусовыми добавками, «Пикантный» копченый с пищевкусовыми добавками.	Целые формы(головки), разрезанный на порции или тёртый, упакованные в многослойные пакеты из полимерной пленки, в том числе под вакуум или с применением модифицированной газовой среды	от 0 до 6	120 суток

Сыры полутвердые			
Сыр «Зелённый», сыр «Красный», сыр «Синий», сыр «Розовый», сыр «Сиреневый», сыр «Красная горка» красный, сыр «Зелёная горка» зелёный, сыр «Лето» зелёный, сыр «Лето» зелёный, сыр «Летний» зелёный с базеликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или базеликом зелёного цвета, или чесноком зелёного цвета; сыр «Осень» красный, сыр «Осенний» красный вялеными томатами красного цвета, или розмарином ,или чесноком , сыр «Осень» оранжевый, сыр «Осенний» оранжевый, сыр «Зима» синий, сыр «Зимний» синий с базеликом синего цвета ,или чесноком, сыр «Весна» розовый, сыр «Весенний» розовый, сыр «Весенний» сиреневый, сыр «Весенний» сиреневый, сыр «Праздничный» зеленый, сыр «Праздничный» красный, сыр «Праздничный» синий, сыр «Праздничный» синий, сыр «Праздничный» синий, сыр «Праздничный» синий, сыр «Праздничный» розовый, сыр «Мозайка» зелённый,	Целые формы(головки), разрезанный на порции или тёртый, упакованные в многослойные пакеты из полимерной пленки, в том числе под вакуум или с применением модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	120 суток

Сыр «Мозайка» красный, сыр «Мозайка» оранжевый, сыр «Мозайка» розовый, сыры: «Праздничный» зеленый, «Праздничный» красный, «Праздничный» оранжевый, «Праздничный» оранжевый, «Праздничный» синий, «Праздничный» розовый, с: базиликом и кедровыми орешками зелёного цвета, или базиликом фиолетового цвета, или базиликом фиолетового цвета, или вялеными томатами красного цвета, или активированным углём, или розмарином, или чесноком зелёного цвета, сыр «Красный» с вялеными томатами красного цвета, или паприкой; сыр «Кофейный» с кофе, сыр Кофе с молоком, сыр «Розовый» с соком малины, сыр «Мозайка 2-х цветный», сыр «Мраморный 2-х цветный», сыр «Мраморный 3-хцветный», сыр	Целые формы(головки), разрезанный на порции или тёртый, упакованные в многослойные пакеты из полимерной пленки, в том числе под вакуум или с применением модифицированной газовой среды	от минус 4 до 0	120 суток
«Чёрный уголёк», сыр «Пепельный», сыр «Чёрный».			
	Сыры твердые		
Сыр «Курт» из козьего и/или коровьего молока, в том числе с добавлением вкусо-ароматических компонентов или обсыпки из пищевкусовых компонентов, в масле, с добавлением или без добавления в масло пищевкусовых компонентов	Целые формы без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до 6	120 суток
сыры: «Шевр» из козьего и/ или коровьего молока и ассорти «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов, в масле, с добавлением или без добавления в масло пищевкусовых компонентов		120	

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции соответствии по СанПиН 2.3.2.1324-2003.по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## ТУ,ТИ 10.51.40-446-37676459-2017 СЫРЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ (Взамен ТУ 9222-446-37676459-2016)

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

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

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

(крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из сыро-ореховой смеси и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема); «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из шоколадной пасты (крема) и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из целых фруктов; «Качиокавалло» из цельного молока с начинкой из целых фруктов и целых орехов; «Качиокавалло» из цельного молока копченый. «Кремообразная качотта» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Лимбургер по-итальянски»; «Маасдам итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0%;45,0%; 50,0%; «Маскарпоне» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Монтази» из цельного молока; «Монтази» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Моцарелла» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Моцарелла для в сухом веществе пиццы» м.д.ж. 50,0%; «Моцарелла» копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в масляной заливке с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в пряно-масляной заливке с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Моцарелла» из цельного молока; «Моцарелла» из цельного молока копченый; «Моцарелла» для пиццы из цельного молока; «Моцарелла» из цельного молока с томатами и прованскими травами в масляной заливке; «Прессованный» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Провола» с грибами м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Провола» с пряными травами м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Провола» со специями м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Провола» зрелый копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%, «Провола» зрелый с пряновкусовыми компонентами копченый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%, «Проволоне» зрелый копченый м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; зрелый c пряно-вкусовыми «Проволоне» компонентами копченый м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Рагузанио», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» с соленым огурцом, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» с зеленью, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» из топленого молока, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Рагузанио» из топленого молока, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Рагузанио» из топленого молока с орехами, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%, «Рагузанио» из топленого молока с

орехами, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Романьолло» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Реблошон по-итальянски» с м.д.ж. в сухом веществе 35, 40, 45,0%; «Рикотта» м.д.ж. в сухом веществе 30,0 %; «Скаморца» м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Скаморца» копченый м.д.ж. в сухом веществе 50,0 %; «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Страчателла» со сливками с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Сыр молодой» из цельного молока; «Сыр молодой» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; Сыр молодой «Rabiolla» («Рабиола») из цельного молока; «Таледжо» из цельного молока; «Таледжо» с м.д.ж. в сухом веществе 48,0%; «Филлотти», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти» копченый, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Рикотта», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Моцарелла», с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из сливочного масла, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филлотти ротолло» с начинкой из ветчины, с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%; «Филотти» легкий с м.д.ж. в сухом веществе 20,0%; «Филотти» легкий с м.д.ж. в сухом веществе 20,0% копченый; «Халлуми итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Халлуми по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением вкусо-ароматическими компонентов: пряно-ароматических смесей; мяты; пажитника; мускатного ореха орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); или смесей вышеперечисленных добавок. «Чеддер поитальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; «Чеддер по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 % с добавлением вкусо-ароматическими компонентов: пряно-ароматических перца; пажитника; мускатного ореха орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); ИЛИ смесей вышеперечисленных добавок.

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

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

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

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

«Кайрфилли» по-итальянски с пряностями с м.д.ж. в сухом веществе 45%; 55%; «Кантальё» по-итальянски с м.д.ж. в сухом веществе 45%; Пармезан Балтийский с м.д.ж. в сухом веществе 40%; «Хавартио» по-итальянски с м.д.ж. в сухом вешестве 55%.

Изменение № 4. Дата введения в действие 04.08. 2017 г. «Фонтина» из цельного молока; «Фонтина» из цельного молока с добавлением: мяты и/или мелиссы, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или тмина и/ или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин, и/ или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/ или петрушки, и/или тимьяна (чабреца), и/или грибов; «Шевроттини» с массовой долей жира в сухом веществе 45 % «Кроттини» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Джек come in Italia» (коме эн Италиа) с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Итальяно Драй Джек» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Кремосо» с массовой долей жира в сухом веществе 50%; «Кремосо» с массовой долей жира в сухом веществе 50% с добавлением: мяты и/ или мелиссы, и/или перца, и/или пажитника, и/ или мускатного ореха, и/или орехов, и/или тмина и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин, и/ или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна (чабреца), и/или грибов. Изменение № 5. Дата введения в действие 10.08. 2017 г. «Качотта трюфельный» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %; «Качотта сливочный» м.д.ж. в сухом веществе 45,0 %.

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

Изменение № 7. Дата введения в действие 23.11. 2017 г. «Моцарелла» м.д.ж. в сухом веществе:40,0%, 45,0%; 50,0 %. Изменение № 8. Дата введения в действие 23.01. 2018 г. «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточки; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/

или лимоном, и/или маринованными овощами, и/ или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/ или лимоном, и/или маринованными овощами, и/ или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овошами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/ или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки: «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/ или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/ или маринованными овощами, и/или чесноком, и/ или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/ или лимоном, и/или маринованными овощами, и/ или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/ или маринованными овощами, и/или чесноком, и/ или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/ или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/ или маринованными овощами, и/или чесноком, и/ или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/или маринованными овощами, и/или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/ или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой без косточки; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной без косточки: «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной без косточек; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/ или лимоном, и/или маринованными овощами, и/ или чесноком, и/или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/ или маринованными овощами, и/или чесноком, и/ или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром; «Качиокавалло» из цельного молока копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с оливкой и маслиной, начиненной: паприкой и/или перцем, и/или спаржей, и/или орехами, и/или лимоном, и/ или маринованными овощами, и/или чесноком, и/ или грибами, и/или креветками, и/или анчоусами, и/или рыбой, и/или сыром. Изменение № 9. Дата введения в действие 03.05. 2018 г. «Бри»; «Бри» из козьего молока; «Бюш-де-шевр»; «Бюш-дешевр» из козьего молока; «Валансе»; «Валансе» из козьего молока; «Канестрато»; «Кроттен»; «Кроттен» из козьего молока; «Сен-Марселен»; «Стилтон»; «Стилтон» из козьего молока; «Фета»; «Фета» маринованная в оливковом масле со специями; «Фета» из козьего молока; «Фета» из козьего молока маринованная в оливковом масле со специями.

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

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

Изменение № 11. Дата введения в действие 26.10. 2018 год. «Рикотта» с м.д.ж. в сухом веществе: 10.0%; 20.0%; 30.0%; 40.0%, 45.0%; «Рикотта» пресный с м.д.ж. в сухом веществе: 10.0%; 20.0%; 30.0%; 40.0%, 45.0%; «Рикотта» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 10.0%; 20.0%; 30.0%; 40.0%, 45.0%; «Рикотта» соленый с м.д.ж. в сухом веществе: 10.0%; 20.0%; 30.0%; 40.0%, 45.0%; «Рикотта» соленый с м.д.ж. в сухом веществе: 10.0%; 20.0%; 30.0%; 40.0%, 45.0%; «Рикотта» с м.д.ж. в сухом веществе: 10.0%; 20.0%; 30.0%; 40.0%, 45.0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических

смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов

(сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, черешни, смеси сушеных (сушеная и свежая), и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок консервированных маслин; «Рикотта» с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/ или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/ или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/ или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/ или желе, и/или мармелада, и/или зефирнопастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/ или смеси из орехов, злаковых и фруктовоягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и . «Рикотта» соленый с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45.0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек,и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\ или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или

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

лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и . «Анари» соленый с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%, 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек,и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\ или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\ или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; «Анари» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40.0%, 45.0% с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодовоягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/ или ва-нили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/ или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/ или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/ или смеси из орехов, злаковых и фруктовоягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных).

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

Изменение № 13. Дата введения в действие 28.04.2019 год. «Брынза по-итальянски» в пряномасляной заливке, м.д.ж в сухом веществе 45,0%. Изменение № 14. Дата введения в действие 11.07.2019 год. «Буратта» свежий со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буратта» свежий со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буратта» зрелый со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Глостери» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%;48%;50%; «Грюджери» м.л.ж. В сухом вешестве: 40%;45%; «Джугас» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%;48%;50%; «Канестрато» м.д.ж. сухом веществе:45%;48%;50%; «Манчего поитальянски» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%; «Маскарпоне» м.д.ж. в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла» с м.д.ж в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла» со сливками с м.д.ж. в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Страчателла с трюфелем» со сливками с м.д.ж. в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; 70%; 75 %; 80%; «Теста дель мона» м.д.ж. в сухом веществе: 35%; 40%; 45%; 50%; «Халлуми по-итальянски» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40% 55%; «Халлуми по-итальянски» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40% 55%; с добавлением: мяты и/или пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/ или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/ или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или

пряных трав (базилик, орегано, укроп, петрушка, тимьян); «Чешири» м.д.ж. в сухом веществе: 40%;45%;48%;50%.

Изменение № 15. Дата введения в действие 04.09.2019 год. «Качотта мягкая» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта мягкая» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Качотта мягкая» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/ или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/ или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/ или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/ или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/ или семян тыквы; «Качотта мягкая» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0% до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/ или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/ или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/ или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/ или семян тыквы; «Кремообразная качотта» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Кремообразная качотта» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Кремообразная качотта» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\ или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/ или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/ или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/ или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/ или семян тыквы; «Кремообразная качотта» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/ или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\ или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/ или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/ или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/ или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Донская качотта» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Донская качотта» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Донская качотта» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/ или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса,

душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/ или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/ или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/ или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/ или семян тыквы; «Донская качотта» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0% до 55.0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/ или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/ или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис). и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/ или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/ или семян тыквы; «Качотта» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\ или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\ или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/ или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/ или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/ или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Качотта» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Качотта» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\ или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\ или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/ или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/ или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/ или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Качотта» копченый из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта» копченый из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/ или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/ или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/ или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/ или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/ или семян тыквы; «Качотта» копченый из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0% до 55,0%; «Качотта» копченый из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или

паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/ или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/ или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/ или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/ или семян тыквы: «Качотта» пикантный из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта» пикантный из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Качотта» пикантный копченый из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50.0%: «Качотта» пикантный копченый из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Качотта» в вине и с виноградными продуктами из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта» в вине и с виноградными продуктами из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Качотта трюфельный» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта трюфельный» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Качотта сливочный» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта сливочный» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Качотта твердый» пикантный из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта твердый» пикантный из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Качотта твердый» пикантный копченый из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта твердый» пикантный копченый из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Качотта твердый» в вине и с виноградными продуктами из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0 %; 45,0%; 50,0%; «Качотта твердый» в вине и с виноградными продуктами из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0%; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с орехами: фундук, и/или фисташек, и/или грецкий орех, и/или миндальный орех, и/или орехи каштана съедобного, и/или opexa и/или кедрового кешью, opexa; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0% 55,0 % с орехами: фундук, и/или фисташек, и/или грецкий орех, и/или миндальный opex, и/или орехи съедобного, и/или ореха кешью, и/или кедрового ореха; «Качиокавалло» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/ или грецкого, и/или миндального, и/или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; «Качиокавалло» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0% 55,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/или грецкого, и/или миндального, и/ или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с орехами: фундук, и/или фисташек, и/или грецкий орех, и/ или миндальный орех, и/или орехи каштана съедобного, и/или ореха кешью, и/или кедрового ореха; «Качиокавалло» копченый из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0% 55,0 % с орехами: фундук, и/или фисташек, и/или грецкий орех, и/или миндальный орех, и/или орехи каштана съедобного, и/или ореха кешью, и/или кедрового ореха; «Качиокавалло» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%, 45,0%; 50,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/или грецкого, и/или миндального, и/или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; «Качиокавалло» копченый из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0% 55,0 % с начинкой из целого или дробленого ореха: фундука, и/или фисташек, и/ или грецкого, и/или миндального, и/или каштана съедобного, и/или кешью, и/или кедрового; «Халлуми по-итальянски» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40% 55%; с розмарином; «Халлуми по-итальянски» м.д.ж. в сухом веществе 40,0 %; 45,0%; 50,0% с розмарином.

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

вино» из цельного козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40.0 % до 55.0%.

Изменение № 17. Дата введения в действие 12.11.2019 год. Из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40.0%; 45.0%; 50.0%; 55.0%; «Бюш» из цельного из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40.0% до 65.0%.

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

(фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/ или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/ или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/ или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Проволоне» с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «Проволоне» с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%- с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/ или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/ или фисташки, и/или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/ или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/ или семян тыквы; «Рикотта» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «Рикотта» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «Рикотта» пресный из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «Рикотта» сладкий из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «Рикотта» соленый из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%; «Рикотта» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%;12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, тыквенных семечек, и/или и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\ или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята,

мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\ или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных «Рикотта» маслин; коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%- с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/ или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/ или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/ или желе, и/или мармелада, и/или зефирнопастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли. хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/ или смеси из орехов, злаковых и фруктовоягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и . «Рикотта» соленый из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%- с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или

семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\ или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\ или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; «Рикотта» сладкий из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 12%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50% с добавлением с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод и/или наполнителей фруктовых, сушеных, ягодных, плодовых или их смесей. и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/ или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/ или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/ или желе, и/или мармелада, и/или зефирнопастильных изделий, и/или лукума, конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или наполнителей: злаковых мюсли, хлопья. воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/ или смеси из орехов, злаковых и фруктовоягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых и/или шариков наполнителей, хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/

пукатов цитрусовых (апельсиновые, или лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). «Фета» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0%; «Фета» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% маринованная в оливковом масле со специями; «Фета» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% маринованная в растительном масле со специями; «Фета» из цельного из коровьего и/ или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 65,0% маринованная в растительном масле со специями; «Филлотти», с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%, 45%; 50%; «Филлотти» копченый, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%, 45%; 50% «Филотти» легкий с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45,0%; «Филотти» легкий копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45,0%; «Халлуми по-итальянски» из цельного из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30,0 % до 65,0%; «Халлуми поитальянски» из цельного из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30,0 % до 65,0% с добавлением: мяты и/или пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или семян пажитника, и/или томатов, и/или opexa, мускатного и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/ или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав: базилика и/или розмарина, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна, и/или кинзы, и/или пажитника; «Халлуми по-итальянски» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55% «Халлуми по-итальянски» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55% с добавлением: мяты и/или ароматических смесей, и/или перца, и/или семян пажитника, и/или томатов, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий opex, миндальный opex, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи), и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав: базилика и/или розмарина, и/или орегано, и/ или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна, и/ или кинзы, и/или пажитника.

Изменение № 19. Дата введения в действие 16.06.2020 год. «Лакомый» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60.0%; «Лакомый» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\ или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/ или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Монтазо» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; «Монтазо» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%- с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\ или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\ или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/ или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Морлакко» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; «Морлакко» из коровьего и/или козьего,

и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\ или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/ или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/ или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/ или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/ или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Никольский» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; «Никольский» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/ или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/ или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/ или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/ или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/ или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Отрадненский» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; «Отрадненский» из коровьего и/или козьего, и/ или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или

мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/ или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\ или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/ или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/ или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/ или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Сливочный» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0%; «Сливочный» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\ или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/или миндальные, и/ или арахис), и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Томино» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0%; «Томино» из коровьего и/или козьего, и/ или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; 55%; 60,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/ или куркумы, и\или паприки, и/или моркови, и\ или пряных трав (по отдельности или в смеси:

тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/ или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/ или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/ или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Фонталь» из коровьего и/или козьего, и/ или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; «Фонталь» из коровьего и/ или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и/или куркумы, и\или паприки, и/ или моркови, и\или пряных трав (по отдельности или в смеси: тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа (семена, и/или зелень), и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/ или чеснока, и/или орехов (по отдельности или в смеси: фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/ или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/ или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/ или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы.

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

Изменение № 21. Дата введения в действие 11.11.2021 год. «Буррата» свежий с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» зрелый со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; «Буррата» из цельного молока свежий; «Буррата» из цельного молока зрелый; «Буррата» свежий со сливками и сыром «Страчателла» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буррата»

свежий со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Буррата» зрелый со сливками и сыром «Страчателла с трюфелем» с м.д.ж. в сухом веществе: 50%;55%; 60%; 65%; 70%; «Качотта» из козьего и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или красного перца, и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые); «Качотта» из козьего и/или коровьего молока, в оливковом масле, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%, с добавлением: прованских трав, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/ или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника); «Монтази» из козьего и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%;50,0%.

Изменение № 22. Дата введения в действие 14.02.2022 гол. «Бюш-ле-шевр» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 60%; «Бюшде-шевр» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 60%, с добавлением и/или в обсыпке: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех, миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.п.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, сушеного чеснока, сушеного лука, сушеного укропа, сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чабер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.п.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива. «Фромаж фре» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 70%. «Фромаж фре» из цельного козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 70%, с добавлением и/или в обсыпке: пряно-ароматических смесей, и/или перца, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или орехов (фундук, фисташки, грецкий орех,

миндальный орех, орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи и т.п.), и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных томатов, сушеного чеснока, сушеного лука, сушеного укропа, сушеной петрушки, и/или прованских трав (тимьяна, майорана, розмарина, чабер, шалфея, базилика, орегано, петрушки, паприки и т.п.), и/или сушеной клюквы, и/или пепла фруктовых деревьев, и/или чернослива.

Изменение № 23. Дата введения в действие 04.07.2022 год. «Сыр с благородной голубой плесенью» с массовой долей жира в сухом веществе: 50%; 56%; 57%.

Изменение № 24. Дата введения в действие 11.08.2022 год. Сыр для пиццы «Аля Паулина» с массовой долей жирности в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 48%, 49%, 50%.

Изменение № 25. Дата введения в действие 13.09.2022 год. Сыр «Гиза», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0%; «Мизитра», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0%; сыр «Ксиномизитра», с массовой долей жирности в сухом веществе 11,0% сыр «Антотиро», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 14,0% до 23,0%; сыр «Манури», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 21,0% до 45,0%; сыр «Галотири» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Сливочный», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 30,0% до 40,0%; сыр «Сливочный легкий», из цельного молока, с массовой долей жирности в сухом веществе от 14,0% до 25,0%; сыр «Касери» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Проволоне» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/ или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Кашкавал» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/ или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Формаелла» с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/ или маслин, и/или перца маринованного; сыр

«Кефалотири», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\ или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/ или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Кефалогравьера», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/ или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Гравьера», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/ или перца маринованного; сыр «Ладотири», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Пекорино», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%, с добавлением: томатов вяленых, и/или куркумы, и/или перца, и/или черного перца, и\или белого перца, и/или красного перца, и/или смеси перцев, и/или базилика, и/или оливок, и/или маслин, и/или перца маринованного; сыр «Пекорино Россо», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%; сыр «Баджо», из коровьего и/или козьего молока, с массовой долей жирности в сухом веществе 40,0%.

Изменение № 26. Дата введения в действие 23.09.2022 год. Сыр с благородной голубой плесенью «ИНСТЕРБУРГ КЛАССИЧЕСКИЙ», с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр с благородной голубой плесенью «ИНСТЕРБУРГ МОЛОДОЙ», с массовой долей жира в сухом веществе 50%; сыр с благородной голубой плесенью «ИНСТЕРБУРГ ГРАНД», с массовой долей жира в сухом веществе 50%. Изменение № 27 Дата введения в действие 09.11.2022 год. Изложить в новой редакции органолептические показатели сыра «Моцарелла для пиццы».

Изменение № 28 Дата введения в действие 19.12.2022 год. «Халлуми по-итальянски с мятой» из цельного из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30,0% до 65,0%; «Халлуми по-итальянски с вялеными томатами и паприкой» из цельного из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в

сухом веществе от 30,0 % до 65,0%; «Халлуми по-итальянски с пажитником» из цельного из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30,0 % до 65,0%; «Халлуми по-итальянски с мятой» из коровьего и/ или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; «Халлуми по-итальянски с вялеными томатами и паприкой» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; «Халлуми по-итальянски с пажитником» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; «Качотта молодая» из коровьего и/или козьего, и/ или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%; «Качотта зрелая» из коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%; «Белпер кнолле» в пряновкусовой обсыпке «Аджика» с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%, 45%; 50%.

Изменение № 29. Дата введения в действие 12.02.2023 год. Актуализация текста.

Изменение № 30. Дата введения в действие 16.03.2023 год. «Качотта» из цельного коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% с добавлением: семян пажитника и/ или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/ или куркумы, и/или паприки, и/или моркови, и/ или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа (семена, и/ или зелень), и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или чеснока, и/или орехов (фундук, и/или грецкие, и/или пекана, и/или макадамии, и/или кедровые, и/или фисташки, и/ или миндальные, и/или арахис), и/или оливок, и/ или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/ или каперсов, и/или семян льна, и/или семян тыквы; «Белпер кнолле» из цельного коровьего и/ или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% в обсыпке: из черного перца, и/или из красного перца, и/или белого перца, и/или из паприки, и/или смеси перцев, и/или паприки копченой, и/или из красного перца, и/или из семян льна, и/или из зелени укропа, и/или из семян укропа, и/или из петрушки, и/или из чеснока, и/или из тмина, и/или аниса, и/

или из кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или из мускатного ореха, и/или из лука, и/или пряных трав (тимьян, чабрец, эстрагон, мяты, мелиссы, пижмы бальзамической и других), и/или из орехов, и/или их хвои, и/или из пепла, и/или из лаванды, и/или из цветов; «Рикотта» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 20% до 50%, с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/ или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги па-житника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/ или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или- ягод барбариса сушеных, и/или сушеный), имбиря (свежий и/или консервированных оливок консервированных маслин, кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/ или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/ или джемов, и/ или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/ или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/ желе, и/или мармелада, зефирнопастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/ или смеси из орехов, злаковых и фруктовоягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие,

и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ (апельсиновые, цукатов цитрусовых лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/ или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных); семян пажитника, и/или семян льна, и/или тыквенных семечек, и/или семечек подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/ или смеси перцев, и/ или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, роз-марин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/ или базилика, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и/или- ягод барбариса сушеных, и/или и/или имбиря (свежий сущеный). консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Поленца» из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока с м.д.ж. в сухом веществе от 40,0 % до 55,0% в обсыпке: из черного перца, и/или из красного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или паприки копченой, паприки, и/или из красного перца, и/или из семян льна, и/или из зелени укропа, и/или из семян укропа, и/или из петрушки, и/или из чеснока, и/ или из тмина, и/или аниса, и/или из кориандра, и/ или корицы, и/или гвоздики, и/или из мускатного ореха, и/или из лука, и/или пряных трав (тимьян, эстрагон, мяты. мелиссы. бальзамической и других), и/или из орехов, и/или их хвои, и/или из пепла, и/или из лаванды, и/или из цветов; сыр «Анари» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 20% до 50% с добавлением: семян пажитника, и/или семян льна, тыквенных семечек, и/или подсолнечника, и/или орехов, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/ или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного

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

тыквы.

Изменение № 31. Дата введения в действие «Фреска» с м.д.ж. в сухом 21.04.2023 год. веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с пажитником, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с паприкой, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с прованскими травами, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с чесноком, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с вялеными томатами, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» сладкий с мармеладом, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с курагой и миндалем, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с грушей и грецким орехом, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; «Фреска» с оливками, с м.д.ж. в сухом веществе: 45,0%; 50,0%.

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

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

	В сутках		
	Срок годности сыра		
Наименование сыра	при температуре от минус 4 °C до 0 °C и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно	
«Белый Дон»;	_	15	
«Белая степь»;	_	15	
«Буратта» свежий; «Буратта» зрелый; «Буратта» со сливками и сыром «Страчателла»; «Буратта» зрелый со сливками и сыром «Страчателла»;	10	5	
«Абатэ-неро» целый		20	
разрезанный		7	
«Брынза по-итальянски», «Брынза по-итальянски» с томатами и прованскими травами, «Брынза по-итальянски» в пряно-масляной заливке,		без применения вакуума и модифицированной газовой среды 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды 90 суток.	
«Камамбер по-итальянски», «Камамбер по-итальянски» из цельного молока «Дорблю по-итальянски», «Дорблю по-ита-		без применения вакуума и модифицированной газовой среды 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды	
льянски» из цельного молока		90 суток.	
«Лимбургер по-итальянски»	_	30	
«Моцарелла»;	30	20	
«Моцарелла» в вакуумной упа- ковке;	_	40	
«Рагузанио», «Рагузанио» с соленым огурцом, «Рагузанио» с зеленью, «Рагузанио» из топленого молока «Рагузанио» из топленого молока, «Рагузанио» из топленого молока с орехами, «Рагузанио» из топленого молока с орехами, ка с орехами,	35	15	
«Реблошон по-итальянски»	_	30	
«Романьолло»;		10	
«Рикотта» свежий соленый вы- держанный;	_	5 150 (5 месяцев)	
«Страчателла» «Страчателла» со сливками	10	5	

«Таледжо», «Таледжо» из цель- ного молока		Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды 25 суток	
		Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды 45 суток	
		Целая сырная голова 60 суток	
«Маскарпоне»; «Маскарпоне» в герметичной упаковке; «Маскарпоне» в герметичной упаковке с антиокислителями и/или консервантами.		3 60 120	
«Кремобразная качотта»	_	7	
Рекомендуемый срок хранения полутвердых сыров приведены в таблице. Таблица			

	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включи- тельно			
Наименование сыра	Вид упаковки	Температура хранения, оС	Время хранения	
«Качотта»; «Качотта пикантная», «Качотта» в вине и с виноградными продуктами; «Качотта» копченый; «Качотта пикантный» копчены»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток	
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120 суток	
«Донская качотта»; «Прессованный»	в вакууме	4 – 6	40 суток	
«Азиага», «Азиага» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4°C до плюс 4°C	25	
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		50	
	Целая сырная голова		180 суток	

«Качотта» с паприкой и травами	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды		15 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		30 суток
	Целая сырная голова	0 до плюс 4	90
«Горгонзола», «Горгонзо- ла» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды		20 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60 суток
	Целая сырная голова		4 месяца
«Монтази», «Монтази» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды		60 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180 суток
	Целая сырная голова		12 месяцев
«Моцарелла для пиццы»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 3 до плюс 4	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 3 до плюс 4	90 суток
	в вакууме	0 – 6	40 суток
«Моцарелла» копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4°C до плюс 4°C	25
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		50
«Моцарелла» с томатами и прованскими травами в масляной заливке «Моцарелла» с томатами и прованскими травами в пряно-масляной заливке»		от 4 до плюс 8	60

«Проволоне» зрелый копченый «Проволоне» зрелый с пряно-вкусовыми компонентами копченый	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	400	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 4°С до плюс 4°С	120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
«Грана Дон»; «Волга- Дон». «Провола» с гриба- ми; «Провола» с пряными	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8-14	от 2 месяцев до 1,5 года.
травами; «Провола» со специями; «Скаморца»; «Скаморца» копченый; «ВолгаДон».	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	4-6	120 дней
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	60
«Качиокавалло» «Качио- кавалло» с начинкой «Ка- чиокавалло» копченый	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
«Грана Дон»;	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	8-14	от 2 месяцев до 1,5 года. При массе сырной головы свыше 35 кг — от 4-х до 5 лет (при нарушении целостности сырной головы срок годности -20 дней)
«Филлотти», «Филлотти» копченый, «Филлотти» легкий, «Филлотти» легкий копченый  «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Рикотта», «Филлотти ротолло» с начинкой из сыра «Моцарелла» копченый, «Филлотти ротолло» с начинкой из сливочного масла, «Филлотти ротолло» с начинкой из ветчино» с начинкой из ветчины	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	Минус 4 до плюс 4	45 суток
	с применением моди- фицированной газовой среды с применением вакуума или модифици- рованной газовой среды		90 суток
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды		25 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		45 суток

«Халлуми по-итальян- ски»; «Халлуми по-ита- льянски» с вкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	0-6	7 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		15 суток
«Маасдам по-итальян-		минус 4 до 0	180 суток
ски», «Чеддер по-ита- льянски», «Чеддер по-и- тальянски» с вкусовыми компонентами	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до 8	120 суток
«Сыр молодой» из цель- ного молока	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	- от минус 4°C до плюс 4°C	60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		120
	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
	В сутках		
Наименование сыра	Срок годности сыра		
	при температуре от 0 °C до 10 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно		
Сыр молодой «Rabiolla» («Рабиола») из цельного молока, «	В герметичной упаковке	25 суток	
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	25 суток	
	В негерметичной упаков- ке	10 суток	
«Моцарелла» из цель-	В герметичной упаковке	25 суток	
ного молока; «Моцарелла» из цельного молока копченый; «Буратта» из	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	25 суток	
цельного молока свежий; «Буратта» из цельного молока свежий зрелый;	В негерметичной упаков-ке	10 суток	
Рекомендуемый срок хран	ения продукции после вскры	ытия упаковки при температу	уре от плюс 2 °C до плюс 6

Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2  $^{\circ}$ C до плюс 6  $^{\circ}$ C - 5 суток.

	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включи- тельно		
Наименование сыра	Вид упаковки	Температура хранения, оС	Время хранения, не более
«Качиокавалло» из цельного молока, «Качиокавалло» из цельного молока с начинками «Качиокавалло» из цельного молока копченый, «Кача	без применения вакуума и модифицированной газовой среды		60
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	120
чиокавалло» из цельно- го молока копченый с начинками ««Качиока- валло» «Качиокавалло»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 4 до плюс 8	30
с начинками «Качиока- валло» копченый, «Ка- чиокавалло» копченый с начинками.	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
	В сутках, не более		
	Срок годности сыра		
Наименование сыра	при температуре от минус 4°C до 0°C и от-	при температуре от 0°C до 6°C и относитель влажности воздуха от 80% до 85% включительно	
	носительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно		
«Эдам»	180	120	
«Эдам» из цельного молока	180	120	
«Гауда»	180	120	
«Гауда» из цельного молока	180	120	
«Колби»	180	12	20
«Колби» из цельного молока	180	120	

п	Условия хранения при о	 тносительной влажности о тельно	т 80 % до 90 % включи-
Наименование сыра	Вид упаковки	Температура хранения, оС	Время хранения, не более
«Глостери», «Грюджери», «Джугас», «Канестрато»; «Теста дель мона», «Че-	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды		40 суток
	Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	6-12	120 суток
шири»	Целая сырная голова упакованная без применения вакуума и модифицированной газовой среды	4 6	140 суток
	Целая сырная голова упа- кованная с применением вакуума или модифици- рованной газовой среды		180 суток
	Условия хранения при о		т 80 % до 90 % включи-
Наименование сыра	тельно		
паименование сыра		T	
	Вид упаковки	Температура хранения, оС	Время хранения, не более
	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой	oC .	
«Горгонзола», «Горгонзо- ла» из цельного молока	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и моди-	1	более
	Разрезанный на порции и упакованный без применения вакуума и модифицированной газовой среды Разрезанный на порции и упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой	oC .	<b>более</b> 40 суток

	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включи-		
Наименование сыра	тельно		
типленовиние евгри	Вид упаковки	Температура хранения, оС	Время хранения, не <b>более</b>
	Целый сыр без упаков- ки или упакованный в бумажную, и/или ткане- вую и/или деревянную упаковку, или в упаковку с применением вакуума или модифицированной газовой среды		180
	В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 8	120
«Манчего по-итальян- ски», «Гаудита»	В разрезанном виде упакованный в негер- метичную полимерную упаковку		45
	Целый сыр без упаковки или упакованный в бумажную, и/или тканевую и/или деревянную упаковку. В разрезанном виде упакованный с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от плюс 8 до плюс 12	120
	В разрезанном виде упакованный в негер- метичную полимерную упаковку		45
	Условия хранения при о	тносительной влажности о	от 80 % до 90 % включи-
Наименование сыра	Вид упаковки	тельно Температура хранения, оС	Время хранения, не более
«Донская качотта», «Качотта», «Качотта» пикантный, «Качотта» в	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	30 суток
вине и с виноградными			90 суток
продуктами. «Качотта трюфельный», «Качотта сливочный» из козьего молока, в том числе с вкусовыми добавками	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	4 – 6	120 суток
«Качотта твердый», «Качотта твердый» пикантный, «Качотта твердый»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	6-12	40 суток
в вине и с виноградными	с применением вакуума		120 суток
продуктами из козьего молока, в том числе с вкусовыми добавками	или модифицированной газовой среды	4 – 6	140 суток

	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включи-		
Наименование сыра	тельно		
•	Вид упаковки	Температура хранения, оС	Время хранения, не более
«Чечилье», в том числе с вкусовыми компонентами и копченые»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	on www.o 4 no www.o 4	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	- от минус 4 до плюс 4	90 суток
«Грюльер»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 6	60
«прюльер»	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от о до плюс о	100
«Проволоне», в том числе с вкусовыми компонен-	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 6	60
тами	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 6	120
		D average va 60 va	
		В сутках, не более Срок годности сыра	
Наименование сыра	при температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0 °C	до 6°C и относительной % до 85 % включительно
«Лакомый», «Отраднен- ский», «Сливочный», «Томино» в том числе с вкусовыми компонентами	45	30	
	Условия хранения при отн	осительной влажности от 80	0 % до 90 % включительно
Наименование сыра	Вид упаковки	Температура хранения, оС	Время хранения, не более
«Монтазо», «Морлакко», «Никольский», «Фон-	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от 0 до плюс 6	30
таль» в том числе с вку- совыми компонентами	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		60
сыр для пиццы «Mozzarella Pranzo»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 3 до плюс 4	45 суток
	с применением вакуума или модифицированной газовой среды	) A	90 суток
	в вакууме	от 0 до плюс 6	50 суток

	В сутках, не более Срок годности сыра		
Наименование сыра	при температуре от ми-нус 4 °C до 0 °C и относи-тельной влажности воз-духа от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно	
«Рикотта» и «Анари» из цель-ного молока с добавлением пищевкусовых компонентов — в герметичной упаковке	30	20	
<ul> <li>в негерметичной упаковке</li> </ul>	15	10	
— соленый	150		
«Сливочный» из цельного ко-ровьего молока	60	45	
«Филадельфия» из цельного коровьего молока и/или козье-го молока, и/или овечьего мо-лока		21	
«Фета» из цельного коровьего молока и/или козьего молока, и/ или овечьего молока в том числе маринованная в расти-тельном масле со специями	120	60	
сыр творожный из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока		15	

TI TI	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
Наименование сыра	Вид упаковки	Температура хранения, oC	Время хранения, не более
	без применения вакуу- ма и модифицирован- ной газовой среды	6-12	40 суток
	с применением вакуума		120 суток
TC	или модифицированной газовой среды	4 – 6	140 суток
«Качотта» из цельного коровьего молока с пищевкусовыми компонентами	— в негерметичной упаковке		15
	— в герметичной упа- ковке		30
	— в герметичной упаковке с применением вакуума или газовой модифицированной среде	0-6	60
«Белпер кнолле» из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего в обсыпке пищевкусовых компонентов	без применения вакуу- ма и модифицирован- ной газовой среды	0-6	120 суток

«Поленца» из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока в обсыпке пищевкусовых компонентов	без применения вакуу- ма и модифицирован- ной газовой среды	0-6	15 суток
«Эмменталь» из цельного коровьего и/или козьего, и/или овечьего молока	без применения вакуу- ма и модифицирован- ной газовой среды	0-6	120 суток

	В сутках, не более		
	Срок годности сыра		
Наименование сыра	при температуре от минус 4 °C до 0 °C и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно	при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно	
«Фреска», «Фреска» с пажитником, «Фреска» с паприкой, «Фреска» с прованскими травами, «Фреска» с чесноком, «Фреска» с вялеными томатами, «Фреска» сладкий с мармеладом, «Фреска» с курагой и миндалем, «Фреска» с грушей и грецким орехом, «Фреска» с оливками	35 суток	15 суток	

## ТУ,ТИ 10.51.40-284-37676459-2017 СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ (Взамен ТУ 9225-284-37676459-2014)

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** сыр «Грузинский особый»; сыр «Столовый особый» свежий сыр «Столовый особый» зрелый; сыр «Имеретинский особый»; сыр «Кобийский особый»; сыр «Осетинский особый» свежий; сыр «Осетинский особый» зрелый; сыр «Чанах особый»; сыр «Слоистый особый»; сыр «Сулугуни особый» копченый; сыр «Чечил»; сыр «Чечил»

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

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

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

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

барбекю, и/или острый перец «Табаско», и/или перец черный копченый, и/или раки и укроп, и/или семга, и/или салями, и/или соус «Кайенски», и/ил телятина и аджика, и/или холодец и хрен, и/или бекон, и/или мексиканская смесь, и/или васаби, и/или паприки; сыр «Палочки» сухой, со вкусом: красная икра и/или черная икра, и/или кальмар, и/или краб, и/или кимчи, и/или лосось, и/или креветка, и/или курица гриль, и/или крылышки копченые, и/или барбекю, и/или острый перец «Табаско», и/или перец черный копченый, и/или раки и укроп, и/или семга, и/или салями, и/или соус «Кайенски», и/ил телятина и аджика, и/или холодец и хрен, и/или бекон, и/или мексиканская смесь, и/или васаби, и/или паприки.

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

мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или прованских трав, и/или смеси пряных трав, и/или пряно-ароматических смесей. Изменение № 6. Дата введения в действие 25.03.2020 год. Сыр «Грузинский особый» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60%; сыр «Имеретинский особый» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60%; сыр «Сулугуни особый» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60%; сыр «Сулугуни особый» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60%; сыр «Косичка» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60%; сыр «Косичка» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60%; сыр «Брынза особый» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 45%; 50%; 55%; 60%; сыр «Греческая Фета» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; сыр «Греческая Фета» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; сыр «Моцарелла» из цельного молока с м.д.ж. в сухом веществе от 30% до 60% сыр «Моцарелла» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; сыр «Моцарелла» свежий с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 55%; 60%; сыр «Моцарелла» зрелый с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 55%; 60%; сыр «Моцарелла» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 55%; 60%; сыр «Моцарелла» в пряно-масляной заливке с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 55%; 60%; Домашний сыр «Моцарелла» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 55%; 60%; сыр «Мини-Моцарелла» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 55%; 60%; сыр «Моцарелла» мини с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; сыр «Пицца-чиз» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%.

Изменение № 7. Дата введения в действие 05.08.2020 год. Сыр «Балык» с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60%; сыр «Балык» с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; 60% с: зеленью петрушки, и/или зеленью сельдерея, и/или зеленью укропа, и/или зеленью кинзы, и/или зеленью базилика, и/или зеленью лука, и/или чесноком сушенным, и/или аджикой, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или перцем черным, и/или перцем белым, и/или перцем красным, и/или кориандром, и/или тмином, и/или орегано сушеным, и/или розмарином, и/или куркумой, и/или паприкой красной; сыр «Балык» копченый с

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

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

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

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

Изменение № 8. Дата введения в действие 11.02.2021 год. Сыр «Чечил балык» с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%, со вкусом: «Грибы жареные», и/или «Укроп», и/или «Чеснок», и/или «Паприка», и/ или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/ или «Буженина», и/или «Икра красная», и/ или «Краб»; сыр «Чечил балык резанный» с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр «Чечил балык» копченый с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр «Чечил балык резанный» копченый с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр «Чечил косичка» с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%: 50%: 55%: сыр «Чечил косичка» копченый с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр «Чечил спагетти» с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%, со вкусом: «Грибы жареные», и/или «Укроп», и/или «Чеснок», и/или «Паприка», и/ или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/или «Икра красная», и/или «Краб»; сыр «Чечил спагетти» копченый с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр «Чечил спагетти резанные» копченый с м.д.ж.

в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр «Чечил паутинка к пиву» с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% с добавлением: чеснока сушенного, и/или зелени укропа; сыр «Чечил паутинка к пиву» с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%, со вкусом: «Икра красная», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/ или «Горчица», и/или «Мексиканская смесь», и/ или «Холодец с хреном», и/или «Пеперони», и/ или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб»; сыр «Чечил паутинка» с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% с добавлением фруктово-ягодного наполнителя; сыр «Соломка» сухой с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%, со вкусом: «Васаби», и/или «Икра красная», и/или «Шашлык», и/или «Грибы», и/или «Сметана и зелень», и/или «Чеснок с травами», и/или «Буженина», и/или «Горчица», и/ или «Холодец с хреном», и/или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб»; сыр «Соломка» сухой с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% с добавлением фруктово-ягодного наполнителя; сыр «Соломка» копченый, сухой с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% сыр «Бочонок классический» сухой с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% сыр «Бочонок» копченый, сухой с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55% сыр «Сулугуни Лайт» с м.д.ж. в сухом веществе:10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%. Изменение № 9. Дата введения в действие 15.04.2021 год. Сыр «Греческая Фета» в пряно-

масляной заливке с м.д.ж. в сухом веществе: 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%.

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

Изменение № 11. Дата введения в действие 11.03.2022 год. «Халлуми» с травами, с массовой долей жира в сухом веществе: 25%; 30%; 40%; 45%; «Халлуми» с мятой, с массовой долей жира в сухом веществе: 25%; 30%; 40%; 45%; «Халлуми» с пажитником, с массовой долей жира в сухом веществе: 25%; 30%; 40%; 45%; «Халлуми» с мускатным орехом, с массовой долей жира в сухом веществе: 25%; 30%; 40%; 45%; «Халлуми» с перцем, с массовой долей жира в сухом веществе: 25%; 30%; 40%; 45%; «Халлуми Классический»,

с массовой долей жира в сухом веществе: 25%; 30%; 40%; 45%; «Халлуми» копченый, с массовой долей жира в сухом веществе: 25%; 30%; 40%; 45%; «Халлуми по-итальянски», с массовой долей жира в сухом веществе: 25%; 30%; 40%; 45%.

Изменение № 12. Дата введения в действие 14.04.2022 год. «Чечил с укропом», с массовой долей жира в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; «Чечил с грецким орехом», с массовой долей жира в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; «Чечил со вкусом грецкого ореха», с массовой долей жира в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; «Чечил с Аджикой», с массовой долей жира в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; «Чечил со вкусом сметаны и лука», с массовой долей жира в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; «Чечил с васаби», с массовой долей жира в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%.

Изменение № 13. Дата введения в действие 18.08.2022 год. Сыр «ФЕТТО», с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%.

Изменение № 14. Дата введения в действие 23.09.2022 год. Сыр «Чечил паутинка к пиву» с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55% со вкусом: «Пармезан», и/ или «Чеддер»; -сыр «Соломка сухой» с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55% со вкусом: «Чеснока сушеного с укропом», и/или «Грибы»; -сыр «Бочонки сухой» с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55% со вкусом, «Вассаби», и/или «Икра красная», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», «Пармезан», и/или «Чеддер»; сыр «Mistero» с массовой долей в сухом веществе: 10%;20%;30%; 40%; 45%; 50%; 55% с: с болгарским перцем, и/ или орехами, и/или паприкой, и/или чесноком и пряными травами, и/или сушеным томатом, и/ или базиликом, и/или оливками, и/или соленым огурцом, и/или изюмом; сыр «Халуми» с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60% со вкусом: томата сушеного, и/или базилика; -сыр «Бурратта» с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55% 60%; -сыр «Страчаттела» с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55% 60%; -сыр «Пальчотта» с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55% 60%.

Изменение № 15. Дата введения в действие 17.04.2023 год. Сыр «Чечил Балык» резаный со вкусом: «Икра красная», с массовой долей в сухом

веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; сыр «Чечил Балык» резаный со вкусом: «Васаби», с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; сыр «Чечил Балык» резаный со вкусом: «Пармезан», с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; сыр «Чечил Балык» резаный со вкусом: «Аджика», с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%.

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

Продукцию хранят: при температуре от минус 4 °C до 0 °C и относительной влажности не более 85%-90%; при температуре от 0 °C до 6 °С и относительной влажности не более 80%-85%. Рекомендуемый срок хранения сыров: при температуре от минус 4°C до 0°C: без применения вакуума и модифицированной газовой среды 45 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле 180 суток; при температуре от 0°С до 6°С: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток; для хранящихся и реализующихся в рассоле – 180 суток; при температуре от 0°C до 25°С: для сухих сыров, в том числе копченых в герметичной потребительской упаковке не более – 180 суток; для сухих сыров, упакованных в транспортную упаковку - не более 60 суток. при температуре от 0 до плюс 6 и относительной влажности воздуха 80-85%: упакованной полимерные пакеты под вакуумом - не более 40 суток; упакованной в полимерные пакеты без применения вакуума – не более 30 суток. Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки: при температуре от 2°C до

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

## ТУ,ТИ 10.51.40-377-37676459-2017 СЫРЫ МЯГКИЕ (Взамен ТУ 9225-377-37676459-2015)

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** сыр «Десертный белый»; сыр «Камамбер»; сыр «Камамбер по – русски»; сыр «Камамбер де фамиль»; сыр «Камамбер де зави»; сыр «Камамбер де зави» из козьего молока; сыр «Камамбер де зави» пряноострый; сыр «Камамбер де зави» из козьего молока пряно-острый; сыр «Туманное утро»; сыр «Голубой деликатес»; сыр «Клецка»; сыр «Лютик»; сыр «Старый сон»; сыр «Пестрые облака»; сыр «Грезы гурмана»; сыр «Вонючий дьявол»; сыр «Сумасшедшая луна»; сыр «Густой туман»; сыр с благородной белой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной белой и голубой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр с благородной розовой плесенью Premium Blue (Премиум Блю); сыр «Горгонзола»; сыр «Блю чиз»; сыр «БриДель»;

сыр «Бри»; сыр «Мюгет»; сыр «Кротен»; сыр «Реблошон»; сыр «Реблошен»; сыр «Реблошонс»; сыр «Лимбургер»; сыр «Лимбургерг»; сыр «Сент Маур»; сыр «Сент-Мор»; сыр «Валансе» из козьего молока; сыр «Валансе» из коровьего молока; сыр «Камболиция сливочный»; сыр «Камболиция»; «Любимый»; сыр «По-любительски» с перцем, паприкой и чесноком; сыр «Полюбительски» острый; сыр «По-любительски» пряный. сыр «Деликат»; сыр «Останкино»; сыр «Останкино» с чесноком и паприкой; сыр «Останкино» острый; сыр «Останкино» с укропом; сыр «Останкино» пряный; сыр «Клиновый»; сыр «Клиновый соленый»; сыр «Бауский»; сыр «Нарочь»; сыр «Фермерский»; сыр «Фермерский» пряный; сыр «Фермерский» с луком; сыр «Фермерский» из козьего молока; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с перцем; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с чесноком; сыр «Фермерский» из козьего молока пряный с паприкой; сыр «Фермерский» из козьего молока с пряными травами: чабрецом (тимьяном), и/или базиликом, и/или эстрагоном, и/или анисом, и/или укропом, и/или петрушкой, и/или сельдереем, и/или розмарином); сыр «Фермерский» из козьего молока с пряностями: корицей, гвоздикой, тмином, кориандром - по отдельности или в смеси. сыр «Фермерский» из козьего молока с луком; сыр из козьего молока; сыр из козьего молока пряный; сыр из козьего молока пряно-острый; сыр из козьего молока с луком; сыр из козьего молока с укропом; сыр из козьего молока с чесноком сыр «Майкопский»; сыр «Майкопский» острый; сыр «Майкопский» с горчицей; сыр «Майкопский» пряный; сыр «Геленджикский»; сыр «по-Адыгейски»; сыр «по-Адыгейски» копченый»; сыр «по-Адыгейски» пряный; сыр «по-Адыгейски» пряно-копченый»; сыр «по-Адыгейски» с укропом; сыр «по-Адыгейски» с укропом и чесноком; сыр «по-Адыгейски» с паприкой и укропом; сыр «по-Адыгейски» острый; сыр «по-Адыгейски» с перцем; сыр «по-Адыгейски» с луком; сыр «по-Адыгейски» с горчицей; сыр «Рикотта»; сыр «Рикотта» пряно-ароматических смесей; сыр «Рикотта» со свежей зеленью; сыр «Рикотта» с перцем; сыр «Рикотта» с мускатным орехом; сыр «Рикотта» с маслинами; сыр «Рикотта» с оливками; сыр «Рикотта» с орехами: фундук и/или фисташками; и/или грецким орехом; и/ или миндальным орехом; и/или орехи каштана съедобного; и/или кешью; и/или кедровым орехом; сыр «Рикотта» с медом; сыр «Рикотта»

с томатами; сыр «Рикотта» с вкусовой добавки «соус песто»; сыр «Рикотта» с паприкой; сыр «Рикотта» с кунжутом; сыр «Рикотта» с тмином; сыр «Рикотта» с кориандром; сыр «Рикотта» с корицей; сыр «Рикотта» с сушеными пряными травами (базилик; или орегано; или укропом; или петрушкой; или тимьяном); сыр «Рикотта» с грибами, сыр «Рикотта» с добавками в виде смесей следующих компонентов: свежей зелени; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов; меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав; грибов, сыр «Чайный»; сыр «Чайный» сладкий; сыр «Чайный» с орехами; сыр «Чайный» с грибами; сыр «Чайный» острый; сыр «Чайный» пряный; сыр «Сливочный»; сыр «Сливочный» сладкий; сыр «Сливочный» пряноострый; сыр «Сливочный» из козьего молока; сыр «Сливочный» из козьего молока сладкий; сыр «Сливочный» из козьего молока пряно-острый; сыр «Маскарпоне»; сыр «Маскарпоне» пряноароматических смесей; сыр «Маскарпоне» со свежей зеленью; сыр «Маскарпоне» с перцем; сыр «Маскарпоне» с мускатным орехом сыр «Маскарпоне» с маслинами; сыр «Маскарпоне» с оливками; сыр «Маскарпоне» с орехами фундук (или фисташки; или грецкий орех; или миндальный орех; или орехи каштана съедобного, кешью, кедровые орехи); сыр «Маскарпоне» с томатами; сыр «Маскарпоне» с вкусовой добавки «соус песто»; сыр «Маскарпоне» с паприкой; сыр «Маскарпоне» с кунжутом; сыр «Маскарпоне» с тмином; сыр «Маскарпоне» с кориандром; сыр «Маскарпоне» с корицей; сыр «Маскарпоне» с сушеными пряными травами (базилик; или орегано; или укропом; или петрушкой; или тимьяном). сыр «Маскарпоне» с грибами, сыр «Маскарпоне» с добавками в виде смесей следующих компонентов: свежей зелени; перца; мускатного ореха; маслин; оливок; орехов; меда; томатов; вкусовой добавки «соус песто»; паприки; кунжута; тмина; кориандра; корицы; сушеных пряных трав; грибов, сыр «Домашний»; сыр «Страчателла» сливочный; сыр «Страчателла» сладко-сливочный, сыр «Страчателла» пряносливочный сыр «Буратта»; сыр «Буратта» пряный; сыр «Буратта» с начинкой из творога; сыр «Буратта» с начинкой из сливок; сыр «Буратта» с начинкой из сыра; сыр «Буратта» с добавлением вкусо-ароматических компонентов; сыр «Буратта» с добавками в виде смесей следующих компонентов: творога; сливок; сыра; вкусо-ароматических компонентов. Изменение № 1. Дата введения в действие 15.05.2017 г. Сыр «Бюш»; сыр «Пепельный конус».

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

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

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

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

и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни. черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 4. Дата введения в действие 31.08.2018 г. Сыр «Бюш» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% c добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/ или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душины, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, вешанок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/ или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/ или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; ломаного, шоколада (тертого, струганого, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/ или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, боярышника, годжи, барбариса, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или

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

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

или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/ или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука; из сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; из специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/ или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; из злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. из смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/ или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; из наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/ или ягодного, и/или плодового.

Изменение № 5. Дата введения в действие 08.10.2018 г. Сыр «по-Адыгейски» с добавлением семян пажитника, и/или грибов, и/или пряноароматических смесей, и/или черного перца и\ или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\ или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\ или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\ или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая). и/или плодов папайи. вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/ или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «по-Адыгейски» копченый с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра,

и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\ или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\ или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\ или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\ или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/ или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\ или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\ или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/ или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; Термины и определения молочный продукт «сыр» или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислотным способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формованием, прессованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых целях замены составных частей молока; мягкий» сыр, который имеет соответствующие специфические органолептические и физикохимические регламентированные свойства, приложениями технического регламента (ТР ТС 033/3013). Мягкие сыры хранят при температуре от минус 4 °C до 0 °C и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % включительно или при температуре от 0 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно. Изменение № 6. Дата введения в действие 26.10.2018 г. Сыр «Моцарела» из цельного молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Моцарела» из цельного козьего молока с массовой долей жира: от 30% до 60%; сыр «Моцарела» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Моцарела» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Моцарела» с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% с добавлением: семян: пажитника и/ или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/

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

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

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

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

и∖или хлопьев гречневых, и∖или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и∖или воздушной кукурузы. смесей: семян, пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/ или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, ягодного, и/или плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили.

Изменение № 7. Дата введения в действие 24.01.2019 г. Сыр «Бюш» из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 30.0%; 35.0%; 40.0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего молока, молодой, с м.д.ж. в сухом веществе 30.0%; 35.0%; 40.0%; 45.0%; 50.0%; 55.0%; 60.0%; сыр «Бюш» из козьего молока, свежий, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока, молодой, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока, свежий, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 30.0%; 35.0%; 40.0%; 45.0%; 50.0%; 55.0%; 60.0%. с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/ или кунжута, и/или подсолнечника, амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/ или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/ или подосиновиков, и/или лисичек, шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного. мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника,

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

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

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

клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, мандарина, кумквата, апельсина, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/ или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/ или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и∖или хлопьев гречневых, и∖или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, воздушной кукурузы. смесей: семян, пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/ или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, ягодного, и/или плодового; сыр «Бюш» из коровьего молока, молодой, с м.д.ж. в сухом веществе 30.0%; 35.0%; 40.0%; 45.0%; 50.0%; 55,0%; 60,0%, в/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или василька. пветков: розы, липы, гвозлики. гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/ или подосиновиков, и/или лисичек, шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики. клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/ или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; и/или сухофруктов: изюма кураги, чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/ или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, гречневых, хлопьев и∖или кукурузных, и\или воздушного риса, воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/ или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового орехового, и/или фруктового, ягодного, и/или плодового; сыр «Бюш» из коровьего молока, свежий, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, в/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/ подосиновиков, и/или лисичек. шампиньонов, и/или вешенок; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного):

белого и/или молочного, и/или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина. мандарина, кумквата, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи; овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/ или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/ или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, хлопьев гречневых, и∖или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, воздушной кукурузы. смесей: семян, пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/ или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, ягодного, и/или плодового.

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

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

консервированных маслин; сыр «Домашний покавказски» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Домашний по-кавказски» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\ или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\ или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\ или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Домашний покавказски» из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%; сыр «Домашний по-кавказски» из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40.0% до 55,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\ или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\ или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\ или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Домашний покавказски» копченый из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% сыр «Домашний по-кавказски» копченый из цельного молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/ или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\ или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или лаванды, и\или базилика, и\или тимьян, и\или розмарина, и\или шалфея, и\или эстрагона, и\или мяты, и\или мелиссы, и\или душицы, и\или иссопа, и\или майорана, и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или орехов, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный). консервированных оливок консервированных маслин; сыр «Банон» из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; сыр «Банон» из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Камамбер» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; сыр «Камамбер» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Халуми» (сыр для жарки) из коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; сыр «Халуми» (сыр для жарки) из цельного коровьего и/или козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40% до 55%; сыр «Шевр» из козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 45% 50%; 55%; сыр «Шевр» из цельного козьего молока с массовой долей жира в сухом веществе от 40%до 55%; сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш крем» из коровьего и/или козьего молока, с м.л.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с/ или с добавлением: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы; пряных трав: лаванды и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав; бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы,

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

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

зеленого лука, и/или паприки; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; злаков: мюслей, и или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы. смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/ или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, и/или злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, фруктового, и/или и/или ягодного, плодового. ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; сыр «Камамбер крем» из коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% со вкусом и/ или ароматом: орехов, и/или шоколада, , и/или сливок, и/или ванилина сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 45.0% до 60.0% со вкусом и/ или ароматом: грибов, и/или орехов, и/или пряных трав, и/или сливок; сыр «Камамбер крем» из цельного коровьего и/или козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе от 45.0% до 60.0% со вкусом и/ или ароматом: орехов, и/или шоколада, и/или сливок, и/или ванилина.

Изменение № 10. Дата введения в действие 06.02.2020 г. Сыр «Бюш» из козьего и/или коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%, 35,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%, 60,0% с /или с добавлением и/или в/или в обсыпке: семян: чиа, и/или льна, и/или горчицы; пряных трав: орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; грибов: шиитаке, и/или трюфеля; орехов: лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; фруктов и/или ягод и/или плодов: грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или

граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/ или оливок, и/или маслин; ламинарии, и/или морской капусты; овощей: вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; специй и пряностей: перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/ или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/ или карри, и/или лаврового листа; цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; цукатов из: дыни, и/или арбуза, и/или ананаса, и/или апельсина, и/ или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; чипсов фруктовых из: апельсина, и/ или яблок, и/или груш; чипсов овощных из: моркови, и/или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или тирамису; сиропов фруктовоягодных (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, черная смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, яблоки, груши, дыня, виноград, лесные ягоды, шиповник, барбарис, виноград, крыжовник, боярышник, маракуйя, папайя, манго, ананас, авокадо, киви, кокос, алыча, жимолость, кизил, черемуха, облепиха), сиропов: шоколадного, карамельного, и/или сливочного, и/или орехового, и/или кленового, сиропов десертных: амаретто, и/ или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/ или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый. сыр «Крем-Рикотта» с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Крем-Рикотта» сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Крем-Рикотта» сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% c добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/ или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/ или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/ или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/ или желе, и/или мармелада, и/или зефирнопастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли. воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/ или смеси из орехов, злаковых и фруктовоягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей. и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ цитрусовых (апельсиновые, или цукатов лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных); сыр «Крем-Рикотта» соленый с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Крем-Рикотта» соленый с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% c добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или имбиря, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или грецкого ореха, и\или консервированных оливок консервированных маслин, и\или чеснока, и/или фисташек, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов. сыр «Рикотта Классическая» с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Рикотта Классическая» сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Рикотта Классическая» сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых,

ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/ или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/ или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/ или желе, и/или мармелада, и/или зефирнопастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли. хлопья. воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/ или смеси из орехов, злаковых и фруктовоягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ цитрусовых пукатов (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных): сыр «Рикотта Классическая» соленый с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Рикотта Классическая» соленый с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/ или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или имбиря, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или грецкого ореха, и\или консервированных оливок и/или консервированных маслин, и\или чеснока, и/или фисташек, и/или оливок, и/или маслин, и/ или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов; сыр «Фермерский» из коровьего и/или козьего молока с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или тмина, и/или кориандра, и/

или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или куркумы, и/или паприки, и/или тимьяна, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или чебера садового, и/или майорана, и/или молодых побегов пажитника, и/или укропа (семена, и/или зелень), и/или петрушки, и/или сельдерея, и/или кинзы, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или чеснока.

Изменение № 11. Дата введения в действие 28.09.2020 г. Сыр «Лангр» из козьего и/или коровьего молока с массовой долей жира в сухом веществе 30,0%, 35,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55.0%, 60.0% сыр «Томме» с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Моцарелла» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%; 60,0%; сыр «Моцарела» копченый с массовой долей жира в сухом веществе 30.0%: 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% c добавлением: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или пряных трав(лаванды и/или базилика, и/ или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/ или шалфея, и/или эстрагона, и/или шалфея, и/ или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав), и/или грибов, и/или овощей, и/или перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/ или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/ или специй и/или пряностей (черного перца, и/ или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/ или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана). Изменение № 12. Дата введения в действие 02.10.2020 г. Сыр «Бюш» из козьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; «Нежная»; пряновкусовой пряновкусовой «Осенняя». сыр «Бюш» из коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с укропом»; «Чеснок томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; «Нежная»; пряновкусовой пряновкусовой «Осенняя». ассорти сыров из козьего молока: сыр

«Бюш» из козьего молока молодой; сыр «Бюш» из козьего молока в прованских травах; сыр «Бюш» из козьего молока в томатах; сыр «Бюш» из козьего молока в паприке. -ассорти сыров из коровьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока молодой; сыр «Бюш из коровьего молока в пряновкусовой обсыпке «Малахитовая» сыр «Бюш» из коровьего молока в обсыпке «Азиатская» сыр «Бюш» из коровьего молока в обсыпке «Пикантная с укропом» -ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока молодой; сыр «Бюш» из коровьего молока в черносливе; сыр «Бюш» из козьего молока в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего в клюкве.

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

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

30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%. Изменение № 15. Дата введения в действие 12.10.2021 г. Сыр «Кавказский» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Кавказский» копченый с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%.

Изменение № 16. Дата введения в действие 09.11.2021 г. Сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока, свежий, с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%, с/ или с добавлением и/ или в/или в обсыпке: семян: пажитника и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/ или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; пряных трав: лаванды и/ или базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/ или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/ или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/ или трюфеля; орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; шоколада (тертого, струганого, ломаного, мелкоформованного): белого и/или молочного, и/ или темного, и/или горького; фруктов и/или ягод, и/ или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, кумквата, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/ или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или маслин; овощей: перца сладкого (зеленого, и/или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/ или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/ или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/ или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/ или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; злаков: мюслей, и\или отрубей, и\или хлопьев овсяных, и\или хлопьев рисовых, и\или хлопьев, и\или хлопьев гречневых, и\или хлопьев кукурузных, и\ или воздушного риса, и\или воздушной кукурузы; смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/ или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/ или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; ароматических добавок: экстракта ванили и/ или ванили; и/или ламинарии, и/или морской капусты; и/или цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; цукатов из: дыни, и/или арбуза, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; и/или чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/ или груш; и/или чипсов овощных из: моркови, и/ или тыквы, и/или лука, и/или перца сладкого, и/ или томата, и/или баклажана, и/или картофеля; и/ или меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/ или тирамису; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, черная смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, яблоки, груши, дыня, виноград, лесные шиповник, барбарис, боярышник, ягоды, виноград, крыжовник, инжир, маракуйя, папайя, манго, ананас, авокадо, киви, кокос, алыча, жимолость, кизил, черемуха, облепиха), и/или сиропов: шоколадного, и/или карамельного, и/или сливочного, и/или орехового, и/или кленового, и/ или сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, и/или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/ или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/ или шоколадно-ореховый; сыр «Бюш» из козьего и коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в/или в обсыпке: «Азиатская»; «Пикантная с

укропом»; «Чеснок и томат»; пряновкусовой «Малахитовая»; пряновкусовой «Нежная»; пряновкусовой «Осенняя». сыр «Валансэ» из козьего и коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%; сыр «Камамбер» из козьего и коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 50%; 55%; 60%; сыр «Кротен» из козьего и коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%; 50%; сыр «Бюш де Шевр» из козьего и коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; сыр «Бюш де Шевр» из козьего и коровьего молока, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60% в пепле фруктовых деревьев.

Изменение № 17. Дата введения в действие 07.12.2021 г. Сыр «Маскарпоне» с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%; сыр «Маскарпоне» с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%, со вкусом, и/или ароматом соуса «Песто»; сыр «Маскарпоне» с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%, с добавлением: паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав, и/ или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/ или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/ или петрушки, и/или тимьяна, и/или грибов, и/ или томатов сущеных (хлопья, лепестки), и/или вяленых томатов, и/или мускатного ореха, и/или орехов, и/или маслин, и/или оливок, и/или меда; сыр «Маскарпоне» с м.д.ж. в сухом веществе: 70%; 75%; 78%; 80%, с добавлением: паприки, и/ или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или пряных трав, и/или базилика, и/или орегано, и/или укропа, и/или петрушки, и/или тимьяна, и/или грибов, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или вяленых томатов, и/или мускатного ореха, и/или маслин, и/или оливок, и/ или орехов, и/или меда, со вкусом, и/или ароматом соуса «Песто».

Изменение № 18. Дата введения в действие 11.03.2022 г. Сыр «Валансе» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с добавлением: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); сыр «Камамбер» из

козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с добавлением: пряно-вкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/ или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов); сыр «Кротен» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с добавлением: пряновкусовых смесей, и/или перца, и/или черного перца, и/или смеси перцев, и/или пажитника, и/ или мускатного ореха, и/или меда, и/или томатов, и/или паприки, и/или кунжута, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или сушеных пряных трав, и/или грибов (былые грибы, лесные грибы, трюфель, вешенки, шампиньоны, лисички, смесь грибов).

Изменение № 19. Дата введения в действие 04.04.2022 г. Сыр «Камамбер» для жарки из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%; сыр «Камамбер» для гриля из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%; сыр «Халуми» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%, 45% 50%; 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/ или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/ или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или нижип бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; и/или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/ или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/ или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/ или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/

или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/ или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/ или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/ или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/ или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/ или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/ или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или пажитника, и/или и/или ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/ или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/ или ягодного, и/или плодового; и/или ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; сыр «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, в масле: подсолнечном, и/или оливковом, кукурузном, и/или соевом, и/или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, и/или ореховом, и/ горчичном, и/или кунжутном, арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/ или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/ или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, душицы, и/или и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; и/или грибов: белых. и/или подосиновиков. и/или лисичек. и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/ или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/ или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/ или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/ или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/ или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/ или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/ или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/ или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/ или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/ или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника. и/или ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/ или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или

воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/ плодового; ягодного, и/или ароматических добавок: экстракта ванили и/или ванили; сыр «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/ или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/ или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или и/или душицы, и/или мелисы. бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или и/или и/или имбиря, пажитника, -онкап ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/ или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа: и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/ или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или клубники, и/или земляники, плодов: малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/ или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/ или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/ или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская». пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряновкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная». пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; ассорти сыра «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, с и/ или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/ кунжута, и/или подсолнечника, амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или тимьяна (чабреца), базилика, и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или и/или пажитника. и/или ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/ или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/ или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или

боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/ или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/ или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/ или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных пряно-вкусовой смеси «Азиатская». грибов: пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряновкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»: В масле: подсолнечном, и/или оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/ или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, и/или ореховом, и/или горчичном, и/или кунжутном, и/или арахисовом.

Изменение № 20. Дата введения в действие 23.09.2022 г. Дополнен перечень сырья.

Изменение № 21. Дата введения в действие 03.11.2022 г. Рекомендуемые сроки годности:

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

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

Изменение № 22. Дата введения в действие 20.04.2023 г. Сыр «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, с и/или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/ или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/ или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/ или черемши, и/или ревеня, и/или майорана: и/ или специй и/или пряностей: черного перца, и/ или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/ или имбиря, и/или пажитника, и/или пряноароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/ или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/ или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови,и/или тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого) и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/ или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/ или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/ или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/ или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви,и/или кокоса, и/или алычи, и/ или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/ или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/ или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или

чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряновкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой пряно-вкусовой смеси смеси «Нежная», В масле: подсолнечном, и/или «Осенняя»; оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/ или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, ореховом, и/или горчичном, кунжутном, и/или арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или тимьяна (чабреца), базилика. и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды, календулы; и/или грибов: белых, и/или и/или и/или подосиновиков, лисичек, шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/ или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/ или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/ или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/ или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/ или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/ или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/ или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/ или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/ или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/ или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/ или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), и/или баклажана, и/или баклажана вяленого, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или кабачка вяленого; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника. и/или -онкап ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/ или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/ ягодного, и/или плодового; ароматических добавок: экстра ванили и/или ванили: ассорти сыра «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 35,0%; 40%; 45%; 50%; 55%, с и/ или в обсыпке: семян: пажитника, и/или мака, и/ кунжута. и/или подсолнечника, амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика. и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или и/или пажитника, и/или ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/ или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью,

и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/ или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, и/или тыквы, и/ или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого); и/или фруктов и/ или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/ или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/ или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/ или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/ или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/ или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; /или грибов: белых, и/или подосиновиков, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/ или шиитаке, и/или трюфеля, и/или лесных грибов; пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряновкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная». пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; в масле: подсолнечном, оливковом, и/или кукурузном, и/или соевом, и/ или льняном, и/или рапсовом, и/или облепиховом, и/или горчичном, и/или ореховом, кунжутном, и/или арахисовом, с добавлением или без добавления в масло: семян: пажитника, и/или мака, и/или кунжута, и/или подсолнечника, и/или амаранта, и/или тыквы, и/или чиа, и/или льна, и/ или горчицы; и/или пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна (чабреца), розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков: розы, липы, василька, гвоздики, гибискуса, лаванды,

календулы; и/или грибов: белых, и/или и/или подосиновиков, лисичек, и/или шампиньонов, и/или вешенок, и/или шиитаке, и/ или трюфеля, и/или лесных грибов; и/или орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/ или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, и/ или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/ или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/ или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина, и/или ежевики, и/ или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/ или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/ или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/ или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/ или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; и/или овощей: перца сладкого (зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца, и/или огурца (соленого, и/или малосольного, и/или вяленого), и/или баклажана, и/ или баклажана вяленого, и/или цветной капусты, и/или капусты брокколи, и/или брюссельской капусты, и/или кабачка, и/или кабачка вяленого; и/или сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/ или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/ или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или лаврового листа; и/или злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; и/или наполнители: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/

или ягодного, и/или плодового; и/или ароматических добавок: экстра ванили и/или ванили.

Изменение № 23. Дата введения в действие 05.05.2023 г. Дополнить ассортимент следующими сырами: сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из козьего, и/или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из козьего, и/ или коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе; ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B клубнике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ассорти сыров из коровьего и козьего клюкве. молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B клюкве. ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из

коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ананасе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B клюкве. ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в манго; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B груше; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ананасе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж.

в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клубнике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ананасе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в груше; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B

ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B персике; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в ананасе; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% B ассорти сыров из коровьего и козьего молока: сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в персике; сыр «Бюш» из коровьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в папайе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в абрикосе; сыр «Бюш» из козьего молока с м.д.ж. в сухом веществе 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0% в клюкве.

Изменение № 24. Дата введения в действие 08.05.2023 г. Дополнить ассортимент следующими сырами: сыр «Страчателла с трюфелем».

Изменение № 25. Дата введения в действие 15.05.2023 г. Дополнить ассортимент следующими сырами: сыр «Домашний» м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Косичка» с м.д.ж. в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 35%; 40%; 50%; 55%; сыр «Фета» с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%.

Изменение № 26. Дата введения в действие 25.06.2023~г.

Рекомендуемые сроки годности мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре  $4\pm2^{\circ}\text{C}$  не более 24 часов.

Рекомендуемые сроки годности

	В сутках	
	Срок годности сыра	
Наименование сыра	при температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0°C до 6°C и относи- тельной влажности воздуха от 80% до 85% включительно
Сыр «по-Адыгейски»; сыр «по-Адыгейски» пря-		
ный; сыр «по-Адыгейски» с вкусовыми добавка-	35	30
ми.		
«Крымский», «Крымский» с вкусовыми компонентами	33	10
«Крымский» копченый, «Крымский» копченый с вкусовыми компонентами	50	30
«Крем-Рикотта», «Крем-Рикотта» с вкусовыми компонентами	15	7
«Рикотта Классическая», ««Рикотта Классическая» с вкусовыми компонентами	15	7
«Шевр» из козьего молока, в том числе из цельного молока	_	30
«Бюш» из козьего и/или коровьего молока с вкусовыми компонентами	_	50
Фермерский» из коровьего и/или козьего молока, «Фермерский» из коровьего и/или козьего молока с вкусо-ароматическими компонентами	40	20

25	1.5
25	15
_	60
35	20
	50
	20
	50
	30
_	25
_	50
_	50
_	33
_	50
	50
	60
	50
	360
	300
	50
_	30
_	60
_	60
_	До 12 месяцев
	71
_	60
	60
	00
	По 12 масячар
	До 12 месяцев
	<u></u>
	60
	(0
_	60
	П 10
<del></del>	До 12 месяцев
	25 ————————————————————————————————————

«Камамбер» для жарки из козьего и/или коровьего молока и «Камамбер» для гриля из козьего и/или коровьего молока	_	60
«Халуми» из козьего и/или коровьего молока с и/ или в обсыпке пищевкусовых компонентов	_	60
«Шевр» из козьего и/или коровьего молока в масле с добавлением или без добавления пищев-кусовыми компонентами и ассорти сыра «Шевр» из козьего и/или коровьего молока с и/или в обсыпке пищевкусовых компонентов с добавлением масла	_	60
«Шевр» из козьего и/или коровьего молока с и/ или в обсыпке пищевкусовых компонентов	_	60
сыр «Филадельфия»	_	21
сыры: «Шевр» из козьего и/или коровьего моло- ка и ассорти «Шевр» из козьего и/или коровьего молока, с и/или в обсыпке пищевкусовых компо- нентов, в масле, с добавлением или без добавле- ния в масло пищевкусовых компонентов	_	120
сыры: «Бюш» из козьего, и/или коровьего моло- ка, в манго и/или в манго, и/или в клубнике, и/ или в абрикосе, и/или в клюкве, и/или в груше, и/или в ананасе, и/или в персике, и/или в папайе	_	50
сыр «Страчателла с трюфелем»	10	5
«Домашний»		33
«Косичка»	_	30
«Фета»	_	30
l —		

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.

#### ТУ,ТИ 10.51.40-535-37676459-2017 СЫРЫ ИЗ КОЗЬЕГО И ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

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

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

переработки.

ACCOPTHMENT: Сыры ИЗ козьего и/или овечьего молока сыр «Осетинский Традиционный» свежий с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Осетинский Традиционный» зрелый с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Фета» с м.д.ж в сухом веществе 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сулугуни Традиционный» с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Сулугуни Традиционный» копченый с м.д.ж в сухом веществе 45.0%; сыр «Джбейна» свежий с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Джбейна» пряный свежий с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Джбейна» сушеный с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Джбейна» пряный сушеный с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Брынза Традиционный» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Пареница» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Пареница» копченый с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Оштьепок» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Оштьепок» копченый с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; сыр «Манчего» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%; сыр «Пастор» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Халлуми» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Брюност» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Гейтот» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; Сыры из козьего молока сыр «Цигенкамамбер» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Иборес» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Аньехо» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; сыр «Снёфриск» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сантарем» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; сыр «Банон» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Валансэ» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Сент-мор де Турэн» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 60,0%; сыр «Пелардон» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Пикодон» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Пулиньи-сен-Пьер» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Рокамадур» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Сельсюр-Шер» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Танги» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Шабишу-дю-пуату» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Шавиньоль» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Коротенде-Шавиньоль» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Шавру» с м.д.ж в сухом веществе: 49,0%; сыр «Отюн» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Кабеку» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Кёр-де-Шевр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Кёр-Сандр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Колошет» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Риготт-де-Кондрие» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Шевротен» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; Сыры из овечьего молока: сыр «Бэллок» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Бургосский сыр» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Идиасабаль» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Ронкаль» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; сыр «Саморано» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; 55,0%; сыр «Медоро» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Пекорино романо»

с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Рикотта романа» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%; сыр «Азейтано» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Пажский» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Салойо» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Бутонде-кюлот» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Брен-д амур» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Броччио» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Ларзак» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; 55,0%; сыр «Оссо-Ирати» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Рокфор» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Эторки» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Аму» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; сыр «Анно» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Арди-Гасна» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Блё-дебаск» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Блёде-Корс» с м.д.ж в сухом веществе: 50,0%; сыр «Бребью» с м.д.ж в сухом веществе:10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Мораше» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Брусс» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0; 20,0%; 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Венако» с м.д.ж в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%.

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

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

Изменение № 3. Дата введения в действие 10.04.2019 год. Сыры из козьего молока сыр «Козий Испанский» из цельного молока с м.д.ж в

сухом веществе от 40,0% до 55,0%; сыр «Козий Испанский»см.д.жв сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50.0%, 55,0%; сыр «Козий Испанский» из цельного молока с паприкой с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%; сыр «Козий Испанский» с паприкой с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50.0%, 55,0%; сыр «Козий полутвердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%; сыр «Козий полутвердый» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50.0%, 55,0%; сыр «Козий твердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%; сыр «Козий твердый» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50.0%, 55,0%; сыр «Шавру» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 40,0% до 55,0%. Сыры из овечьего молока: сыр «Овечий Испанский» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; сыр «Овечий Испанский» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50.0%, 55,0%;60,0%; сыр «Овечий Испанский» из цельного молока с паприкой с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; сыр «Овечий Испанский» с паприкой с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50.0%, 55,0%;60,0%; сыр «Овечий полутвердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; сыр «Овечий полутвердый» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50.0%, 55,0%;60,0%; сыр «Овечий твердый» из цельного молока с м.д.ж в сухом веществе от 45,0% до 60,0%; сыр «Овечий твердый» с м.д.ж в сухом веществе: 45,0%; 50.0%, 55,0%;60,0%.

Изменение № 4. Дата введения в действие 11.06.2020 год. Сыры из козьего и/или овечьего молока сыр «Рокфоръ» с м.д.ж в сухом веществе: 50.0%; 55.0%.

Изменение № 5. Дата введения в действие 23.08.2020 год. Сыры из козьего молока сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0%; сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/ или консервированных маслин; сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 45,0% копченый; сыр «Домашний-Кавказский» из козьего молока с м.д.ж в сухом вешестве 45.0% копченый с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряноароматических смесей, и/или черного перца и\ или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки) , и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/ или консервированных маслин; сыр «Леварден» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Леварден» из козьего молока с м.д.ж в сухом веществе 40,0%; 45,0%; 50,0%; с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/ или черного перца и\или белого перца, и/или смеси перцев, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (лаванда, базилик, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или смеси пряных трав, и/или прованских трав и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и/или чеснока, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или лепестки цветов, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или плодов папайи, персика, черешни, смеси сушеных фруктов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\илиягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 6. Дата введения в действие 16.03.2022 год. Сыры из козьего молока сыр «Домашний» из цельного из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%, с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/ или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/ или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/ или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/ или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/ или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/ или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, и/или томатов вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Домашний» копченый из цельного из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%, с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/ или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/ или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/ или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/ или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/ или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/ или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, и/или томатов вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин; сыр «Рикотта Классическая» соленый из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%;

45,0%; 50,0%; сыр «Рикотта Классическая» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15,0% 20,0%; 25,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; сыр «Рикотта Классическая» соленый из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе: 10,0%; 15.0% 20.0%; 25.0%; 30.0%; 35.0%; 40.0%; 45.0%; 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/ или аниса, и/или имбиря, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, лушина, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/ или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/ или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или сушеного чеснока, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки),и/или (копчёная, сушёная молотая), и/или грецкого ореха, и/или консервированных оливок и/или консервированных маслин, и/или чеснока, и/или фисташек, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов; сыр «Фермерский» из цельного из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 55,0%, с добавлением: семян пажитника, и/или грибов, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/ или паприки, и/или лаванды, и/или базилика, и/ или тимьян, и/или розмарина, и/или шалфея, и/ или эстрагона, и/или мяты, и/или мелиссы, и/ или душицы, и/или иссопа, и/или майорана, и/ или смеси пряных трав, и/или прованских трав и/или укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных, вяленых (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), персика, вишни, черешни, смеси сушеных фруктов, ягод (сушеная и свежая), и/или орехов, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или сельдерея, и/или кинзы, консервированных оливок и/или консервированных маслин.

Изменение № 7. Дата введения в действие 14.07.2022 год. Сыры из козьего молока сыр «Сент-Мор» (Sainte-Maure) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Шевротен» (Chevrotin) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом

веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Тронкетто ди Капра» (Tronchetto di Capra) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Каприкорн» (Capricorn) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Томино ди Капра» (Tomino di Capra) из цельного козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%.

Изменение № 8. Дата введения в действие 14.09.2022 год. Сыры из козьего молока сыр «Шевр» из козьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 49,0%, покрыт обсыпкой из: перца черного, и/или паприки, и/или итальянских трав, в масляной заливке; Сыры из овечьего молока: сыр «Пекорино Дольче» из овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%.

Изменение № 9. Дата введения в действие 21.02.2023 год. Сыры из овечьего молока: сыр «Пекорино Луни» из овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%.

Изменение № 10. Дата введения в действие 23.05.2023 год. Сыры из козьего и/или овечьего молока сыр «Томм» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Томм» из цельного козьего и/или овечьего молока, с: грецким орехом, и/или фундуком, и/или пажитником, и/ или трюфелем, и/или лисичками, и/или белыми грибами, и/или вялеными томатами, и/или вяленым чили, и/или болгарским перцем, и/или маслинами, и/или оливками, и/или лавандой, и/или прованскими травами, и/или маслом оливковым, и/или древесным пеплом, и/или кедровым орехом, и/или смесью пряных трав, и/или мятой, и/или мелиссой, и/или розмарином, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Чеддер» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Канестрато» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Проволоне» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Карфилли» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Качотта» из цельного козьего и/или овечьего молока, с: грецким орехом, и/или фундуком, и/или пажитником, и/или трюфелем, и/или лисичками, и/или белыми грибами, и/или вялеными томатами, и/или вяленым чили, и/или болгарским перцем, и/

или маслинами, и/или оливками, и/или лавандой, и/или прованскими травами, и/или маслом оливковым, и/или древесным пеплом, и/или кедровым орехом, и/или смесью пряных трав, и/ или мятой, и/или мелиссой, и/или розмарином, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Белпер Кнолле» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Белпер Кнолле» из цельного козьего и/или овечьего молока, с: копченой паприкой, и/или душистым перцем, и/или смесь перцев, и/или лимонным перцем, и/или прованскими травами, и/или белыми грибами, и/или хмели-сунели, и/ или чесноком молотым сушеным, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%;

сыр «Грюгер» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Фета» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%; сыр «Пармезан» из цельного козьего и/или овечьего молока, с массовой долей жира в сухом веществе от 40,0% до 60,0%.

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

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

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

Рекомендуемые срок хранения мягких сыров после вскрытия упаковки при температуре  $4\pm2^{\circ}$ С и относительной влажности воздуха (80-90) % не боле 48 часов. Рекомендуемый срок хранения рассольных сыров Рекомендуемые сроки хранения упакованных рассольных сыров приведены в таблице 2.

	Условия хранения при относительной влажности от 80 % до 90 % включительно		
Наименование сыра	при упаковывании:	Температура хранения, оС	Время хранения, суток
Φ	в пастеризованной сыворотке	от минус 3 до плюс 4	20
«Фета»;	в пастеризованной воде		10
	в рассоле		60
«Осетинский Традиционный» свежий; «Осетинский Традиционный»	без применения вакуума и модифицированной газовой среды	от минус 4 до плюс 4	45
зрелый; «Сулугуни Традиционный»; «Сулугуни Традиционный» копченый; «Пареница»; «Пареница» копченый; «Оштьепок»; «Оштьепок» копченый	с применением вакуума или модифицированной газовой среды		90
Сыры в оливковом масле: «Сантарем»; «Джбейна» свежий; «Джбейна» пряный свежий;	_	от 4 до плюс 8	60
//Enr. 1100	в рассоле в герметичной упаковке		240
«Брынза Традиционный»	в рассоле в негерметичной упаковке	от 4 до плюс 8	180

Рекомендуемые срок хранения рассольных сыров после вскрытия: вакуумной упаковки или упаковки с газомодифицированной средой при температуре от плюс 2 °C до плюс 6 °C – не более 5 суток. упаковки с сырами в рассоле, они хранится в рассоле в закрытом состоянии при температуре от плюс 2 °C до плюс 6 °C не более 20 суток. Рекомендуемый срок годности сыров с пониженным содержанием влаги: «Джбейна» сухой, «Джбейна» пряный сухой, «Бутон-декюлот» при температуре от 0°C до 20°C и относительной влажности воздуха не более 80% не более 240 суток «Брюност», «Гейтот» при температуре: 4±2°C – не более 30 суток; от минус 12°C до минус 18°C – не более 180 суток Рекомендуемые сроки и условия хранения твердых и полутвердых сыров Рекомендуемые сроки и условия хранения полутвердых сыров: «Пулиньи-сен-Пьер», «Танги», «Шевротен», «Иборес», «Рокфор», «Броччио», «Халлуми», «Азейтано», «Ларзак», «Оссо-Ирати», «Эторки», «Аму», «Анно», «Брен-д амур», «Мораше»;

При температуре от минус 4 °C до 0°C и воздуха 85-90%: относительной влажности без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 60 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды 120 суток. При температуре от 0°С до плюс 8 °C и относительной влажности воздуха 80-85%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 90 суток. Рекомендуемые сроки и условия хранения твердых сыров: «Аньехо», «Манчего», «Пастор», «Бэллок», «Салойо»; «Идиасабаль», «Ронкаль», «Саморано», «Медоро», «Пекорино романо», «Пажский», «Арди-Гасна», При температуре от минус 4 °C до 0°C и относительной влажности воздуха 85-90%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды – 90 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 120 суток. для твердых сыров: «Пармезан» и «Маасдам», срок хранения при температуре от минус 4 °C до 0°С и относительной влажности воздуха 85-90% в упаковке или без 180 суток При температуре от 0°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-85%: без применения вакуума и модифицированной газовой среды — 30 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды — 90 суток. Рекомендуемые сроки и условия хранения для твердых и полутвердых сыров после нарушения целостности сырной головы (фасовка и нарезка) при температуре от минус 4°С до плюс 8°С и относительной влажности воздуха 80-90 % в негерметичной упаковке не более 5 суток; в герметичной упаковке не более 10

суток; в вакуумной или газомодифицированной среде не более 25 суток. Рекомендуемый срок хранения твердых и полутвердых сыров после вскрытия герметичной упаковки при температуре от 0°С до 6°С – не более 5 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## молоко и сливки

#### ТУ,ТН 10.51.22-1048-37676459-2022 МОЛОКО КОЗЬЕ СУХОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко козье цельное сухое (далее – продукт или продукция), полученное путём сушки козьего цельного и частично обезжиренного молока и предназначенное для непосредственного использования в пищу и промышленной переработки.

**АССОРТИМЕНТ**: молоко козье цельное сухое с м.д.ж от 26,0% до 41,9%, молоко козье частично обезжиренное с м.д.ж от 1,5% до 25,0%

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

Рекомендуемые сроки годности продукции в сухих, вентилируемых помещениях при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности не более 85% не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## ТУ,ТИ 10.51.11-1049-37676459-2022 МОЛОКО КОЗЬЕ ЦЕЛЬНОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко козье цельное ультрапастеризованное (далее — продукт, продукция, молоко), изготовляемое из козьего цельного сырого молока подвергнутое ультрапастеризации. Молоко козье цельное ультрапастеризованное предназначено для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей переработки, выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую или транспортную упаковку и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ**: молоко козье цельное ультрапастеризованное с м.д.ж от 2.8 % до 5.6 %.

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

Термины и определения: Цельное молоко — сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования. Ультрапастеризованное молоко — молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований настоящего технического регламента к микробиологическим показателям безопасности. Правила транспортирования и хранения Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии

с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

Рекомендуемые сроки годности молока козьего цельного ультрапастеризованного: в транспортной упаковке при температуре (4±2) °C не более 48 часов; в потребительской упаковке, без асептического розлива, при температуре  $(4\pm 2)$ °C не более 30 суток; в потребительской упаковке, с асептическим розливом, при температуре (2-25) °C не более 180 суток. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки при температуре (4±2) °С-не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего по ГОСТ 15846.

## ТУ,ТН 10.51.51-1043-37676459-2022 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ И МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ВАРЕНОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко сгущенное с сахаром и молоко сгущенное с сахаром вареное (далее продукт или продукция) — вырабатываемые из молока и/или побочных продуктов переработки молока с добавлением сахара. Продукция производится путем частичного удаления воды с последующей термической обработкой (пастеризация или стерилизация). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ**: молоко обезжиренное сгущенное с сахаром с м.д.ж. не более 1,5 %; молоко частично обезжиренное сгущенное с сахаром с м.д.ж.: 1,5 %; 2,0 %; 3,0 %; 4,0 %; 5,0 %; 6,0 %;

7,0%; 7,5 %; молоко сгущенное с сахаром, с м.д.ж.: 8,5 %; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0%; 15,0 %; молоко сгущенное с сахаром вареное, с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5 %; 9,0%; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %.

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

Рекомендуемые сроки годности молока сгущённого с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 10°С и относительной влажности не выше 85 %: для не герметично упакованных продуктов — не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов — не более 12 месяцев. Рекомендуемые сроки годности молока сгущённого вареного с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 10°С и относительной влажности не выше 85 %: для не герметично упакованных продуктов — не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов — не более 6 месяцев. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%.

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

## ТУ,ТН 10.51.12-1023-37676459-2022 СЛИВКИ НЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на сливки из козьего молока (далее продукт или продукция) – продукт, изготовленный из козьего молока и (или) молочных продуктов из козьего молока, подвергнутый термической обработке, упакованный в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей переработке. Продукция, упакованная в потребительскую упаковку, выпускается в охлажденном виде предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Продукция пастеризованная весовая или упакованная в транспортную упаковку, выпускается в охлажденном или замороженном виде и реализуется непосредственно с предприятия-изготовителя или через предприятия оптовой торговли.

АССОРТИМЕНТ: сливки из козьего молока пастеризованные с массовой долей жира: 10%; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18%; 19%; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26%; 27%; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34%; сливки из козьего молока ультрапастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12%; 13%; 14%; 15%; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21%; 22%; 23%; 24%; 25 %; 26 %; 27 %; 28%; 29%; 30%; 31%; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока стерилизованные с массовой долей жира: 10%; 11%; 12%; 13 %; 14 %; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%; 21%; 22%; 23%; 24%; 25%; 26%; 27%; 28%; 29 %; 30 %; 31 %; 32%; 33%; 34%; сливки из козьего молока питьевые пастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11%; 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18 %; 19 %; 20%; 21%; 22%; 23%; 24 %; 25 %; 26%; 27 %; 28%; 29%; 30%; 31%; 32%; 33%; 34%; сливки из козьего молока питьевые ультрапастеризованные с массовой долей жира: 10%; 11%; 12%; 13%; 14 %; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20 %; 21%; 22 %; 23%; 24%; 25%; 26%; 27%; 28%; 29 %; 30%; 31 %; 32%; 33%; 34%; сливки из козьего молока питьевые стерилизованные с массовой долей жира: 10%; 11%; 12 %; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%; 21%; 22%; 23%; 24%; 25%; 26%; 27%; 28%; 29%; 30%; 31%; 32%; 33%; 34%; сливки из козьего молока «Для взбивания» пастеризованные с массовой долей жира: 27%; 28%; 29%; 30%; 31%; 32%; 33%; 34%; 35%; 36 %; 37%; 38%; 39 %; 40%; 41%; 42%; 43%; 44 %; 45 %; 46%; 47 %; 48%; 49%; 50%; 51%; 52 %; 53%; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; сливки из козьего молока «Для взбивания» ультрапастеризованные с массовой долей жира: 27%; 28%; 29%; 30%; 31%; 32%; 33%; 34%; 35%; 36%; 37%; 38%; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43%; 44%; 45%; 46%; 47%; 48%; 49%; 50%; 51%; 52%; 53%; 54%; 55%; 56%; 57%; 58%; сливки из козьего молока «Для взбивания» стерилизованные с массовой долей жира: 27 %; 28%; 29%; 30%; 31 %; 32%; 33 %; 34%; 35%; 36%; 37%; 38%; 39%; 40%; 41 %; 42 %; 43 %; 44%; 45%; 46%; 47%; 48%; 49%; 50 %; 51%; 52 %; 53%; 54 %; 55 %; 56%; 57%; 58%; сливки из козьего молока питьевые пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Лесной орех», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», с массовой долей жира: 10%; 11 %; 12 %; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%; 21%; 22%; 23%; 24%; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30%; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока питьевые ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Лесной орех», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад» с массовой долей жира: 10%; 11 %; 12%; 13%; 14%; 15 %; 16%; 17 %; 18%; 19%; 20 %; 21%; 22 %; 23%; 24 %; 25 %; 26 %; 27%; 28%; 29%; 30%; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока питьевые стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Лесной орех», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад» с массовой долей жира: 10%; 11 %; 12%; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18%; 19%; 20%; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26%; 27 %; 28%; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Лесной орех», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад» с массовой долей жира: 10%; 11%; 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%; 21%; 22 %; 23 %; 24 %; 25%; 26%; 27%; 28%; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Лесной орех», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад» с массовой долей жира: 10%; 11 %; 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%; 21%; 22 %; 23%; 24 %; 25 %; 26%; 27 %; 28 %; 29%; 30 %; 31%; 32 %; 33 %; 34%; Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива).

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

Термины и определения «Сливки» молочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов; «Питьевые сливки» сливки, подвергнутые термической обработке, как минимум пастеризации, и расфасованные в потребительскую тару. Транспортирование и хранение: Готовую продукцию транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

Рекомендуемые сроки годности: для пастеризованной продукции в транспортной упаковке без асептического розлива при температуре  $(4\pm 2)$ °C – не более 5 суток; для пастеризованной продукции в транспортной упаковке с асептическим розливом при температуре (4±2) °C – не более 30 суток; для пастеризованной весовой продукции без асептического розлива при температуре (4±2) °C – не более 3 суток; для пастеризованной весовой продукции с асептическим розливом при температуре от 0°C до 25°C – не более 10 суток; для замороженной пастеризованной продукции в транспортной упаковке или весовой при температуре не выше минус 18 °C – не более 6 месяцев; для пастеризованной продукции в потребительской упаковке без асептического розлива при температуре  $(4\pm 2)$  °C – не более 7 суток; для пастеризованной продукции в потребительской упаковке с асептическим розливом при температуре (4±2) °C – не более 30 суток; для ультрапастеризованной продукции в потребительской упаковке без асептического розлива при температуре (4±2) °С – не более 15 суток; для ультрапастеризованной продукции в потребительской упаковке с асептическим розливом при температуре хранения от 0 °C до 25°C – не более 6 месяцев. для стерилизованной продукции при температуре хранения от 0°С до 25°С – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## ТУ,ТИ 10.51.11-276-37676459-2022 МОЛОКО БУЙВОЛИНОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Дата введения в действие - 17.01.2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на молоко буйволиное пастеризованное, в том числе питьевое (далее продукт, продукция), произведенное из буйволиного молока с добавлением или без добавления молочных продуктов, подвергнутое пастеризации. Молоко буйволиное питьевое, пастеризованное, предназначено для непосредственного употребления в пищу, выпускается в охлажденном виде, упакованное в потребительскую упаковку и реализуется через

сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания. Молоко буйволиное, пастеризованное, предназначено для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей переработки, выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую или транспортную упаковку и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания. Молоко буйволиное питьевое пастеризованное в зависимости от молочного сырья изготовляют: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; и их смесей. Молоко буйволиное пастеризованное в зависимости от молочного сырья изготовляют: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; и их смесей.

**АССОРТИМЕНТ:** молоко буйволиное цельное питьевое пастеризованное с м.д.ж. от 7,5% до 8,2%; молоко буйволиное питьевое пастеризованное с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,8 %; 3,0%; 3,3%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,5%; 7,7%; 8,0%; 8,2%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; молоко буйволиное обезжиренное питьевое пастеризованное с м.д.ж. менее 0,5%; молоко буйволиное пастеризованное с м.д.ж. от 7,5% до 8,2%; молоко буйволиное пастеризованное с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,8 %; 3,0%; 3,3%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,5%; 7,7%; 8,0%; 8,2%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; молоко буйволиное обезжиренное пастеризованное с м.д.ж. менее 0,5%.

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

Транспортирование и хранение. Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

Рекомендуемые сроки годности молока пастеризованного при температуре  $(4\pm2)^{\circ}$ С: в транспортной упаковке— не более 48 часов; в потребительской упаковке с асептическим розливом— не более 14 суток; в потребительской упаковке без асептического розлива — не более 20 суток. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки при температуре  $(4\pm2)^{\circ}$ С— не более 24 часов в пределах срока годности. Пред-

приятие-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.

## ТУ,ТИ 10.51.11-275-37676459-2022 МОЛОКО БУЙВОЛИНОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Дата введения в действие - 17.01.2022 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на молоко буйволиное ультрапастеризованное, в том числе питьевое (далее продукт, продукция), произведенное из буйволиного молока с добавлением или без добавления молочных продуктов, подвергнутое ультрапастеризации. Молоко буйволиное питьевое ультрапастеризованное, предназначено для непосредственного употребления в пищу, выпускается в охлажденном виде, упакованное в потребительскую упаковку и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания. Молоко буйволиное ультрапастеризованное, предназначено для непосредственного употребления в пищу и дальнейшей переработки, выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую или транспортную упаковку и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания. Молоко буйволиное питьевое ультрапастеризованное в зависимости от молочного сырья изготовляют: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; и их смесей. Молоко буйволиное ультрапастеризованное в зависимости от молочного сырья изготовляют: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; и их смесей.

**АССОРТИМЕНТ:** молоко буйволиное цельное питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. от 7,5% до 8,1%; молоко буйволиное питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,8 %; 3,0%; 3,3%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,5%; 7,7%; 8,0%; 8,2%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; молоко буйволиное обезжиренное питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. менее 0,5%; молоко буйволиное цельное ультрапастеризованное с м.д.ж. от 7,5% до 8,1%; молоко буй-

волиное ультрапастеризованное с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,8 %; 3,0%; 3,3%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,5%; 7,7%; 8,0%; 8,2%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; молоко буйволиное обезжиренное ультрапастеризованное с м.д.ж. менее 0,5%.

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

Транспортирование и хранение. Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида.

Рекомендуемые сроки годности молока ультрапастеризованного: в транспортной упаковке, при температуре  $(4\pm 2)$  °C – не более 48 часов; в потребительской упаковке с асептическим розливом, при температуре от 2°C до 25°C – не более 180 суток; в потребительской упаковке без асептического розлива, при температуре (4±2) °C не более 20 суток. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки при температуре  $(4\pm 2)$  °C- не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## ТУ,ТИ 10.51.11-873-37676459-2020 МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ

Дата введения в действие 22.09.2020 года. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко восстановленное ультрапастеризованное (далее – продукт, продукция), произведенное из концентрированных и/или сгущенных, и/или сухих молочных продуктов и воды и подвергнутое ультрапастеризации. Восстановленное ультрапастеризованное молоко предназначено для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока или

для приготовления другой пищевой продукции. Молоко восстановленное ультрапастеризованное выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую упаковку и реализуется непосредственно с завода-изготовителя или через предприятия оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** молоко восстановленное из сухого обезжиренного молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж не более 0,5%; молоко восстановленное из сгущенного обезжиренного молока, с м.д.ж не более 0,5%; молоко восстановленное из концентрированного обезжиренного молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж не более 0,5%; молоко восстановленное ультрапапастеризованное из смеси обезжиренного сухого и/или обезжиренного концентрированного молока, и/ или обезжиренного сгущенного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное из сухого молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное из сгущенного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное из концентрированного молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное ультрапапастеризованное из смеси: сухого и/или концентрированного молока, и/или сгущенного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное из сухого цельного молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж с м.д.ж. от 2,5% до 6,0%; молоко восстановленное из сгущенного обезжиренного молока, с м.д.ж. от 2,5% до 6,0%; молоко восстановленное из концентрированного обезжиренного молока, ультрапапастеризованное с м.д.ж от 2,5% до 6,0%; молоко восстановленное ультрапапастеризованное из смеси обезжиренного сухого и/или обезжиренного концентрированного молока, и/или обезжиренного сгущенного молока, с м.д.ж. от 2,5% до 6,0%. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение её, безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды и соответствующего качества изложены в пунктах 2.1-2.12; 3.1-3.13; 4.1-4.11; 5.3-5.7; 7.1-7.7.

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

Термины и определения «восстановленное молоко» молочный продукт, расфасованный в потребительскую тару, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды; «концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко» концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не более 1,5 процента; «концентрированное или сгущенное цельное молоко» концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 25 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не менее 7,5 процента; «концентрированное или сгущенное частично обезжиренное молоко» концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира более 1,5, но менее 7,5 процента; «сухое обезжиренное молоко» сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не более 1,5 процента; «сухое цельное молоко» сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не менее 26 и не более 42 процентов; «ультрапастеризованное» молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований технического регламента TP TC 033/2013 к микробиологическим показателям безопасности. Молоко восстановленное ультрапастеризованное с асептическим розливом хранят при температуре от 2 °C до 25 °C; без асептического розлива при температуре плюс (4±2) °C.

Рекомендуемые сроки годности: молока восстановленного ультрапастеризованного с асептическим розливом при температуре от плюс 2 °C до плюс 25 °C – не более 180 суток; молока восстановленного ультрапастеризованного без асептического розлива при температуре плюс  $(4\pm2)$  °C — не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более  $(4\pm2)$  °C. 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.

## ТУ,ТИ 10.89.19-984-37676459-2020 ПРОДУКТЫ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты сгущенные с сахаром на молочной основе с растительными жирами (далее – продукт(ы), продукция), вырабатываемые из молока, и(или) молочных продуктов, растительных жиров и(или) заменителя молочного жира и сахара, с дополнительной термообработкой или без нее, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока продуктов, вкусо-ароматических и/или пищевкусовых компонентов. Немолочные жиры составляют от 50 % до 100 % жировой фазы готового продукта. Продукция выпускается упакованной в потребительскую или транспортную упаковку в охлаждённом виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу или для приготовления других продуктов питания и реализуется через сети оптовой и розничной торговли или предприятия общественного питания. Продукция различается сырьем, вкусовыми компонентами, способом производства.

**АССОРТИМЕНТ**: продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10,0 %; 15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами вареный с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %;15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами с ароматом: сливок и/или ванили, и/или, айриш-крим, и/или ореха, и/или корицы, и /или малины, и/или клубники с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %; 15,0%; 20,0%; продукт

сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами с добавлением: корицы, и/ или клубники, и/или малины, и/или банана, и/или абрикоса, и/или персика, и/или брусники, и/или вишни, и/или тыквы с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10%; 15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами, с какао с м.д.ж.: 5,0%; 8,5%; 10 %; 15,0%; 20,0%; продукт сгущенный с сахаром на молочной основе с растительными жирами, с кофе с м.д.ж.: 2,0%; 5,0%; 8,5%; 10 %; 15,0%; 20,0%.

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

Примечание: При использовании настоящих Технических условий целесообразно проверить наименования (ассортимента) продукции на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками. За использование компанией-производителем зарегистрированных названий других предприятий НПЦ «Агропищепром» ответственности не несет. По поводу приобретения права пользования товарным знаком обращайтесь к компании-обладателю или в Федеральную службу по интеллектуальной собственности. Термины и определения «побочный продукт переработки молока» сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока; «вторичное молочное сырье» побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки; «молочный продукт» пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты; «заменитель молочного жира» продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из

немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °C, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 °C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Сроки годности продукции с момента изготовления: в герметичной металлической упаковке при температуре от 0 °C до 10 °C и относительной влажности воздуха не более 85 % 10 месяцев; в герметичной полимерной упаковке и в первичной транспортной упаковке при температуре от 0 °C до 10 °C и относительной влажности воздуха не более 85 % 6 месяцев; После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 2 °C до 6 °C. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает и подтверждает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

## ТУ,ТН 10.51.56-981-37676459-2020 ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты молочные замороженные (далее продукт, продукция), произведенные из молока с добавлением или без добавления молочных продуктов, сырьевые или подвергнутые пастеризации. Продукт молочный замороженный пастеризованный, предназначенный для непосредственного употребления в пищу после размораживания, выпускается в замороженном виде, упакованым в потребительскую упаковку и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания. Продукт молочный замороженный сырьевой, предназначенный для промышленной переработки, выпускается в замороженном виде, упакованным в транспортную упаковку и реализуется непосредственно с предприятия-изготовителя или через предприятия оптовой торговли. Продукция различается массовой долей жира, способом производства, используемым сырьем.

**АССОРТИМЕНТ:** продукт молочный замороженный сырьевой из цельного молока с м.д.ж. от 2,5% до 5,5%; продукт молочный замороженный сырьевой обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт молочный замороженный сырьевой с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%. продукт молочный замороженный сырьевой «Frozen milk» («Фрозен милк») из цельного молока с м.д.ж. от 2,5% до 5,5%; продукт молочный пастеризованный замороженный из цельного молока с м.д.ж. от 2,5% до 5,5%; продукт молочный пастеризованный замороженный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт молочный пастеризованный замороженный с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; продукт молочный пастеризованный замороженный «Frozen milk» («Фрозен милк») из цельного молока с м.д.ж. от 2,5% до 5,5%.

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

Рекомендуемый срок годности продукции при относительной влажности воздуха от 80 % до 85 %, при температуре не выше минус 18 °C — не более 6 месяцев. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## ТУ,ТИ 10.51.51-989-37676459-2020 МОЛОКО КОЗЬЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ И МОЛОКО КОЗЬЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ВАРЕНОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко козье сгущенное с сахаром и молоко козье сгущенное с сахаром вареное (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока козьего и/или продуктов переработки козьего молока с добавлением сахара, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, произведенные путем пастеризации, стерилизации и частичного удаления воды. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания. Продукция различается массовой долей жира, сырьем.

АССОРТИМЕНТ: молоко козье обезжиренное сгущенное с сахаром с м.д.ж. не более 1,0%; молоко козье частично обезжиренное сгущенное с сахаром с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7,5%; 8,0%; молоко козье цельное сгущенное с сахаром с м.д.ж.: 8,5%; 9,0%; 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; молоко козье сгущенное с сахаром вареное, с м.д.ж.: 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. Термины и определения «Сгущенное с сахаром обезжиренное молоко» концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 26 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не более 1 процента; «Сгущенное с сахаром частично обезжиренное молоко» концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 26 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира более 1, но менее 8,5 процента; «Сгущенное с сахаром цельное молоко» концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ

молока составляет не менее 28,5 процента, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не менее 8,5 процента; «Вареное сгущенное молоко с сахаром» сгущенное молоко с сахаром, подвергнутое выдержке при высокотемпературной пастеризации или стерилизации в целях достижения им характерных органолептических свойств.

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше 20°С и относительной влажности не выше 85 %: для не герметично упакованных продуктов - не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов – не более 12 месяцев. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТИ 10.51.22-982-37676459-2020 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СУБЛИМИРОВАННОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко кобылье сублимированное (далее – продукт или продукция), полученное путём сублимационной сушки кобыльего молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** молоко кобылье сублимированное цельное с м.д.ж. от 6,5% до 30,0%; молоко кобылье сублимированное с м.д.ж.: от 6,5%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие - 01.07.2021 год. Актуализация текста ТУ.

Изменение № 2. Дата введения в действие - 25.05.2022 год. Актуализация текста ТУ.

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

Термины и определения «Продукт переработки молока сублимированный» продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности не более 85% не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## ТУ,ТИ 10.51.56-946-37676459-2019 СЛИВКИ-СЫРЬЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на сливки-сырье (далее продукт или продукция), сырые и пастеризованные, производимые из молока и (или) молочных продуктов, и предназначенные для дальнейшей переработки. Продукция различается массовой долей жира, способом производства, используемым сырьем.

**ACCOPTUMENT:** сливки сырые с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%; сливки пастеризованные с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%. Изменение № 1. Дата введения в действие -

17.06.2020 год. Актуализация текста ТУ. Увеличение сроков годности.

Изменение № 2. Дата введения в действие - 09.06.2022 год. Актуализация текста ТУ.

Изменение № 3. Дата введения в действие - 07.03.2023 год. Рекомендуемые сроки годности сливок-сырья при температуре от 2 °C до 8 °C: для сырых не более 36 часов; для пастеризованных не более 120 часов.

Рекомендуемые сроки годности сливок-сырья при температуре минус (18±2) °С и относительной влажности воздуха от 80% до 90% - 9 месяцев.

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

Термины и определения «Сливки» лочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов; «Сырые сливки» сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45 °C. Рекомендуемые сроки годности сливок-сырья при температуре от 2 °C до 8 °C: для сырых – 36 часов; для пастеризованных – 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.

# ТУ,ТИ 10.51.11-655-37676459-2017 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕНОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованное в потребительскую тару после длительной термической обработки питьевое молоко (далее продукт), полученное из сырого молока и/или молочных продуктов, и предназначенное для непосредственного использования в пищу или дальнейшей переработки.

**АССОРТИМЕНТ:** молоко цельное питьевое топленое с массовой долей жира от 2,0 % до 5,0%; молоко обезжиренное питьевое пастеризованное с массовой долей жира до 0,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 1,0%

молоко питьевое топленое с массовой долей жира 1,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 2,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 2,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 3,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 3,2%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 3,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 4,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 4,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 5,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 5,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 6,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 6,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 7,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 7,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 8,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 8,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 9,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 9,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жират 9,9%.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре (4±2) °С упакованного: в тару из комбинированных материалов («Пюр-Пак» и подобная тара) — не более 10 суток; в ПЭТ — не более 14 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.

## ТУ,ТИ 10.51.51-173-37676459-2019 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ

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

Настоящие технические условия распространяются на консервы молочные составные сгущенные с сахаром (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока и/или продуктов переработки молока с добавлением сахара и вкусо-ароматических компонентов, произведенные путем пастеризации, стерилизации и частичного

удаления воды. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания. Продукция различается массовой долей жира, сырьем.

**АССОРТИМЕНТ:** сгущенное молоко с сахаром и кофе с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5%; 8,0 %; 8,5%; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0%; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; сгущенное молоко с сахаром и какао с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5%; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; сгущенное молоко с сахаром и цикорием с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5%; 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %.

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2 °C и относительной влажности воздуха от 70 % до 85 %: для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов – не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2 °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукшии.

## ТУ,ТИ 10.51.11-154-37676459-2019 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ОВЕЧЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко питьевое овечье пастеризованное (далее продукт, продукция), произведенное из молока овечьего с добавлением или без добавления молочных продуктов, подвергнутое пастеризации и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки. Молоко питьевое овечье пастеризованное, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, выпускается в

охлажденном виде, упакованным в потребительскую упаковку и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания. Молоко питьевое овечье пастеризованное, предназначенное для промышленной переработки выпускается упакованным в транспортную упаковку и реализуется непосредственно с завода-изготовителя или через предприятия оптовой торговли. Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока.

**АССОРТИМЕНТ:** молоко питьевое овечье пастеризованное цельное с м.д.ж от 5,0 % до 9,9 %; молоко питьевое овечье пастеризованное обезжиренное с м.д.ж менее 0,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 0,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 1,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 1,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 2,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 2,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 2,8 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 3,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 3,2 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 3,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 4,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 4,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 4,7 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 5,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 5,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 6,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 6,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 7,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 7,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 8,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 8,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 9,0 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 9,5 %; молоко питьевое овечье пастеризованное с м.д.ж 9,9 %.

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

Термины и определения питьевое молоко – молоко цельное, обезжиренное, нормализованное, обогащенное – молочный продукт с массовой долей молочного жира менее 10 процентов, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребитель-

скую тару; цельное молоко – сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования; пастеризованное молоко – молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований настоящего технического регламента к микробиологическим показателям безопасности. Молоко овечьего питьевого пастеризованное хранят при температуре от плюс 2 °C до плюс 6 °C.

Рекомендуемые сроки годности молока овечьего питьевого пастеризованного при температуре не более 4±2 °C: в транспортной упаковке – не более 48 часов; в потребительской упаковке - не более 10 суток; в потребительской упаковке с асептическим розливом – не более 20 суток; Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия потребительской упаковки при температуре 4±2 °C – не более 7 суток в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## ТУ,ТН 10.51.11-128-37676459-2019 МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ

Дата введения в действие 12.03.2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко восстановленное (далее – продукт, продукция), произведенное из концентрированных и/или сгущенных, и/или сухих молочных продуктов и воды и предназначенное для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока. Молоко восстановленное, выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую или транспортную упаковку и реализуется непосредственно с завода-изготовителя или через предприятия оптовой и/или розничной торговли.

**АССОРТИМЕНТ:** молоко восстановленное пастеризованное, из сухого молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное пастеризованное, из сухого и сгущенного и/или концентрированного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%;

3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное пастеризованное, из концентрированного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное пастеризованное, из концентрированного молока и сухого и/или сгущенного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное пастеризованное, из сгущенного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%; молоко восстановленное пастеризованное, из сгущенного и сухого и/или концентрированного молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,6%; 4,0%; 6,0%.

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

Молоко восстановленное хранят при температуре от 2 °C до 6 °C. Рекомендуемые сроки годности восстановленного молока при температуре (4±2) °C: в транспортной упаковке– не более 48 часов; в потребительской упаковке – не более 10 суток; в потребительской упаковке с асептическим розливом – не более 20 суток; После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °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.

## ТУ 01.49.22-342-37676459-2018 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СЫРОЕ (Взамен ТУ 9859-342-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяется на молоко кобылье, (далее по тексту молоко или продукция), подвергнутое после получения (дойки) первичной обработке, включающей очистку молока от механической примеси и охлаждение и предназначенное для реализации в тару потребителя через предприятия общественного питания и/или розничные торговые сети и для промышленной переработки.

**АССОРТИМЕНТ:** молоко кобылье сы-

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

poe.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре 4±2°С не более 12 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,ТИ 10.51.12-363-37676459-2018 СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ (Взамен ТУ 9222-363-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на сливки высокожирные (далее продукт или продукция) с массовой долей жира не ниже 60%, полученных путем сепарирования молока и/или молочных продуктов, и/или молочных составных продуктов, с последующим сепарированием полученных сливок, упакованные в транспортную и потребительскую тару. Продукт выпускается в охлажденном или замороженном виде и предназначен для дальнейшей переработки, использования для создания других пищевых продуктов или в кулинарных целях. Продукт может реализовываться через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** сливки высокожирные с массовой долей жира 60,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 62,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 63,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 65,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 68,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 70,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 72,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 72,5%; сливки высокожирные с массовой долей жира 73,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 75,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 78,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 80,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 80,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира

жира 82,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 82,5%; сливки высокожирные с массовой долей жира 83,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 85,0%.

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

Рекомендуемые сроки годности 180 суток при температуре минус 16±2оС и относительной влажности воздуха от 80% до 90%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные, от рекомендуемых, 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,ТИ 10.51.11-725-37676459-2017 МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко пастеризованное (далее продукт, продукция), произведенное из молока с добавлением или без добавления молочных продуктов, подвергнутого пастеризации и предназначенное для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки. Молоко пастеризованное, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую упаковку и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания. Молоко пастеризованное, предназначенное для промышленной переработки выпускаться упакованным в транспортную упаковку и реализуется непосредственно с завода-изготовителя или через предприятия оптовой торговли. Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока.

**АССОРТИМЕНТ:** молоко пастеризованное цельное с м.д.ж от 2,5% до 5,5%; молоко пастеризованное обезжиренное с м.д.ж менее 0,5%; молоко пастеризованное с м.д.ж 0,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 1,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 1,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 2,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 2,5%; молоко пастеризованное с м.д.ж 2,8%;

молоко пастеризованное с м.д.ж 3,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 3,2 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 3,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 4,0%; молоко пастеризованное с м.д.ж 4,5%; молоко пастеризованное с м.д.ж 4,7%; молоко пастеризованное с м.д.ж 5,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 5,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 6,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 6,5%; молоко пастеризованное с м.д.ж 7,0%; молоко пастеризованное с м.д.ж 7,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 8,0 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 8,5 %; молоко пастеризованное с м.д.ж 9,0%; молоко пастеризованное с м.д.ж 9,5%. Изменение № 1. Дата введения в действие 15.12.2017 год. Молоко пастеризованное с м.д.ж 1,2%; молоко пастеризованное с м.д.ж 1,8%; молоко пастеризованное с м.д.ж 2,3% молоко пастеризованное с м.д.ж 3,7%.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 11.04.2017 год. Рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 25.08.2021 год. Изменение в разделе «Требования к качеству и безопасности».

Изменение № 4. Дата введения в действие — 04.07.2022 год. Область определения и ассортимент изложить в новой редакции.

Изменение № 5. Дата введения в действие — 26.11.2022 год. Область определения изложить в новой редакции.

Изменение № 6. Дата введения в действие — 24.03.2023 год. Молоко питьевое пастеризованное цельное с м.д.ж от 3,4% до 6,0%; молоко пастеризованное цельное с м.д.ж от 3,4% до 6,0%.

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

Молоко пастеризованное хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6°C. Рекомендуемые сроки годности молока пастеризованного при температуре на более 4±2°C: в транспортной упаковке— не более 48 часов; в потребительской упаковке – не более 10 суток; в потребительской упаковке с асептическим розливом – не более 20 суток; Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки при температуре 4±2°Cне более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также

другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## ТУ,ТИ 10.51.12-428-37676459-2017 СЛИВКИ (Взамен ТУ 9222-428-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на сливки (далее продукт или продукция), произведенные из молока и (или) молочных продуктов, подвергнутые термической обработке, упакованные в потребительскую и/или транспортную упаковку. Сливки термобработанные, упакованные в потребительскую упаковку предназначены для непосредственного потребления в пищу или дальнейшей переработке. Сливки пастеризованные весовые или упакованные в транспортную упаковку предназначены для дальнейшей переработки. Продукция, упакованная в потребительскую упаковку, выпускается в охлажденном виде предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Продукция пастеризованная весовая или упакованная в транспортную упаковку, выпускается в охлажденном или замороженном виде и реализуется непосредственно с предприятия-изготовителя или через предприятия оптовой торговли.

**АССОРТИМЕНТ:** сливки пастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21%; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29%; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12%; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20%; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28%; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки ультрапастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18%; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26%; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34%; сливки ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %;

16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24%; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32%; 33 %; 34 %; сливки стерилизованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23%; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31%; 32 %; 33 %; 34 %; сливки стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14%; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22%; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30%; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки питьевые пастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11%; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19%; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27%; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки питьевые пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15%; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23%; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31%; 32 %; 33 %; 34 %; сливки питьевые ультрапастеризованные с массовой долей жира: 10 %: 11%: 12%; 13%; 14%; 15%; 16%; 17%; 18%; 19%; 20%; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29%; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки питьевые ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15%; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23%; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31%; 32 %; 33 %; 34 %; сливки питьевые стерилизованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12%; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21%; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29%; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки питьевые стерилизованные с добавлением: сахара и/ или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25%; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %;

33%; 34 %; сливки «Кондитерские» пастеризованные с массовой долей жира: 25 %; 26 %; 27 %; 28%; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36%; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44%; 45 %; сливки «Кондитерские» пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучи-«Ваниль», «Шоколад», «Клубника», HO», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 25 %; 26 %; 27%; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35%; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43%; 44 %; 45 %; сливки «Кондитерские» ультрапастеризованные с массовой долей жира: 25 %; 26%; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34%; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42%; 43 %; 44 %; 45 %; сливки «Кондитерские» ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/ или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40%; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; сливки «Кондитерские» стерилизованные с массовой долей жира: 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40%; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; сливки «Кондитерские» стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Ай-«Кофе», «Капучино», «Ваниль», риш-крим», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30%; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38%; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; сливки «Для взбивания» пастеризованные с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40%; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48%; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56%; 57 %; 58%; сливки «Для взбивания» пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29%; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37%; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45%; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53%; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; сливки «Для взбивания» ультрапастеризованные с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41%; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49%; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57%; 58%; сливки «Для взбивания» ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29%; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37%; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45%; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53%; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; сливки «Для взбивания» стерилизованные с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42%; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50%; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; сливки «Для взбивания» стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31%; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39%; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47%; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55%; 56 %; 57 %; 58%; сливки «Для кофе» пастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20%; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28%; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки «Для кофе» пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24%; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32%; 33 %; 34 %; сливки «Для кофе» ультрапастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20%; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28%; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки «Для кофе» ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24%; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32%; 33 %; 34 %; сливки «Для кофе» стерилизованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21%; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29%; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки «Для кофе» стерилизованные с добавлением: сахара и/ или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25%; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33%; 34 %; сливки высокожирные пастеризованные с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38%; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46%; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54%; 55 %; 56 %; 57 %; 58 % сливки высокожирные пастеризованные с добавлением: сахара и/ или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50%; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%. сливки высокожирные ультрапастеризованные с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38%; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46%; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54%; 55 %; 56 %; 57 %; 58 % сливки высокожирные ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40%; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48%; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56%; 57 %; 58 % сливки высокожирные стерилизованные с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37%; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45%; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53%; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %. сливки высокожирные стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49%; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %;

57%; 58 %.

Изменение № 2. Дата введения в действие 12.11.2018 г. Сливки из козьего молока пастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21%; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29%; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24%; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32%; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока ультрапастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11%; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19%; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27%; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14%; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22%; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30%; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока стерилизованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18%; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26%; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34%; сливки из козьего молока стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14%; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22%; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30%; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока питьевые пастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16%; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24%; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32%; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока питьевые пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25%; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33%; 34 %; сливки из козьего молока питьевые ультрапастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18%; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26%; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34%; сливки из козьего молока питьевые ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25%; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33%; 34 %; сливки из козьего молока питьевые стерилизованные с массовой долей жира: 10 %; 11%; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19%; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27%; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока питьевые стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучи-Ho», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12%; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20%; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28%; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока «Для взбивания» пастеризованные с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30%; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38%; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46%; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54%; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; сливки из козьего молока «Для взбивания» пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ва-«Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31%; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39%; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47%; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55%; 56 %; 57 %; 58%; сливки из козьего молока «Для взбивания» ультрапастеризованные с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32%; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40%; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48%; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56%; 57 %; 58%; сливки из козьего молока «Для взбивания» ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32%; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40%; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48%; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56%; 57 %; 58%; сливки из козьего молока «Для взбивания» стерилизованные с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42%; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50%; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; сливки из козьего молока «Для взбивания» стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42%; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50%; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58%; сливки из козьего молока «Для кофе» пастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20%; 21%; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28%; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока «Для кофе» пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13%; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21%; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29%; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки «Для кофе» ультрапастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25%; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33%; 34 %; сливки из козьего молока «Для кофе» ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/ или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25%; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33%; 34 %; сливки из козьего молока «Для кофе» стерилизованные с массовой долей жира: 10 %;

11%; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19%; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27%; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока «Для кофе» стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12%; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20%; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28%; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока высокожирные пастеризованные с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38%; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46%; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54%; 55 %; 56 %; 57 %; 58 % сливки из козьего молока высокожирные пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ва-«Шоколад», «Клубника», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38%; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46%; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54%; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %. сливки из козьего молока высокожирные ультрапастеризованные с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39%; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47%; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55%; 56 %; 57 %; 58 % сливки из козьего молока высокожирные ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40%; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48%; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56%; 57 %; 58 % сливки из козьего молока высокожирные стерилизованные с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43%; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51%; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %. сливки из козьего молока высокожирные стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик»,с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37%; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45%; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53%; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %.

Изменение № 3. Дата введения в действие 23.03.2021 г. Сливки питьевые ультрапастеризованные низколактозные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17%; 18%; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26%; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34%; сливки питьевые ультрапастеризованные безлактозные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20%; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28%; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %.

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

Термины и определения: Сливки Молочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов. Питьевые сливки Сливки, подвергнутые термической обработке (как минимум пастеризации) и расфасованные в потребительскую тару.

Рекомендуемые сроки годности: для пастеризованной продукции в транспортной упаковке без асептического розлива при температуре (4±2) °C – не более 5 суток; для пастеризованной продукции в транспортной упаковке с асептическим розливом при температуре (4±2) °C – не более 30 суток; для пастеризованной весовой продукции без асептического розлива при температуре  $(4\pm2)$ °C – не более 3 суток; для пастеризованной весовой продукции с асептическим розливом при температуре от 0°C до 25°C – не более 10 суток; для замороженной пастеризованной продукции в транспортной упаковке или весовой при температуре не выше минус  $(18\pm2)$  °C – не более 12 месяцев; для пастеризованной продукции в потребительской упаковке без асептического розлива при температуре (4 $\pm$ 2) °C – не более 7 суток; для пастеризованной продукции в потребительской упаковке с асептическим розливом при температуре (4±2) °C – не более 30 суток; для ультрапастеризованной продукции в потребительской упаковке без асептического розлива при температуре (4±2) °C – не более 15 суток; для ультрапастеризованной продукции в потребительской упаковке с асептическим розливом при температуре хранения от 0 °C до 25°C – не более 6 месяцев. для стерилизованной продукции при температуре хранения от 0°C до 25°C – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Дефростацию сливок рекомендуется проводить при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85%.

## ТУ,ТИ 10.51.11-427-37676459-2017 МОЛОКО ОБОГАЩЕННОЕ (Взамен ТУ 9222-427-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованное в потребительскую тару после термической обработки или термообработанное в потребительской таре питьевое обогащенное молоко (далее – продукт, продукция), изготавливаемое из коровьего сырого молока и (или) молочных продуктов, обогащенное отдельно или в комплексе молочным белком, витаминами, микро- и макроэлементами, пребиотическими веществами (пребиотиками), полиненасыщенными жирными кислотами, фосфолипидами, пищевыми волокнами. Молоко обогащенное готово к непосредственному употреблению в пищу и выпускается в охлажденном виде упакованным в потребительскую тару и предназначена для реализации в сетях оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молоко обогащенное пастеризованное цельное с м.д.ж от 2,5% до 4,5%; молоко обогащенное стерилизованное цельное с м.д.ж от 2,5% до 4,5%; молоко обогащенное ультрапастеризованное цельное с м.д.ж от 2,5% до 4,5% молоко обогащенное пастеризованное нормализованное с м.д.ж от 0,5% до 6,0% молоко обогащенное стерилизованное нормализованное с м.д.ж от 0,5% до 6,0% молоко обогащенное ультрапастеризованное нормализованное с м.д.ж от 0,5% до 6,0% молоко обогащенное пастеризованное обезжиренное с м.д.ж не более 0,5%; молоко обогащенное стерилизованное обезжиренное с м.д.ж не более 0,5%; молоко обогащенное ультрапастеризованное обезжиренное с м.д.ж не более 0,5%. Продукт в зависимости от используемых физиологически функциональных пищевых ингредиентов изготовляют обогащенным: молочным белком; витаминами и их комплексами (премиксами); пребиотиками; пищевыми волокнами;

микро- и/или макроэлементами; полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК); фосфолипидами. Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока с м.д.ж не более 0,5%. В зависимости от режима термической обработки молоко обогащенное подразделяется на: пастеризованное; стерилизованное; ультрапастеризованное.

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

Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2°С до 25°С относительной влажности воздуха не более 85%.

Рекомендуемые сроки годности: для молока пастеризованного – не более 10 суток; для стерилизованной продукции в стеклянных бутылках - 6 месяцев; для стерилизованной продукции в полипропиленовых бутылках – 3 месяца; для ультрапастеризованных продуктов: в пакетах из комбинированного материала с фольгой 4-6 месяцев при температуре 2-25 °C, 6-8 мес.-при температуре 2-6 °C; в пакетах из пятислойной полиэтиленовой пленки при температуре 2-25 °C 3 месяца; в пакетах из трехслойной полиэтиленовой пленки при температуре 2-25 °C 10 суток. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки при температуре 4±2°C и относительной влажности воздуха не более 85% – не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

#### ТУ,ТИ 10.51.22-658-37676459-2017 СЛИВКИ СУХИЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на сливки сухие (далее продукция), получаемые путем обезвоживания сливок и предназначенные для непосредственного использования в пищу и промышленную переработку.

Продукцию в зависимости от массовой доли жира подразделяют: сливки- сухие с массовой долей жира от 42,0% до 74,0%

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

Сроки годности при температуре от 0 до 10 оС и относительной влажности воздуха не более  $85\,\%$ , мес.

	СЛИВКИ СУХИЕ	
Вид тары	Вырабо- танные с исполь- зованием дигидро- кверцетина	Без диги- дрокверце- тина
Герметичная по- требительская тара	12	6
Транспортная тара (мешки бумажные непропитанные трех- пятислойные с полиэтиленовыми мешками вкладышами)	12	4

Для предприятий, оснащенных оборудованием для упаковывания продукта в потребительскую тару в среде азота, срок годности молочного сухого продукта с использованием дигидроквертицина — 24 месяца

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.

## ТУ,ТИ 10.51.21-657-37676459-2017 МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко сухое обезжиренное с массовой долей жира до 1,5% (далее продукция), получаемые путем обезвоживания жирного, нормализованного, обезжиренного или другого молочного сырья и предназначенные для непосредственного использования в пищу и промышленную переработку.

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает предприятие изготовитель.

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

Сроки годности при температуре от 0 до 10 оС и относительной влажности воздуха не более 85 %, мес.

Вид тары	МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕН- НОЕ
Герметичная потребитель- ская тара	8
Транспортная тара (мешки бумажные непропитанные трех- пятислойные с полиэтиленовыми мешками вкладышами)	8

Для предприятий, оснащенных оборудованием для упаковывания продукта в потребительскую тару в среде азота – 12 месяца

## ТУ,ТИ 10.51.22-656-37676459-2017 МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ И ЧАСТИЧНО ОБЕЗЖИРЕННОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко сухое цельное и частично обезжиренное (далее продукция), получаемые путем обезвоживания жирного, нормализованного, обезжиренного или другого молочного сырья и предназначенные для непосредственного использования в пищу и промышленную переработку.

Продукцию в зависимости от массовой доли жира подразделяют: молоко сухое частично обезжиренное с массовой долей жира от 1,5% до 25,9%; цельное молоко сухое с массовой долей

жира от 26,0% до 41,9%

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

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает предприятие изготовитель.

Сроки годности при температуре от 0 до 10оС и относительной влажности воздуха не более 85 %., мес.

	МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ И ЧАСТИЧ- НО ОБЕЗЖИРЕННОЕ	
Вид тары	вырабо- танные с использова- нием деги- дрокверце- тина	Без диги- дрокверце- тина
Герметичная по- требительская тара	12	8
Транспортная тара (мешки бумажные непропитанные трех- пятислойные с полиэтиленовыми мешками вкладышами)	12	8

Для предприятий, оснащенных оборудованием для упаковывания продукта в потребительскую тару в среде азота, срок годности молочного сухого продукта с использованием дигидрокверцетина — 24 месяца

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.

## ТУ,ТИ 10.51.11-654-37676459- 2017 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованное в потребительскую тару после стерилизации или стерилизованное в потребительской таре питьевое молоко (далее продукт), полученное из сырого молока и/или молочных продуктов, и предназначенное для непосредственного использования в пищу или дальнейшей переработки.

**ACCOPTUMENT:** молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира от 2,0 % до 5,0%; молоко обезжиренное питьевое пастеризованное с массовой долей жира до 0,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 1,0% молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 1,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 2,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 2,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 3,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 3,2%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 3,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 4,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 4,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 5,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 5,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 6,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 6,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 7,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 7,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 8,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 8,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 9,0%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жира 9,5%; молоко питьевое стерилизованное с массовой долей жират 9,9%.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2 °C до 25 °C: в стеклянных бутылках – не более 6 месяцев; в полипропиленовых бутылках – не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и

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

## ТУ,ТИ 10.51.11-494-37676459-2017 МОЛОКО УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ (Взамен ТУ 9222-494-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко питьевое ультрапастеризованное, произведенное из молока с добавлением или без добавления молочных продуктов и упакованное в потребительскую тару, предназначенное для непосредственного употребления в пищу и для промышленной переработки. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока. Продукт в зависимости от способа розлива подразделяют на: ультрапастеризованный (с асептическим розливом); ультрапастеризованный (без асептического розлива).

**АССОРТИМЕНТ:** молоко цельное питьевое ультрапастеризованное; молоко питьевое ультрапастеризованное.

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

Молоко ультрапастеризованное хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25°С. Рекомендуемые сроки годности продукции: молока ультрапастеризованного (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2°С до плюс 25°С – не более 180 суток; молока ультрапастеризованного (без асептического розлива) при температуре плюс 4±2°С – не более 30 суток. 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.

#### ТУ,ТИ 10.51.51-550-37676459-2016 МОЛОКО СГУШЕННОЕ-СЫРЬЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко сгущенное и концентрированное – сырье (далее продукт, продукция), произведенное ИЗ молока: цельного, нормализованного, восстановленного, рекомбинированного ИЛИ смесей путем пастеризации, стерилизации частичного удаления воды Продукт предназначен дальнейшей переработки.

**ACCOPTUMENT:** Продукт зависимости от массовой доли жира подразделяют на: молоко сгущенное-сырье, обезжиренное; молокосгущенное-сырье, частично обезжиренное; молоко сгущенное-сырье, цельное; концентрированное-сырье, обезжиренное; концентрированное-сырье, молоко частично обезжиренное; молоко концентрированноесырье, цельное. Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. При перевозках сырных продуктов с заводов на базы и холодильники промышленности допускается многооборотной пользоваться тарой специальными контейнерами.

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 4,0±2°С. Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные район по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2°С и относи-тельной влажности воздуха от 70% до 85%: для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов не более 12 месяпев.

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 факто-рами, влияющими на срок годности продукции.

# **TBOPO**

#### ТУ,ТН 10.51.40-1077-37676459-2023 ПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ТВОРОГ ПИТЬЕВОЙ

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

Настоящие технические условия распространяются на продукт из молока и (или) молочных продуктов, подвергнутых высокотемпературной обработке и сквашиванию закваской, приготовленной на чистых культурах лактококков или лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, с последующим обезвоживанием сгустка методом ультра-фильтрации или сепарированием, гомогенизацией творожного сгустка, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, обогащающих добавок, охлаждением, упаковкой и доохлаждением.

**АССОРТИМЕНТ:** Творог питьевой; Творог питьевой с пищевкусовыми компонентами (творожный продукт). Творог питьевой с пищевкусовыми компонентами может вырабатываться с добавлением витаминов и/или минеральных веществ. Продукт вырабатывают с массовой долей жира: обезжиренный (1,0 %; 1,5 %); 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%. В зависимости от используемых пищевкусовых компонентов творог вырабатывают: с фруктово-ягодными компонентами (фруктово-ягодный наполнитель, фруктово-ягодный сок); с фруктово-овощными компонентами (фруктово-овощной наполнитель, фруктово-овощной сок); со злаками; с ванилью, с ванилином (ванильный); с медом.

Срок годности продукта устанавливает производитель в зависимости от условий производства, фасования, используемой упаковки и на основании проведенных испытаний. Рекомендуемый срок годности продукта при температуре хранения (4±2)°С – не более 21 суток.

#### ТУ,ТИ 10.51.40-1033-37676459-2022 ТВОРОГ КВАРК

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

Настоящие технические условия распространяются на творог кварк из молока (далее продукт, продукция) произведенный из коровьего, кобыльего, козьего, буйволиного, овечьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков или группы ассоциативных молочнокислых микроорганиз-

мов, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов. Творог выпускается в охлажденном и замороженном виде. Творог охлажденный предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Творог замороженный предназначен для дальнейшей переработки или употреблению в пищу после дефростации. Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; их смесей. Творог различается содержанием жира, сырьевыми и вкусовыми компонентами.

АССОРТИМЕНТ: творог кварк из цельного молока с массовой долей жира от 8.0% до 25,0%; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог кварк из молока сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с фруктовым и/или ягодным наполнителем; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с вареньем; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с конфитюром; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0.5%; 1.8%; 2.0%;3.0%; 3.8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с джемом; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с сушеными фруктами и/или ягодами; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с шоколадным наполнителем; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%;

7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с изюмом; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с черносливом; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с курагой; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с курагой и черносливом; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с изюмом и орехами; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с орехами; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 23.0%; 25.0%; 26.0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с семенами льна; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0% с пажитником; творог кварк из молока соленый с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог кварк из молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со свежей зеленью; творог кварк зерненый из молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог кварк зерненый из молока в сладких сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог кварк зерненый из молока в соленых сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; TBOрог кварк зерненый из молока в соленых сливках с зеленью с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;

15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог кварк зерненый из молока в сливках с орехами с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0%; творог кварк зерненый из молока в сливках с семенами льна с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог кварк зерненый из молока в сливках с пажитником с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%. творог кварк зерненый из молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фрукты» или «фруктовый», «ягоды» или «ягодный», «фруктово-ягодный», «орехи» на название фрукта, ягоды, ореха или производного от их названия прилагательного. Дополнять к словам: «джем», «конфитюр» и «варенье» наименование основного компонента или производного прилагательного от названия основного компонента из которого произведены джем, конфитюр или варенье.

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2 оС до плюс 6оС, для замороженного продукта не выше минус 18°С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для творога в том числе с вкусовыми компонентами: при температуре не выше  $(4\pm 2)$  oC -10 суток с момента окончания технологического процесса; с применением консервантов при температуре не выше (4±2) оС – 20 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше (4±2) оС – не более 30 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше (4±2) оС с применением консервантов- не более 60 суток с момента окончания технологического процесса; для замороженного при температуре не выше минус 18оС – не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса; для замороженного и упакованного в герметичную упаковку при температуре не выше минус 18оС – не более 6 месяцев с момента окончания технологического процесса; для зерненого творога в том

числе с вкусовыми компонентами: при температуре не выше  $(4\pm2)$  oC -15 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической упаковке при температуре не выше  $(4\pm 2)$  oC -30суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше (4±2) оС с применением консервантов- 60 суток с момента окончания технологического процесса; Условия хранения после вскрытия упаковки: при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха от 80% до 90%. Повторное замораживание творога не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продук-

# ТУ,ТН 10.51.40-1030-37676459-2022 ТВОРОГ ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на творог из кобыльего молока (далее продукт, продукция) произведенный из кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов. Творог выпускается в охлажденном и замороженном виде. Творог охлажденный предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Творог замороженный предназначен для дальнейшей переработки или употреблению в пищу после дефростации. Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного кобыльего молока; нормализованного кобыльего молока; обезжиренного кобыльего молока; их смесей. Творог различается содержанием жира, сырьевыми и вкусовыми компонентами.

**АССОРТИМЕНТ**: творог из цельного кобыльего молока с массовой долей жира от 8.0% до 25,0%; творог Астраханский из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%;

30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Волжский из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Донской из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Адыгейский из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Осетинский из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Кубанский из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Колмыкский из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Кавказский из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Греческий из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Алтайский из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Русский из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Башкирский из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из кобыльего молока сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с фруктовым и/или ягодным наполнителем; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4.0%; 5.0%; 7.0%; 9.0%; 12.0%; 15.0%; 18.0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с вареньем; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 23.0%; 25.0%; 26.0%; 30.0%; 33,0%; 35,0% с конфитюром; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с джемом; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с сушеными фруктами и/или ягодами; творог с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с шоколадным наполнителем; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с изюмом; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с черносливом; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с курагой; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с курагой и черносливом; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12.0%; 15.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 23.0%; 25.0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с изюмом и орехами; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% c opexaми; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%;

23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% c ceменами льна; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0% с пажитником; творог из кобыльего молока соленый с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33.0%; 35.0% со свежей зеленью; творог зерненый из кобыльего молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из кобыльего молока в сладких сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9.0%; 12.0%; 15.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 23.0%; 25,0%; творог зерненый из кобыльего молока в соленых сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из кобыльего молока в соленых сливках с зеленью с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25.0%; творог зерненый из кобыльего молока в сливках с орехами с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0%; творог зерненый из кобыльего молока в сливках с семенами льна с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из кобыльего молока в сливках с пажитником с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%. творог зерненый из кобыльего молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%.

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

Дополнять к словам: «джем», «конфитюр» и «варенье» наименование основного компонента или производного прилагательного от названия основного компонента из которого произведены джем, конфитюр или варенье. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2 оС до плюс 6оС, для замороженного продукта не выше минус 18°С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для творога в том числе с вкусовыми компонентами: -при температуре не выше  $(4\pm 2)$  оС -10 суток с момента окончания технологического процесса; с применением консервантов при температуре не выше  $(4\pm 2)$  оС -20 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше  $(4\pm 2)$  oC – не более 30 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше (4±2) оС с применением консервантов— не более 60 суток с момента окончания технологического процесса; для замороженного при температуре не выше минус 18 С – не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса; для замороженного и упакованного в герметичную упаковку при температуре не выше минус 18 С – не более 6 месяцев с момента окончания технологического процесса; для зерненого творога в том числе с вкусовыми компонентами: при температуре не выше  $(4\pm 2)$  oC -15 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической упаковке при температуре не выше  $(4\pm 2)$  oC -30суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше (4±2) оС с применением консервантов – 60 суток с момента окончания технологического процесса; Условия хранения после вскрытия упаковки: при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха от 80% до 90%. Повторное замораживание творога не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

#### ТУ,ТН 10.51.40-1029-37676459-2022 ТВОРОГ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на творог из овечьего молока (далее продукт, продукция) произведенный из овечьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов. Творог выпускается в охлажденном и замороженном виде. Творог охлажденный предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Творог замороженный предназначен для дальнейшей переработки или употреблению в пищу после дефростации. Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного овечьего молока; нормализованного овечьего молока; обезжиренного овечьего молока; их смесей. Творог различается содержанием жира, сырьевыми и вкусовыми компонентами.

**АССОРТИМЕНТ**: творог из цельного овечьего молока с массовой долей жира от 8.0% до 25,0%; творог Осетинский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Кубанский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Колмыкский из овечьего молока с массовой долей жира: 0.5%: 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Кавказский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Греческий из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Алтайский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Русский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Башкирский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из овечьего молока сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с фруктовым и/или ягодным наполнителем; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с вареньем; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с конфитюром; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с джемом; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0.5%; 1.8%; 2.0%; 3.0%; 3.8%; 4.0%; 5.0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% c cymeными фруктами и/или ягодами; творог с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с шоколадным наполнителем; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с изюмом; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с черносливом; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с курагой; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с курагой и черносливом; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с изюмом и орехами; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с орехами; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%;

35,0% с семенами льна; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0.5%; 1.8%; 2.0%; 3.0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3.0%; 35.0% с пажитником; творог из овечьего молока соленый с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со свежей зеленью; творог зерненый из овечьего молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из овечьего молока в сладких сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из овечьего молока в соленых сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из овечьего молока в соленых сливках с зеленью с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из овечьего молока в сливках с орехами с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0%; творог зерненый из овечьего молока в сливках с семенами льна с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из овечьего молока в сливках с пажитником с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%. творог зерненый из овечьего молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фрукты» или «фруктовый», «ягоды» или «ягодный», «фруктово-ягодный», «орехи» на название фрукта, ягоды, ореха или производного от их названия прилагательного. Дополнять к словам: «джем», «конфитюр» и «варенье» наименование основного компонента или производного прилагательного от названия основного компонента из которого произведены джем, конфитюр или варенье. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2 оС до плюс 6оС, для замороженного продукта не выше минус 18°С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для творога в том числе с вкусовыми компонента-

ми: -при температуре не выше  $(4\pm 2)$  оС -10 суток с момента окончания технологического процесса; с применением консервантов при температуре не выше (4±2) оС – 20 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше (4±2) оС – не более 30 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше (4±2) оС с применением консервантов— не более 60 суток с момента окончания технологического процесса; для замороженного при температуре не выше минус 18 С - не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса; для замороженного и упакованного в герметичную упаковку при температуре не выше минус 18 С – не более 6 месяцев с момента окончания технологического процесса; для зерненого творога в том числе с вкусовыми компонентами: при температуре не выше  $(4\pm2)$  oC -15 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической упаковке при температуре не выше  $(4\pm 2)$  oC -30суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше (4±2) оС с применением консервантов – 60 суток с момента окончания технологического процесса; Условия хранения после вскрытия упаковки: при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха от 80% до 90%. Повторное замораживание творога не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продук-

#### ТУ,ТН 10.51.40-1025-37676459-2022 ТВОРОГ ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на творог из буйволиного молока (далее продукт, продукция) произведенный из буйволиного молока с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов. Творог выпускается в охлажденном и замороженном виде. Творог охлажденный предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Творог замороженный предназначен для дальнейшей переработки или употреблению в

пищу после дефростации. Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного буйволиного молока; нормализованного буйволиного молока; их смесей.

АССОРТИМЕНТ: творог из цельного буйволиного молока с массовой долей жира от 8.0% до 25,0%; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из буйволиного молока сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с фруктовым и/или ягодным наполнителем; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с вареньем; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с конфитюром; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с джемом; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% c cylieными фруктами и/или ягодами; творог с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с шоколадным наполнителем; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с орехами; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с семенами льна; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%;

25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0% с пажитником; творог из буйволиного молока соленый с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со свежей зеленью; творог зерненый из буйволиного молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из буйволиного молока в сладких сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из буйволиного молока в соленых сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; TBOрог зерненый из буйволиного молока в соленых сливках с зеленью с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из буйволиного молока в сливках с орехами с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0%; творог зерненый из буйволиного молока в сливках с семенами льна с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из буйволиного молока в сливках с пажитником с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%. творог зерненый из буйволиного молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фрукты» или «фруктовый», «ягоды» или «ягодный», «фруктово-ягодный», «орехи» на название фрукта, ягоды, ореха или производного от их названия прилагательного. дополнять к словам: «джем», «конфитюр» и «варенье» наименование основного компонента или производного прилагательного от названия основного компонента из которого произведены джем,

конфитюр или варенье. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2 оС до плюс 6оС, для замороженного продукта не выше минус 18°С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для творога в том числе с вкусовыми компонентами:-при температуре не выше  $(4\pm 2)$  оС -10 суток с момента окончания технологического процесса; с применением консервантов при температуре не выше (4±2) оС – 20 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше  $(4\pm 2)$  oC – не более 30 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше (4±2) оС с применением консервантов- не более 60 суток с момента окончания технологического процесса; для замороженного при температуре не выше минус 18оС – не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса; для замороженного и упакованного в герметичную упаковку при температуре не выше минус 18оС – не более 6 месяцев с момента окончания технологического процесса; для зерненого творога в том числе с вкусовыми компонентами:при температуре не выше  $(4\pm 2)$  оС -15 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической упаковке при температуре не выше (4±2) оС – 30 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше  $(4\pm 2)$  оС с применением консервантов – 60 суток с момента окончания технологического процесса; Условия хранения после вскрытия упаковки: при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха от 80% до 90%. Повторное замораживание творога не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продук-

# ТУ,ТИ 10.51.56-1021-37676459-2021 «СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ, МАССЫ ТВОРОЖНЫЕ И СЫРКИ ОБОГАЩЕННЫЕ»

Дата введения в действие - 21.12.2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяется на продукты: сырки творожные, массы творожные и сырки (далее по тексту творожное(-ые) изделие(-я), продукт или продукция), вырабатываемые из творога обогащенные отдельно или в комплексе молочным белком, витаминами, витаминными премиксами, пребиотическими веществами (пребиотиками), пробиотиками, пищевыми волокнами, микроэлементами, макроэлементами, коллагеном, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевкусовых компонентов, вкусо-ароматических в кондитерской обсыпке и/или глазури или без них. Продукция выпускается в охлажденном или замороженном виде, готовая к употреблению (замороженная – после размораживания) и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и через предприятия общественного питания. Продукцию в зависимости от используемых физиологически функциональных пищевых ингредиентов изготавливают обогащенной: молочным белком; витаминами, витаминными премиксами; пребиотиками; пробиотиками, пищевыми волокнами; микро- и/или макроэлементами; коллагеном.

**АССОРТИМЕНТ**: Массы творожные: Без вкусовых компонентов: массы творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/ или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0 %; массы творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5%; 3,0%; 3,5 %; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%;

25,0 %; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; С вкусовыми компонентами: Сладкие: массы творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/ или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0%; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0%; 15,0 %; 17,0 %; 18,0%; 19,0 %; 20,0 %; 21,0%; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0%; 35,0 %; массы творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %;

2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7.0%; 9.0 %; 9.5 %; 10.0 %; 15.0 %; 17.0 %; 18.0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; массы творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/ или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные: 0.5 %: 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0%; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/ или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; массы творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами. и/или макроэлементами, коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0%; 7,0 %; 9,0%; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0%; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/ или молока сгущенного с сахаром; массы творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/ или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлеи/или ментами. коллагеном. м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4.0 %; 4.5 %; 5.0 %; 7.0%; 9.0 %; 9.5 %; 10.0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/ или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/ или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/ или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/ или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/ или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/ или кокосовой стружки; массы творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/ или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/ или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/ или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/ или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/ или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или

орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/ или кокосовой стружки; массы творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/ или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0%; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0%; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/ или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/ или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/ или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корины, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/ или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; массы творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/ или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлеи/или коллагеном, ментами, c обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4.0 %; 4.5 %; 5.0%; 7.0 %; 9.0 %; 9.5 %; 10.0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/ или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/ или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/ или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/ или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/ или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/ или кокосовой стружки, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/ или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; Соленые: массы творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0%; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0%, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/ или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; массы творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0%; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0%, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/ или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; массы творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/ или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0%; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19.0 %; 20.0%; 21.0 %; 22.0 %; 23.0 %; 25.0 %; 28,0%; 30,0%; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/ или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/ или наполнителей грибных; массы творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0%; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: наполнителей овощных, и/ или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей. и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/ или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/ или наполнителя «Маринованные огурчики», и/ или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных; массы творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0%; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: наполнителей овощных, и/ или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/ или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/ или наполнителя «Маринованные огурчики», и/

или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/ или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; массы творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0%; 9,5%; 10,0 %; 15,0%; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0%; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0%, с добавлением: наполнителей овощных, и/ или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/ или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/ или наполнителя «Маринованные огурчики», и/ или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/ или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; Сырки творожные: Без вкусовых компонентов: сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/ или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0%; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами

(пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0%; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0%; С вкусовыми компонентами: Сладкие: сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0%; 23,0%; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0%; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/ или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 7,0%; 9.0%; 9.5 %; 10.0 %; 15.0 %; 17.0 %; 18.0 %; 19.0%; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0 %; сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/ или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10.0 %; 15.0 %; 17.0 %; 18.0 %; 19.0 %; 20.0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0%, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/ или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0%; 20,0 %; 21,0%; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0%, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/ или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22.0 %; 23.0 %; 25.0 %; 28.0 %; 30.0 %; 33.0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/ или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/ или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/ или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/ или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: 5,0 %; 7,0 %; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %, co вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/ или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного стущенного молока, и/или молока стущенного с сахаром, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/ или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэи/или макроэлементами, лементами, коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0%; 9,5 %; 10,0%; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/ или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/ или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/ или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/ или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/ или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/ или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки; сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: 5,0%; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/ или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/ или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/ или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/ или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/ или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/ или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/ или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0%; 9,5 %; 10,0%; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/ или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/ или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/ или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/ или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/ или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлеи/или коллагеном, ментами, обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/ или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/ или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/ или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/ или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/ или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/ или кокосовой стружки, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/ или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока стущенного с сахаром; сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/ или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0%; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %, c добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/ или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, в глазури: кондитерской и/ или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0%; 26,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/ или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/ или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/ или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/ или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; Соленые: сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/

или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7.0%; 9.0 %; 9.5%; 10.0 %; 15.0 %; 17.0 %; 18.0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0%; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/ или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/ или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/ или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0%; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/ или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/ или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/ или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0%; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10.0%; 15.0 %; 17.0 %; 18.0 %; 19.0 %; 20.0 %; 21,0%; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0%; 35,0 %, с добавлением: наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/ или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных; сырки творожные из топленого молока,

обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/ или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0%; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/ или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/ или наполнителей грибных; сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/ или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0%; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28.0 %: 30.0 %: 33.0 %: 35.0 %, с добавлением: наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/ или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/ или наполнителей грибных, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/ или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %;

2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9.0%; 9.5%; 10.0 %; 15.0 %; 17.0 %; 18.0 %; 19.0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/ или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/ или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/ или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; Сырки: Без вкусовых компонентов: сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0 %; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/ или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28.0 %; 30.0 %; 33.0 %; 35.0 %; С вкусовыми компонентами: Сладкие: сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0 %; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/ или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5%; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0%; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0%; 7,0 %; 9,0%; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0%; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, в глазури: кондитерской и/ или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/ или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами. и/или коллагеном, м.л.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0%; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0%, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/ или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/ или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0%; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/ или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/ или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0.5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0%; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/ или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/ или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0%; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20.0%; 21.0 %; 22.0 %; 23.0 %; 25.0 %; 28.0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/ или молока сгущенного с сахаром, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/ или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0%; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19.0 %; 20.0 %; 21.0 %; 22.0 %; 23.0 %; 25.0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/ или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/ или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/ или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0%; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/ или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/ или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/ или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки; сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/ или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0%; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/ или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/ или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/ или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/ или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/ или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/ или кокосовой стружки, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/ или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0%; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0%, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/ или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/ или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/ или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/ или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной

крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/ или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/ или кокосовой стружки, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0%; 9,5 %; 10,0%; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/ или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/ или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/ или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/ или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/ или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9.0%; 9.5 %; 10.0 %; 15.0 %; 17.0 %; 18.0 %; 19.0%; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов

косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/ или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/ или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/ или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/ или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/ или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/ или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/ или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/ или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/ или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/ или кокосовой стружки, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/ или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, в глазури:

кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/ или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0%; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0%; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0%; 35,0 %, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/ или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей желейных, и/или наполнителей карамельных, и/или карамели, и или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/ или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки, со вкусом и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/ или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного стущенного молока, и/или молока стущенного с сахаром, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/ или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; Соленые: сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/ или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пишевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/ или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/ или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/ или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0%; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %;

28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/ или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/ или наполнителей грибных; сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пишевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0%; 7,0 %; 9,0 %; 9,5%; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0%; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/ или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/ или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/ или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/ или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0%; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, с добавлением: наполнителей овощных, и/ или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/ или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/ или наполнителя «Маринованные огурчики», и/ или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных, со вкусом и/или ароматом: овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фрукты», «ягоды», «злаки» и «орехи» на название фрукта, ягоды, злака, ореха или производного прилагательного от их названий. дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с злаковым вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом», «с фруктово-злаковым вкусом»; «с фруктово-ореховым вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов, ягод, злаков и орехов или производное от их названия прилагательное.

Термины и определения по TP TC 033/2013: «Сырок» творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 г; «Творожная масса» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; «Творожный сырок» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 г.

Рекомендуемые сроки годности для творожных сырков и творожных масс: под вакуумом не более 25 суток при температуре (4±2) °C; под вакуумом не более 90 суток при температуре не выше минус 18°C; в газомодифицированной среде не более 25 суток при температуре (4±2) °C; в газомодифицированной среде не более 90 суток при температуре не выше минус 18°C; в герметичной упаковке не более 21 суток при температуре (4±2) °C; в герметичной упаковке не более 90 суток при температуре не выше минус 18°C; в негерметич-

ной упаковке не более 7 суток при температуре (4±2) °С; в негерметичной упаковке не более 90 суток при температуре не выше минус 18°C. Рекомендуемые сроки годности для сырков: под вакуумом не более 25 суток, в т.ч. с консервантом не более 50 суток при температуре (4±2) °C; под вакуумом не более 90 суток при температуре не выше минус 18°C; в газомодифицированной среде не более 25 суток, в т.ч. с консервантом не более 50 суток при температуре  $(4\pm 2)$  °C; в газомодифицированной среде не более 90 суток при температуре не выше минус 18°C; в герметичной упаковке не более 21 суток, в т.ч. с консервантом не более 35 суток при температуре (4±2) °C; в герметичной упаковке не более 90 суток при температуре не выше минус 18°C; в негерметичной упаковке не более 7 суток, в т.ч. с консервантом не более 11 суток при температуре  $(4\pm 2)$  °C; в негерметичной упаковке не более 90 суток при температуре не выше минус 18°C. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продук-

# ТУ,ТИ 10.51.56-888-37676459-2020 «ПАСТЫ ТВОРОЖНЫЕ»

Дата введения в действие - 29.12.2020 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пасты творожные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из молока с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококкови термофильных молочнокислых стрептококков) и/или молокосвертывающего фермента методом кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и пищевкусовых компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном и замороженном виде, готовые к употреблению и предназначены для реализации через сети розничной и оптовой торговли или предприятия общественного питания.

нентов: паста творожная, обезжиренная с м.д.ж. менее 0,5%; паста творожная, с м.д.ж.: 0,5%; 4,5%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 25,0%; C вкусовыми компонентами: паста творожная, обезжиренная с м.д.ж. менее 0,5% с добавлением: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или ванили, и/или фруктового наполнителя, и/или ягодного наполнителя, и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Манго-маракуя», и/или наполнителя «Лесные ягоды», и/или наполнителя «Вишня»; паста творожная, с м.д.ж.: 0,5%; 4,5%; 5,0% 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 25,0% с добавлением: фруктов, и/или ягол, и/или злаков, и/или ванили, и/или фруктового наполнителя, и/или ягодного наполнителя, и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Манго-маракуя», и/или наполнителя «Лесные ягоды», и/или наполнителя «Вишня». Изменение № 1. Дата введения в действие 07.03.2023 год. Без вкусовых компонентов: паста творожная, с м.д.ж.:8,0%; 10,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 26,0%; 27,0%; 30,0%; C вкусовыми компонентами: паста творожная, с м.д.ж.:5,0%; 8,0%; 10,0%; 15,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 30,0%, с: наполнителем овощным, и/или пряными травами, и/или пряностями, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или наполнителем «Маринованные огурчики», и/или зеленью, и/или томатами, и/или томатами и зеленью, и/или чесноком, и/или чесноком и зеленью, и/или укропом, и/или базиликом, и/или прованскими травами, и/или итальянскими травами, и/или маринованными огурцами, и/или маринованными огурцами и зеленью, и/ или лесными грибами, и/или белыми грибами, и/или грибами, и/или со сметаной и жаренными грибами, и/или маринованными грибами, и/или авокадо, и/или авокадо и зеленью, и/или паприкой, и/или оливками, и/или оливками и розмарином, и/или оливками и зеленью; паста творожная, с м.д.ж.:5,0%; 8,0%; 10,0%; 15,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 30,0% с пряно-вкусовой смесью: солнечная, и/или малахитовая, и/или нежная, и/или французская; паста творожная, с м.д.ж.:5,0%; 8,0%; 10,0%; 15,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 30,0% для бутербродов; паста творожная, с м.д.ж.:5,0%; 8,0%; 10,0%; 15,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 30,0% для бутербродов с: наполнителем овощным, и/или пряными травами, и/или пряностями, и/или пряно-ароматическими смесями, и/или наполнителем «Маринованные огурчики», и/или зеленью, и/или

**АССОРТИМЕНТ:** Без вкусовых компо-

томатами, и/или томатами и зеленью, и/или чесноком, и/или чесноком и зеленью, и/или укропом, и/или базиликом, и/или прованскими травами, и/ или итальянскими травами, и/или маринованными огурцами, и/или маринованными огурцами и зеленью, и/или лесными грибами, и/или белыми грибами, и/или грибами, и/или со сметаной и жаренными грибами, и/или маринованными грибами, и/или авокадо, и/или авокадо и зеленью, и/или паприкой, и/или оливками, и/или оливками и розмарином, и/или оливками и зеленью; паста творожная, с м.д.ж.:5,0%; 8,0%; 10,0%; 15,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 30,0 с пряно-вкусовой смесью: солнечная, и/или малахитовая, и/или нежная, и/или французская. Изменение №2. Дата введения в действие 24.08.2023 год. Паста творожная с манго, с манго и семенами чиа, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с манго и морковью, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10.0%; 10.5%; 11.0%; 11.5%; 12.0%; 12.5%; 13.0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20.5%; 21.0%; 21.5%; 22.0%; 22.5%; 23.0%; 23.5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с персиком, массовая доля жира: 7.0%; 7.5%; 8.0%; 8.5%; 9.0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с персик и маракуйей, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с персиком и манго, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с персиком и морковью, массовая доля жира: 7.0%; 7.5%; 8.0%; 8.5%; 9.0%; 9.5%; 10.0%; 10.5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%;

18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с персиком и грушей, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9.5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с персиком и яблоком, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с персиком и абрикосом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с персиком и мюсли, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25.0%: паста творожная с клубникой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с клубникой и земляникой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с клубникой и киви, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с клубникой и облепихой, массовая доля жира: 7.0%; 7.5%; 8.0%; 8.5%; 9.0%; 9.5%; 10.0%; 10.5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%;

21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с облепихой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10.0%; 10.5%; 11.0%; 11.5%; 12.0%; 12.5%; 13.0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с земляникой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с абрикосом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с абрикосом и морковью, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с малиной, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с малиной и черной смородиной, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9.5%; 10.0%; 10.5%; 11.0%; 11.5%; 12.0%; 12.5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с малиной и лимоном, массовая доля жира: 7,0%; 7.5%; 8.0%; 8.5%; 9.0%; 9.5%; 10.0%; 10.5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с малиной и черникой, массовая доля жира: 7.0%; 7.5%; 8.0%; 8.5%; 9.0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с малиной и земляникой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с малиной и кусочками печенья, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с гранатом и малиной, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с брусникой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с брусникой и малиной, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11.0%; 11.5%; 12.0%; 12.5%; 13.0%; 13.5%; 14.0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с брусникой и грушей, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с брусникой и персиком, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с брусникой и морошкой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20.0%; 20.5%; 21.0%; 21.5%; 22.0%; 22.5%; 23.0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с яблоком и грушей, массовая доля жира: 7,0%;

7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с яблоком, грушей и злаками, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с яблоком и малиной, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с яблоком и тыквой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9.5%; 10.0%; 10.5%; 11.0%; 11.5%; 12.0%; 12.5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с яблоком и морковью, массовая доля жира: 7.0%; 7.5%; 8.0%; 8.5%; 9.0%; 9.5%; 10.0%; 10.5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с черносливом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17.0%; 17.5%; 18.0%; 18.5%; 19.0%; 19.5%; 20.0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с черносливом и злаками, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с черникой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с грушей, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с грушей и ванилью, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с грушей и карамелью, массовая доля жира: 7.0%; 7.5%; 8.0%; 8.5%; 9.0%; 9.5%; 10.0%; 10.5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с грушей и лаймом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с грушей, бананом и злаками, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21.5%; 22.0%; 22.5%; 23.0%; 23.5%; 24.0%; 24.5%; 25,0%; паста творожная с грушей, ванилью и грецким орехом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с бананом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с бананом и персиком, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с бананом и малиной, массовая доля жира: 7,0%; 7.5%; 8.0%; 8.5%; 9.0%; 9.5%; 10.0%; 10.5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с бананом и злаками, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с вишней, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с вишней и бананом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с вишней и гранатом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с черешней, массовая доля жира: 7.0%: 7.5%: 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с лесными ягодами, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с лесными ягодами и бананом, массовая доля жира: 7.0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с тыквой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с тыквой и морковью, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с тыквой и абрикосом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18.0%; 18.5%; 19.0%; 19.5%; 20.0%; 20.5%; 21.0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с тыквой и персиком, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с тыквой и облепихой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с тыквой и бананом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9.5%; 10.0%; 10.5%; 11.0%; 11.5%; 12.0%; 12.5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с ананасом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с ананасом и гранатом, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с лимоном, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20.0%; 20.5%; 21.0%; 21.5%; 22.0%; 22.5%; 23.0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с лимоном, ананасом и ванилью, массовая доля

жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17.5%; 18.0%; 18.5%; 19.0%; 19.5%; 20.0%; 20.5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с хурмой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная со сливой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с киви, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с киви и крыжовником, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9.5%; 10.0%; 10.5%; 11.0%; 11.5%; 12.0%; 12.5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с киви и мюсли, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с крыжовником, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17.5%; 18.0%; 18.5%; 19.0%; 19.5%; 20.0%; 20.5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с клюквой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с клюквой и брусникой, массовая доля жира: 7.0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с клюквой, брусникой и черникой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с дыней, массовая доля жира: 7,0%; 7.5%; 8.0%; 8.5%; 9.0%; 9.5%; 10.0%; 10.5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с морковью, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с черной смородиной, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15.0%; 15.5%; 16.0%; 16.5%; 17.0%; 17.5%; 18.0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22.0%; 22.5%; 23.0%; 23.5%; 24.0%; 24.5%; 25.0%; паста творожная с рябиной, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с черноплодной рябиной, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с голубикой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с ежевикой, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%;

21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная с мюсли, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная со злаками, массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%; паста творожная со вкусом «Шоколадная страчателла», массовая доля жира: 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 9,5%; 10,0%; 10,5%; 11,0%; 11,5%; 12,0%; 12,5%; 13,0%; 13,5%; 14,0%; 14,5%; 15,0%; 15,5%; 16,0%; 16,5%; 17,0%; 17,5%; 18,0%; 18,5%; 19,0%; 19,5%; 20,0%; 20,5%; 21,0%; 21,5%; 22,0%; 22,5%; 23,0%; 23,5%; 24,0%; 24,5%; 25,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фрукты», «ягоды», «злаки» и «орехи» на название фрукта, ягоды, злака, ореха или производного прилагательного от их названий. дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с злаковым вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом», «с фруктово-злаковым вкусом»; «с фруктово-ореховым вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов, ягод, злаков и орехов или производное от их названия прилагательное.

Термины и определения «творог» кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов; «творожный продукт» молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и

(или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения: при температуре не выше (4±2) °C – 7 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше (4±2) °C с применением консервантов – 30 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18°C – не более 200 суток Повторное замораживание продукта не допускается; После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

#### ТУ,ТН 10.51.56-962-37676459-2020 ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты творожные (далее продукт, продукция) произведенные из творога и/или творожного зерна, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевкусовых компонентов. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде, предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания. Продукт различается способом изготовления, молочным сырьем, массовой долей жира.

**АССОРТИМЕНТ:** продукт творожный с м.д.ж.: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; продукт творожный с м.д.ж.: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/

или пюре плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби, и/или орехов, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/ или ядер семян тыквы; продукт творожный зерненый «Искренне Ваш зерно к зерну» с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; продукт творожный зерненый «Искренне Ваш зерно к зерну» с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: наполнителя клубника, и/или наполнителя маракуйя-манго, и/или наполнителя клюква, и/или наполнителя черника, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/ или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби, и/или орехов, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/ или ядер семян тыквы; продукт творожный зерненый в сливках, с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; продукт творожный зерненый в сливках, с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/ или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных,

и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби, и/или орехов, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/ или ореховой нуги, и/или цукатов цитрусовых, и/ или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы; продукт творожный зерненый в йогурте, с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; продукт творожный зерненый в йогурте, с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: кураги и/ или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/ или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или джемов, и/ или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби, и/или орехов, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы.

Изменение № 1. Дата введения в действие - 04.07.2022 год. Продукт творожный с пищевыми волокнами с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,2%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; продукт творожный с пищевыми волокнами с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,2%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей

фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/ или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или ванили, и/ или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/ или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби, и/или орехов, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или ядер семян кедровых орехов, и/или ядер семян льна, и/или ядер семян чиа, и/ или ядер семян годжи, и/или ядер семян пажитника.

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

Термины и определения: «Творожный продукт» молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее. Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от (4±2) °С, для замороженного продукта не выше минус 18 °С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: при температуре не выше  $(4\pm2)$  °C – 7 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18 °C – 200 суток с момента окончания технологического процесса при температуре не выше  $(4\pm2)$  °C с применением консервантов – 30 суток с момента окончания технологического процесса; После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре  $(4\pm2)$  °C и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке

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

# ТУ,ТИ 10.51.56-164-37676459-2019 ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ ТВОРОГА

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты на основе творога (далее по тексту продукт, продукция) произведенные из творога и заменителя молочного жира, функциональных технологических компонентов, с добавлением или без добавления: молочных продуктов, пищевых жиров, пищевых добавок и вкусо-ароматических компонентов. Готовый продукт содержит в жировой фазе от 50 % до 100 % заменителя молочного жира. Продукт выпускается готовым к употреблению в охлажденном или замороженном виде, и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания. Продукт различается массовой долей жира, сырьевыми компонентами.

**АССОРТИМЕНТ:** Без вкусовых компонентов: продукт на основе творога, с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; продукт на основе творога «Деревенский» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; продукт на основе творога «Рассыпчатый» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25.0 %; 28.0 %; 30.0 %; 33.0 %; 35.0 %; продукт на основе творога «Традиционный» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; продукт на основе творога «Фермерский» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %. С вкусовыми компонентами: Сладкие продукт на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17.0 %; 18.0 %; 20.0 %; 23.0 %; 25.0 %; 28.0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; Соленые продукт на основе творога соленый, с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %. Изменение № 1. Дата введения в действие

Изменение № 1. Дата введения в действие 08.05.2019 год. Изложить область применения, ассортимент и сроки годности в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие 28.03.2020 год. Паста на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; паста на основе творога сладкая, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; паста на основе творога сладкая «Ванильная», с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; паста на основе творога сладкая с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или карамели, и/или пломбира, и/или фруктов, и/или ягод; паста на основе творога сладкая с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/ или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/ или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/ или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/ или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/ или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/ или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального; паста на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/ или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/ или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/ или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы: и/или ванили: и/или меда натурального; десерт на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; десерт на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со вкусом и/ или ароматом: ванили и/или карамели, и/или пломбира, и/или тирамису, и/или фруктов, и/или ягод; десерт на основе творога сладкий «Ванильный», с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28.0%; 30.0%; 33.0%; 35.0%; десерт на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/ или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или

изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/ или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/ или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/ или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/ или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/ или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального; десерт на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/ или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/ или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/ или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или

орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/ или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального; крем на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; крем на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или карамели, и/или пломбира, и/или тирамису, и/или фруктов, и/или ягод; крем на основе творога сладкий «Ванильный», с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; крем на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; крем на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18.0%; 20.0%; 23.0%; 25.0%; 28.0%; 30.0%; 33.0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/ или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/ или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/ или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/ или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/ или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/ или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального: крем на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;

15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/ или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/ или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/ или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада: и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального; пирожное на основе творога с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; пирожное на основе творога с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или карамели, и/или пломбира, и/или тирамису, и/или фруктов, и/или ягод; пирожное на основе творога «Ванильное», с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; пирожное на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/ или молока вареного, и/или сливок, и/или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/ или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального; пирожное глазированное на основе творога с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; пирожное глазированное на основе творога с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со вкусом и/ или ароматом: ванили и/или карамели, и/или пломбира, и/или тирамису, и/или фруктов, и/или ягод; пирожное глазированное на основе творога «Ванильное», с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; пирожное глазированное на основе творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/ или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/ или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов из: фруктов и/ или цитрусовых плодов, и/или овощей; и/или джемов или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз; и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушные рис или кукуруза, отруби); и/или сгущенных с сахаром: молока, и/или молока вареного, и/или сливок, и/ или молока с какао, и/или молока с кофе, и/или сливок с какао, и/или сливок с кофе; и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки; и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/ или фигурных кондитерских наполнителей из: шоколада, карамели, ириса, маршмеллоу; и/или зефирно-пастильных изделий; и/или лукума, и/ или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или смеси из орехов, и/или арахиса; и/или семян льна, и/или ядер семян подсолнечника и/или тыквы; и/или ванили; и/или меда натурального.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при относительной влажности воздуха от 80% до 85%: для герметично упакованной продукции, при температуре: 4±2°C не более 30 суток; от 4°C до 8°C не более 15 суток; с применением консервантов или асептического упаковывания от 4°C до 8°C не более 30 суток; для не герметично упакованной продукции, при температуре от 2°C до 6°C не более 14 суток. для замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C не более 6 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более  $(4\pm 2)$ °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. После дефростации замороженного продукта повторное замораживание 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.

#### ТУ,ТИ 10.51.56-820-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты молочные и молокосодержащие творожные термизированные (далее продукт(ы), продукция), вырабатываемые из творога и продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Продукт выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукт готов к употреблению, выпускается упакованным в потребительскую упаковку и реализуется потребителю через сети розничной и оптовой торговли и сети общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** продукт творожный, термизированный, сладкий с изюмом, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий с курагой, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий с черносливом, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий с ванилином, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий с какао, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий с орехами, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, сладкий плодово-ягодный, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, соленый с укропом, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, соленый с луком зеленым, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%; продукт творожный, термизированный, соленый с паприкой, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: в негерметичной упаковке не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 40 суток; с применением консервантов в не-

герметичной упаковке- не более 40 суток; с применением консервантов в герметичной упаковкене более 60 суток; замороженные при температуре не выше минус 18°С — не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТИ 10.51.40-764-37676459-2018 ТВОРОГ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на творог из козьего молока (далее продукт, продукция) произведенный из козьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов. Творог выпускается в охлажденном и замороженном виде. Творог охлажденный предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Творог замороженный предназначен для дальнейшей переработки или употреблению в пищу после дефростации. Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: -из цельного козьего молока -нормализованного козьего молока -обезжиренного козьего молока их смесей.

**АССОРТИМЕНТ:** творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из козьего молока сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с фруктовым и/или ягодным наполнителем;

творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с вареньем; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с конфитюром; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с джемом; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% c cymeными фруктами и/или ягодами; творог с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с шоколадным наполнителем; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с орехами; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с семенами льна; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0% с пажитником; творог из козьего молока соленый с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7.0%; 9.0%; 12.0%; 15.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со свежей зеленью; творог зерненый из козьего молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из козьего молока в сладких сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из козьего молока в соленых сливках с массовой долей жира: 0.5%; 1.8%; 2.0%; 3.0%; 3.8%; 4.0%; 5.0%; 7.0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из козьего молока в со-

леных сливках с зеленью с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из козьего молока в сливках с орехами с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0%; творог зерненый из козьего молока в сливках с семенами льна с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый из козьего молока в сливках с пажитником с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%.

Изменение № 1.Дата введения в действие — 18.03.2022 год. Творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% «Ваниль – пломбир»; творог из козьего молока «Пасха творожная» с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; с ароматом: земляники, клубники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, киви; арбуза, кокоса, кофе, капучино, пломбира, манго, маракуйя, манго-маракуйя, облепиха, мультифрукт, «Бисквит ванильный», «Бисквитный корж», «Крем-брюле», «Карамель», «Кокосовые сливки», «Карамель сливочная», «Чизкейк»; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9.0%; 12.0%; 15.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 23.0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; со вкусом: земляники, клубники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, киви; арбуза, кокоса, кофе, капучино, пломбира, манго, маракуйя, манго-маракуйя, облепиха, мультифрукт, «Бисквит ванильный», «Бисквитный корж», «Крем-брюле», «Карамель», «Кокосовые сливки», «Карамель сливочная», «Чизкейк», «Ваниль». творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; с наполнителем из: земляники, клубники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, киви; арбуза, кокоса, кофе, капучино, пломбира, манго, маракуйя, манго-маракуйя, облепиха, мультифрукт, «Бисквит ванильный», «Бисквитный корж», «Крем-брюле», «Карамель», «Кокосовые сливки», «Карамель сливочная», «Чизкейк», «Ваниль».

Изменение № 2. Дата введения в действие — 11.11.2022 год. Творог из козьего молока «ВА-НИЛЬ-ПЛОМБИР», с массовой долей жира: 0.5%; 1.8%; 2.0%; 3.0%; 3.8%; 4.0%; 5.0%; 7.0%; 9.0%; 12.0%; 15.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 23.0%; 25.0%; 26.0%; 30.0%; 33.0%; 35.0%; творог из козьего молока С КОКОСОВЫМИ СЛИВКАМИ, с массовой долей жира: 0.5%; 1.8%; 2.0%; 3.0%; 3.8%; 4.0%; 5.0%; 7.0%; 9.0%; 12.0%; 15.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 23.0%; 25.0%; 26.0%; 30.0%; 33.0%; 35.0%; творог из козьего молока натуральный без сахара, с массовой долей жира: 0.5%; 1.8%; 2.0%; 3.0%; 3.8%; 4.0%; 5.0%; 7.0%; 9.0%; 9.0%; 1.8%;

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фрукты» или «фруктовый», «ягоды» или «ягодный», «фруктово-ягодный», «орехи» на название фрукта, ягоды, ореха или производного от их названия прилагательного. дополнять к словам: «джем», «конфитюр» и «варенье» наименование основного компонента или производного прилагательного от названия основного компонента из которого произведены джем, конфитюр или варенье.

Термины и определения: «творог» кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов; «зерненый творог» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из

творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и других немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2 оС до плюс 6оС, для замороженного продукта не выше минус 18°С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для творога в том числе с вкусовыми компонентами: -при температуре не выше  $(4\pm 2)$  оС -10 суток с момента окончания технологического процесса; с применением консервантов при температуре не выше (4±2) оС – 20 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше (4±2) оС – не более 30 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше (4±2) оС с применением консервантов— не более 60 суток с момента окончания технологического процесса; для замороженного при температуре не выше минус 18оС – не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса; для замороженного и упакованного в герметичную упаковку при температуре не выше минус 18оС – не более 6 месяцев с момента окончания технологического процесса; для зерненого творога в том числе с вкусовыми компонентами: при температуре не выше  $(4\pm 2)$  oC -15 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической упаковке при температуре не выше  $(4\pm 2)$  oC -30суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше (4±2) оС с применением консервантов – 60 суток с момента окончания технологического процесса; Условия хранения после вскрытия упаковки: при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха от 80% до 90%. Повторное замораживание творога не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продук-

# ТУ,ТИ 10.51.56-001-37676459-2017 СЫРКИ И МАССЫ ТВОРОЖНЫЕ (Взамен ТУ 9222-001-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяется на творожные продукты: сырки и творожные массы (далее по тексту творожное(-ые) изделие(-я) или продукция), вырабатываемые из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сахара-песка, соли, вкусовых и ароматических веществ, пищевкусовых наполнителей, в кондитерской обсыпке и/или глазури или без них. Творожные изделия выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации через предприятия общественного питания и сети оптовой и розничной торговли.

**АССОРТИМЕНТ:** Творожные массы без вкусовых наполнителей с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,5%; 5,0%; 7.0%; 9.0%; 12.0%; 15.0%; 17.0%; 18.0%; 20.0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; Сладкие сырки и массы: сырки и творожные массы сладкие без вкусовых наполнителей с массовой долей жира: 17,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира: 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 9,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; массы творожные: «Домашняя» с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 23,0%; 28,0%; 33,0%; «Творожок сладкий» с массовой долей жира: 5,0%; 7,0%; 9,0%; «Творожок сладкий» с вкусовыми наполнителями с массовой долей жира: 5,0%; 7,0%; 9,0%; «Рулет творожный» с массовой долей жира: 5,0%; 7,0%; 9,0%; «Десерт творожный» с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; «Десерт творожный» с вкусовыми наполнителями, с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; «Творожок «Воздушный» с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,8%; 3,5%; 5,0%; 10,0%; 15,0%; 18,0%; «Творожок «Воздушный» сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,8%; 3,5%; 5,0%; 10,0%; 15,0%; 18,0%; «Пасха» творожная с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 9,0%; 18,0%; «Пасха» творожная с вкусовыми наполнителями с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 9,0%; 18,0%; со следующими наполнителями: фрукты косточковые сушеные (курага, изюм, чернослив, финики); джемы и повидло; ваниль; плодово-ягодные (из плодов и/ или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира); конфитюры плодово-ягодные; мармелад; пюре плодово-ягодные; пюре морковное; желе плодово-ягодные; соломка Апельсин (глазурь); соломка Киви (глазурь); соломка Клубника (глазурь); соломка шоколадная «Микс»; шоколад; шоколадная крошка; шоколадный наполнитель фигурный: капли сердечки, трубочки, шарики; наполнитель из кондитерских изделий: драже, фигурная карамель, желейные шарики; злаковые наполнители: воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья; экструзионные злаковые наполнители: шарики, звездочки, колечки, сердечки; сливки взбитые растительные; сливки сгущенные с сахаром; сгущённое молоко с сахаром; какао со сгущенным молоком; кофе со сгущенным молоком; вареное сгущенное молоко; какао; орехи (арахис, грецкие орехи, фундук, миндаль). Соленые сырки и массы творожные: «Корот» с массовой долей жира: 4,5%; 7,0%; 9%; «Корот» с зеленью с массовой долей жира: 4,5%; 7,0%; 9,0%; «Паста творожная» с чесноком и укропом с массовой долей жира: 0,5%; 4,5%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 25,0%; «Паста творожная» с огурцом и хреном с массовой долей жира: 0,5%; 4,5%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 25,0%; сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,0%; сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,0% с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/ или грибов, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или, томатов, и/или красного перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или жгучего перца, и/или корицы, и/или тмина, и/или чеснока, и/или пряных трав, и/или хрена или добавок: «Огурец-укроп», «Ананас- кари»; «Грибы».

Изменение № 1. Дата введения в действие: 17.04.2018 год. Сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира 8%. со следующими наполнителями: ванилин; изюм; цукаты; курага; чернослив; цукаты; мандариновая крупка.

Изменение № 2. Дата введения в действие: 08.10.2018 год. Сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира: 20,0%; сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,0%, 20,0% с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или грибов, и/или лука, и/или

паприки, и/или, томатов, и/или красного перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или жгучего перца, и/или корицы, и/или тмина, и/или чеснока, и/или пряных трав, и/или хрена или наполнителями: «Огурец-укроп», «Ананас-кари», «Грибы», «Белые грибы», «Прованские травы», «Паприка-чили», «Вяленые помидоры», «Помидоры-оливки».

Изменение № 3. Дата введения в действие: 04.04.2019 год. Творожные массы без вкусовых наполнителей с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 13,0%; 14,0%. сырки и творожные массы сладкие без вкусовых наполнителей, с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; сырки и творожные массы сладкие с вкусовыми наполнителями, с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%. сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира 5%. со следующими наполнителями: с клубникой; с вишней; с лимоном; с апельсином; с кокосом; с изюмом; с черносливом; с курагой; с шоколадом; с малиной.

Изменение № 4. Дата введения в действие: 14.07.2019 год. Сырки и творожные массы без вкусовых наполнителей с м.д.ж.: 16.5%. сырки и творожные массы сладкие с вкусовыми наполнителями, с м.д.ж.: 9,0%; 16,5%. сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира 5%. со следующими наполнителями: фрукты косточковые сушеные: «Чернослив-злаки»; наполнители плодово-ягодные (брусника и/или дыня, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь); злаковые наполнители; какао; шоколад. сырки и массы творожные с м.д.ж.: 9,0%, 16,5% с зеленью.

Изменение № 5. Дата введения в действие: 20.002.2020 год. Область определения и ассортимент изложить в новой редакции.

Изменение № 6. Дата введения в действие: 20.02.2020 год. С вкусовыми компонентами: Сладкие: творожные массы обезжиренные с м.д.ж не более 0,5; творожные массы обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, с добавлением: ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/ или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки; творожные массы с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе». Изменение № 7. Дата введения в действие: 07.10.2020 год. Без вкусовых компонентов: творожные массы из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%;

25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; С вкусовыми компонентами: Сладкие: творожные массы из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные массы из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/ или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/ или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; Без вкусовых компонентов: творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; TBopoжные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; С вкусовыми компонентами: Сладкие: творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12.0%; 15.0%; 18.0%; 20.0%; 23.0%; 25.0%; 28.0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, в глазури: кондитерской и/ или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/ или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/ или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/ или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/ или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/ или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%;

25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/ или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/ или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок стушенных с сахаром, и/ или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/ или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/ или какао, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/ или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без. Дополнить ассортимент: С вкусовыми компонентами: Сладкие: сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%; сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, с добавлением: ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/

или наполнителя «Курага в сиропе»; сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, с добавлением: ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/ или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе», в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки творожные с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе». Изменение № 8. Дата введения в действие: 07.10.2020 год. С вкусовыми компонентами: Сладкие: творожные массы «Солёная карамель» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные массы «Клубника со сливками» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные массы с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16.5; 17.0%; 18.0%; 20.0%; 21.0%; 23.0%; 25.0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с наполнителем: «Крем-брюле», или «Карамель», или «Кофе», или «Сгущенка вареная». Дополнить ассортимент: С вкусовыми компонентами: Сладкие: творожные сырки «Солёная карамель» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные сырки «Клубника со сливками» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные сырки с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с наполнителем: «Крем-брюле», или «Карамель», или «Кофе», или «Сгущенка вареная»; творожные сырки «Солёная карамель» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/ или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; творожные сырки «Клубника со сливками» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%

в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/ или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; творожные сырки с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с наполнителем: «Крем-брюле», или «Карамель», или «Кофе», или «Сгущенка вареная», в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/ или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без. Дополнить ассортимент: С вкусовыми компонентами: Сладкие: сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%; сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, с добавлением: ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/ или наполнителя «Курага в сиропе»; сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, с добавлением: ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнитель «Курага в сиропе», в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе».

Изменение № 9. Дата введения в действие: 03.12.2021 год. Без вкусовых компонентов: массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 8,0%; 16,5%; С вкусовыми компонентами: Сладкие: массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5%; 18,0%; 20,0%; массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: ванилина, или ванили, или со вкусом и/или ароматом ванили; массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%;

35,0%, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/ или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/ или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/ или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/ или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/ или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/ или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/ или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или со вкусом и/или ароматом ванили. п. 1.2.2 Дополнить ассортимент: Без вкусовых компонентов: сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 8,0%; 16,5%; С вкусовыми компонентами: Сладкие: сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5%; 18,0%; 20,0%; сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: ванилина, или ванили, или со вкусом и/или ароматом ванили; сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12.0%; 15.0%; 16.5%; 17.0%; 18.0%; 20.0%; 21.0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/ или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/ или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/ или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или со вкусом и/ или ароматом ванили; сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: ванилина или ванили, или со вкусом и/или ароматом ванили, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной, и/или темной, и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной, в кондитерской обсыпке или без; сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или

наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Череши/или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/ или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/ или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/ или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или со вкусом и/или ароматом ванили, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной, и/или темной, и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной, в кондитерской обсыпке или без. Раздел 2 п.2.8 ваниль по действующей нормативной или технической документации изготовителя; ароматизатор пищевой «Ваниль» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Инжир» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Черника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вишня-шоколад» по действующейнормативнойилитехнической документации изготовителя; наполнитель «Клюква» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Малина» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вишня» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Яблоко» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Банан» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Груша-карамель» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Абрикос» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Банан-Кленовый сироп» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Апельсин-Белый шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Клюква-Белый шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кокос» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Манго-Чиа» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Фисташка» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кленовый сироп-грецкий орех» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вареная сгущенка» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Сгущенка» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вареное сгущенное молоко» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Сгущенное молоко с сахаром» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Персик» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Тыква» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Слива» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Черешня» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Брусника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Клубника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Ежевика» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Земляника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Груша» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Мандарин» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Грейпфрут» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Апельсин» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Ананас» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Маракуйя» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кокос-Ваниль» действующей нормативной технической документации изготовителя; наполнитель «Белый шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовинаполнитель «Горький шоколад» действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Молочный шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Миндаль» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кедровый орех» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кешью» по действующей нормативной или технической документации изготовителя.

Изменение № 10. Дата введения в действие: 03.12.2021 год. С вкусовыми компонентами: Сладкие: массы творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%; массы творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, с добавлением: ванилина, или ванили, или со вкусом и/ или ароматом ванили; массы творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/ или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, /или наполнителя фруктового, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс»,

и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/ или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/ или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/ или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/ или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; массы творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/ или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/ или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/ или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/ или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/ или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/ или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/ или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/ или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/ или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/

или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или со вкусом и/ или ароматом ванили. С вкусовыми компонентами: Сладкие: сырки творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%; сырки творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, с добавлением: ванилина, или ванили, или со вкусом и/или ароматом ванили; сырки творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/ или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/ или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики): и/или наполнителя из конлитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/ или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/ или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; сырки творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/ или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя

«Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/ или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/ или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/ или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/ или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/ или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/ или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/ или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или со вкусом и/ или ароматом ванили. наполнитель фруктовый «Изюм, вишня» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель фруктовый «Клубника-земляника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель фруктовый «Изюм» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель фруктовый «Курага» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Ваниль» по действующей нормативной или технической документации изготовителя.

Изменение № 11. Дата введения в действие: 18.03.2022 год. С вкусовыми компонентами: Сладкие: массы творожные с м.д.ж.: 2.0%; 2.5%; 4.5%; 5.0%; 8.0%; 9.0%; 12.0%; 15.0%; 16.5%; 17.0%; 18.0%; 20.0%; 21.0%; 23.0%, с добавлением: наполнителя «Кокос-Белый шоколад», или начинки кондитерской «со вкусом Сгущенки вареной».

Изменение № 12. Дата введения в действие: 15.07.2022 год. Дополнить ассортимент: С вкусовыми компонентами: Сладкие: массы творожные с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 13,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; с добавлением: наполнителя «Персик- манго». С вкусовыми компонентами:

Сладкие: сырки творожные глазированные в молочном шоколаде «Картошка». С массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%, 25%; 26%; сырки творожные глазированные в темном шоколаде «Картошка». С массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%, 25%; 26%.

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

Термины и определения: «Творожная масса» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; «Творожный сырок» молочный продукт или молочный составной влажности воздуха не более 75%, указаны в таблице:

# ТУ,ТИ 10.51.40-504-37676459-2017 ТВОРОГ (Взамен ТУ 9222-504-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованный кисломолочный продукт: творог (далее продукт, продукция) произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и предназначенный для

Виды упаковывания:	Сроки годности готовой продукции, не более суток при температуре:		
	не термизированной	Термизированной	замороженной
	под вакуумом:	25	30
в т.ч. с консервантом:	50	60	_
в газомодифицирован- ной среде:	25	30	90
в т.ч. с консервантом:	50	50	_
в герметичной упаков- ке:	14	20	90
в т.ч. с консервантом:	25	45	_
в негерметичной упа- ковке:	7		90
в т.ч. с консервантом:	11	_	_

продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 г.

Срок годности после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С и относительной влажности воздуха 80-85% не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 2°C до 6°C и относительной

непосредственного употребления в пищу. Творог выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу и/ или дальнейшей переработки. Продукт различается способом изготовления, молочным сырьем, массовой долей жира. Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока нормализованного молока обезжиренного молока восстановленного молока их смесей.

**АССОРТИМЕНТ:** Творог: творог с м.д.ж. 0,5%; творог с м.д.ж. 1,8%; творог с м.д.ж. 2,0%; творог с м.д.ж. 3,0%; творог с м.д.ж. 3,8%; творог с м.д.ж. 4,0%; творог с м.д.ж. 5,0%; творог с м.д.ж. 7,0%; творог с м.д.ж. 9,0%; творог с м.д.ж. 12,0%; творог с м.д.ж. 15,0%; творог с м.д.ж. 18,0%; творог с м.д.ж. 19,0%; творог с м.д.ж. 20,0%; творог с м.д.ж. 23,0%; творог с м.д.ж. 25,0%; творог

м.д.ж. 26,0%; творог с м.д.ж. 30,0%; творог с м.д.ж. 33,0%; творог с м.д.ж. 35,0%; Творог зерненый в сливках: творог с м.д.ж. 5,0%; творог с м.д.ж. 7,0%; творог с м.д.ж. 9,0%; творог с м.д.ж. 12,0%; творог с м.д.ж. 15,0%; творог с м.д.ж. 18,0%; творог с м.д.ж. 19,0%; творог с м.д.ж. 20,0%; творог с м.д.ж. 23,0%; творог с м.д.ж. 25,0%. Изменение № 1. Дата введения в действие 10.11.2017 год. Творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.0,5%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.1,8%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.2,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.3,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.3,8%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.4,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.5,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.7,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.9,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.12,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.15,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж. 18,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.19,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.20,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.23,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.25,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.26,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.30,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.33,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.35,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.0,5%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж. 1,8%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.2,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.3,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.3,8%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.4,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.5,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.7,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.9,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.12,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.15,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.18,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.19,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.20,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.23,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.25,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.26,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.30,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.33,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.35,0%; Изменение № 2. Дата введения в действие 31.07.2018 год. Творог со сливками: творог со сливками с м. д. ж. 2,5%; творог со сливками с м. д. ж. 3,5%; творог со сливками с м. д. ж. 3,5%; творог со сливками с м. д. ж. 5,0%; творог со сливками с м. д. ж. 7,0%; творог со сливками с м. д. ж. 7,0%; творог со сливками с м. д. ж. 7,0%; творог со сливками с м. д. ж. 9,0%; творог со сливками с м. д. ж. 10,0%; творог со сливками с м. д. ж. 10,5%; творог со сливками с м. д. ж. 12,0%; творог со сливками с м. д. ж. 15,0%; творог со сливками с м. д. ж. 16,0%; творог со сливками с м. д. ж. 16,0%; творог со сливками с м. д. ж. 17,0%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 13.08.2019 год. Творог с м.д.ж. 0,2% творог «Отборный» с м.д.ж. 0,2% творог «Отборный» с м.д.ж. 0,2% творог «Отборный» с м.д.ж. 9,0% творог с семенами чиа, с м.д.ж.: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%.

Изменение № 4. Дата введения в действие 21.11.2019 год. Творог с наполнителем «Тыква-апельсин с семенами чиа», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Морковь-апельсин», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Клубника», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Персик», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Вишня», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Клубника-банан-злаки», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Ежевика-кофе», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Малина-кофе», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или овощей, и/или злаков, с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненый с наполнителем «Тыква-апельсин с семенами чиа», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Морковь-апельсин», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Клубника», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Персик», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Вишня», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Клубника-банан-злаки», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Ежеви-ка-кофе», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с наполнителем «Малина-кофе», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненый с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или овощей, и/или злаков, с м.д.ж.: 4,0%.

Изменение № 5. Дата введения в действие 11.04.2020 год. Творог с м.д.ж.: 0.5%; 2.0%; 3.0%; 3.8%; 4.0%; 5.0%; 7.0%; 9.0%; 12.0%; 15.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 23.0%; 25.0%, с добавлением: варенья из: абрикосов и/или персиков, и/или вишни, и/или груши, и/или яблок, и/или малины, и/или земляники, и/или клубники, и/или жимолости, и/или киви, и/или черной смородины, и/или ананасов, и/или клюквы и/или брусники, и/или ежевики, и/или сливы, и/или варенья: фруктового и/или ягодного.

Изменение № 6. Дата введения в действие 22.06.2020 год. Изложить раздел ТУ в новой редакции.

Изменение № 7 Дата введения в действие 11.08.2020 год. Творог из топленого молока с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25.0%, творог из топленого молока с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов ( из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей), и/или джемов, и/или варенья, и/или злаковых наполнителей, и/ или молочных продуктов сгущенных с сахаром, и/ или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или карамели, и/или ириса, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или конфетного драже; и/ или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или семян: льна, и/или подсолнечника, и/или тыквы, и/или пажитника; и/или чиа.

Изменение № 8. Дата введения в действие 06.04.2021 год. Творог из топленого молока с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; творог из топленого молока с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9.0%; 12.0%;15.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 23.0%; 25,0%; 26,0%- с добавлением: свежих фруктов и/ или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/ или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов (из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей), и/ или джемов, и/или варенья, и/или злаковых наполнителей, и/или молочных продуктов сгущенных с сахаром, и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или карамели, и/или ириса, и/ или зефирно-пастильных изделий, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или семян: льна, и/или подсолнечника, и/или тыквы, и/или пажитника; и/или чиа.

Изменение № 9. Дата введения в действие 06.06.2021 год. Творог из топленого молока с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; творог из топленого молока с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%- с добавлением: свежих фруктов и/ или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/ или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов ( из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей), и/ или джемов, и/или варенья, и/или злаковых наполнителей, и/или молочных продуктов сгущенных с сахаром, и/или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или карамели, и/или ириса, и/ или зефирно-пастильных изделий, и/или конфетного драже; и/или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или семян: льна, и/или подсолнечника, и/или тыквы, и/или пажитника; и/или чиа.

Изменение № 10. Дата введения в действие 21.08.2021 год. Творог со сливками с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0% с добавлением: свежих фруктов и/или ягод (клубники, землянки, малины, ежевики, смородины (красной, черной), жимолости, актинидии, киви, вишни, черешни, сливы, абрикоса, персика, груши, яблока, манго, ананаса, банана, дыни, лесных ягод: брусники, клюквы, черники, голубики по отдельности или в различных сочетаниях); и/ или сушеных фруктов и/или ягод (кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или вишни, и/или фиников); и/или фруктово-ягодных наполнителей; и/ или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Персик», и/или конфитюров плодово-ягодных; и/или желе плодово-ягодных; и/или цукатов ( из: фруктов и/или цитрусовых плодов, и/или овощей), и/или джемов, и/или варенья, и/или злаковых наполнителей, и/ или молочных продуктов сгущенных с сахаром, и/ или взбитых сливок; и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или карамели, и/или ириса, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или конфетного драже: и/ или желе, и/или мармелада; и/или орехов, и/или семян: льна, и/или подсолнечника, и/или тыквы, и/или пажитника; и/или чиа. Изменение № 11. Дата введения в действие 16.09.2021 год. Творог с м.д.ж.: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; с добавлением: сливок, и/или чернослива, и/или злаков, и/или кураги, и/ или семян льна, и/или персика, и/или шоколада, и/или инжира, и/или мюсли, и/или брусники, и/ или клюквы, и/или абрикоса, и/или манго, и/или земляники, и/или клубники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или черной смородины, и/или красной смородины, и/или брусники, и/ или банана, и/или ананаса, и/или черники, и/или киви, и/или груши, и/или овсяных хлопьев, и/или наполнителя вишня, и/или наполнителя черешня, и/или наполнителя черника, и/или наполнителя земляника, и/или наполнителя клубника, и/или наполнителя малина, и/или наполнителя черная смородина, и/или наполнителя красная смородина, и/или наполнителя брусника, и/или наполнителя киви, и/или наполнителя груша, и/или наполнителя абрикос, и/или наполнителя персик, и/или наполнителя яблоко, и/или наполнителя банан, и/

или наполнителя манго, и/или наполнителя ананас, и/или наполнителя яблоко-банан, и/или наполнителя клубника-банан, и/или наполнителя брусника – клюква, и/или наполнителя киви-виноград, и/или наполнителя голубика-овсяные хлопья, и/или наполнителя банан-овсяные хлопья, и/или наполнителя яблоко- груша- злаки, и/или наполнителя клубника-киви, и/или наполнителя малина-земляника, и/или наполнителя персик-абрикос, и/или наполнителя малина-персик, и/или наполнителя персик-маракуйя, и/или наполнителя манго-персик, и/или наполнителя абрикос-манго, и/или наполнителя черника-ежевика, и/или наполнителя гранат-малина, и/или наполнителя клубника-семена чиа, и/или наполнителя груша-семена льна, и/или наполнителя черника-семена льна, и/ или наполнителя абрикос-мандарин, и/или наполнителя апельсин, и/или наполнителя ваниль-злаки-лен-отруби, и/или наполнителя чернослив-инжир, и/или наполнителя вишня-черешня.

Изменение № 12. Дата введения в действие 08.11.2021 год. Творог с м.д.ж.: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%, с добавлением: наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Черная смородина», и/или наполнителя «Абрикос», и/или фруктового наполнителя, и/или ягодного наполнителя, и/или плодового наполнителя, и/или сливок.

Изменение № 13. Дата введения в действие 23.03.2022 год. Творог мягкий послойный с м.д.ж: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%, с добавлением: наполнителей, и/или фруктов косточковых сушеных (курага, изюм, чернослив, финики), и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей плодово -ягодных (из плодов и/ или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира), и/или конфитюра, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или соломки Апельсин (глазурь), и/или соломки Киви (глазурь), и/или соломки Клубника (глазурь, и/или соломки шоколадной «Микс» , и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/ или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики), и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или экструзионного злакового наполнителя, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или карамели, и/или крем — карамели, и/или орехов (арахис, грецкие орехи, фундук, миндаль); творог мягкий сладкий с добавлением: ванилина, или ванили, или со вкусом и/или ароматом ванили с м.д.ж: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; творог мягкий без вкусовых наполнителей с м.д.ж: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%.

Изменение № 14. Дата введения в действие 11.10.2022 год. Творог обезжиренный, с м.д.ж. менее 1,8%; творог обезжиренный; творог м.д.ж. 2,5%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «сладкий», «соленый». Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2°C до плюс 6°C, для замороженного продукта не выше минус 18°C.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для творога, в том числе с вкусовыми компонентами: -при температуре не выше  $(4\pm 2)$  °C – не более 21 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18°C – не более 200 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше  $(4\pm2)$  °C, с применением консервантов – 30 суток с момента окончания технологического процесса; для зерненого творога, в том числе с вкусовыми компонентами: -при температуре не выше (4±2) °C – не более 21 суток с момента окончания технологического процесса; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Повторное замораживание творога не допускается! При производстве зерненого творога применение консервантов не допускается! Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

#### ТУ,ТН 10.51.40-491-37676459-2016 ТВОРОГ МЯГКИЙ

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт творог (далее продукт, продукция), произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков лактококков или смеси термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока в целях нормализации продукта/ Творог выпускается в охлажденном виде, предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется в торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Продукт различается молочным сырьем и массовой долей жира: в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока нормализованного молока обезжиренного молока восстановленного молока их смесей в зависимости от массовой доли жира подразделяются на: творог обезжиренный с м.д.ж до 0.8%; творог низкожирный с м.д.ж от 1.0%; 1.5%; 2.0%; 2.5%; 3.5%; 4.0%; 5.0%; творог средней жирности с м.д.ж от 7.0%; 9.0%; 12.0%; 15.0%; 18.0%; творог высокожирный с м.д.ж от 19.0%; 20.0%; 23.0%; 25.0.

Температура продукта при реализации с предприятий  $4\pm 2$  oC.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: при температуре не выше 4±2oC – не более 10 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше 4±2oC и упакованного в герметичную или вакуумную упаковку – 30 суток с момента окончания технологического при температуре не выше минус 18оС – 150 суток с момента окончания технологического процесса. Моментом окончания технологического процесса (но не более 4 часов после упаковывания) является достижение продуктом температуры, равной температуре хранения, соответствующей согласованным в установленном порядке срокам регламентируемым предприятиемгодности, изготовителем. 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

# ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ

## ТУ,ТИ 10.51.52-1028-37676459-2023 ЙОГУРТЫ И БИОЙОГУРТЫ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку йогурты и биойо-гурты низколактозные и безлактозные (далее продукт, продукция), вырабатываемые из молока, или молока, которое со-держит только белок А2, и/или молочных продуктов, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки, с добавлением или без добавления пищевкусовых, и/или вкусо-ароматических, и/или обогатительных компонентов, и предназначенные для непосредственного использования в пищу. Продукция предназна-чена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ**: Йогурты низколактозные: йогурт Классический низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт «Греческий» низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт из топленого молока низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт «Натуральный» низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт питьевой низколактозный, обогащенный белком, и/или пи-щевыми волокнами, и/или пробиотиками, и/ или пребиотиками с м.д.ж.: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; -йогурт низколактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Ба-нан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Се-«Персик-Личи-Абрикос», мена льна». нан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт «Греческий» низколактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник». «Персик-Маракуйя», сик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тронан-яблоко», пик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан -Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт из топленого молока низколактозный фруктово-ягодный, и/ или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Об-лепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Ба-«Клубника-шиповник», нан». «Яблоко-Ши-«Земляника-Шиповник», повник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-А-«Банан-Клубника», «Банан-яблоко», брикос», «Ревень», «Ре-вень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан – Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт питьевой низколактозный, фруктово-ягодный, и/или злаковый обогащенный белком, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиками, и/ или пребиотиками: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия»,

«Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Пер-«Банан-Клубника», сик-Личи-Абрикос», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тронан-яблоко», пик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%. Йогурты безлактозные: йогурт Классический безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт «Греческий» безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт из топленого молока безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт «Натуральный» безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5.0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт питьевой безлактозный, обогащенный белком, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиками, и/ или пребиотиками с м.д.ж.: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепи-ха-Шиповник», «Персик-Ма-«Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%,

6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт «Греческий» безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Ба-«Яблоко-Шинан», «Клубника-шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиповник», ха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос». «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан – Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%. йогурт из топленого молока безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Обле-пиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Сельна», «Персик-Личи-Абрикос», нан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт питьевой безлактозный, фруктово-ягодный, и/или злаковый обогащенный белком, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиками, и/ или пребиотиками: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Ба-«Клубника-шиповник», «Яблоко-Шинан». повник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-А-«Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан – Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, Биойогурты низколактозные: биойогурт Классический низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт «Греческий» низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт из топленого молока низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт «Натуральный» низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт питьевой низколактозный, обогащенный белком, и/или пищевыми волокнами с м.д.ж.: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4.5%, 5.0%, 6.0%, 7.0%, 8.0%, 9.0%, 10.0%; биойогурт низколактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Ба-«Клубника-шиповник», «Яблоко-Шинан», «Земляника-Шиповник», «Облепиповник», ха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-А-«Банан-Клубника», «Банан-яблоко», брикос», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан – Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт «Греческий» низко-лактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепи-ха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клуб-ника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Се-«Персик-Личи-Абрикос», льна», нан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Ябло-ко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт из топленого молока низколактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клуб-ника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яб-локо-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тро-«Экзо-тик», «Яблоко-Корица-Гранола», пик», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт питьевой низколактозный, фруктово-ягодный, и/или злаковый обогащен-ный белком, и/или пищевыми волокнами: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан». «Клубника-шиповник», «Яблоко-Ши-«Облепи-«Земляника-Шиповник», повник», ха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-А-«Банан-Клубника», «Банан-яблоко». «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан – Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Ябло-ко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0.5%, 1.5%, 2.0%, 2.3%, 2.5%, 2.8%, 3.0%, 3.2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%. Биойогурты безлактозные: биойогурт Классический безлактоз-ный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойо-гурт «Греческий» безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт из топленого молока безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт «Натуральный» безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт питьевой без-лактозный, обогащенный белком, и/или пищевыми волокнами с м.д.ж.: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Ба-нан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Ба-–Яблоко-семена льна». «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт «Греческий» безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Мали-на», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земля-ника», «Груша», «Груша-Ба-«Яблоко-Шинан», «Клубника-шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-А-«Банан-Клубника», брикос», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан – Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж:

0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт из топленого молока безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ре-вень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биойогурт питьевой безлактозный, фруктово-ягодный, и/или злаковый обогащенный белком, и/или пищевыми волокнами: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Ак-тинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Ба-«Клубника-шиповник», нан». «Яблоко-Ши-«Земляника-Шиповник», «Облепиповник», ха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-А-«Банан-яблоко». брикос», «Банан-Клубника», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан – Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10.0%.

Термины и определения: Кисломолочный продукт Молочный продукт или молочный составной продукт, произведен-ный путем сквашивания молока и/или молочных продуктов, и/или их смесей с использованием заквасочных микроорга-низмов, приводящего к снижению показателя активной кислотности и коагуляции белка, с добавлением немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока до или после сквашивания или без добавления таких компо-нентов и

содержащий живые заквасочные микроорганизмы. Йогурт кисломолочный продукт с повышенным содержани-ем сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофиль-ных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки). Продукт переработки молока обогащен-ный продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микрои макроэлемен-ты, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиоти-ки отдельно или в комплексе. Продукт переработки молока безлактозный продукт переработки молока, в котором со-держание лактозы составляет не более 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта, в котором лактоза гидролизована или удалена. Продукт переработки молока низколактозный продукт переработки молока, в котором лактоза частич-но гидролизована или удалена.

Рекомендуемые сроки годности продукции в потребительской упаковке, при темпера-туре (4±2) °С не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, посогласованию суполномо-ченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и матери-алами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## ТУ,ТИ 10.51.52-1024-37676459-2023 КЕФИР И БИОКЕФИР НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ И БЕЗЛАКТОЗНЫЙ

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку кефиры и биокефиры низколактозные и безлактозные (далее продукт, продукция), вырабатываемые из молока, или молока, которое содержит только белок А2, и/или молочных продуктов с, добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусо-ароматических и/или обогатительных компонентов, и предназначенные для непосредственного использования в пищу. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой

сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ**: Кефир низколактозный: кефир низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир низколактозный, сладкий с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир низколактозный, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/ или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов и/или шоколада, с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир низколактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан – Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%. Кефир безлактозный: кефир безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир безлактозный, сладкий с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир безлактозный, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/ или злаков, и/или мюсли, и/или орехов и/или шоколада, с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», сик-Семена льна». «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень». «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан -Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%. Биокефир низколактозный: биокефир низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир низколактозный, сладкий с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир низколактозный, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/ или мюсли, и/или орехов и/или шоколада, с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир низколактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Земляника-Шиповник», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тронан-яблоко», «Яблоко-Корица-Гранола», «Экзотик», пик», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан -Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%. Биокефир безлактозный: биокефир безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир безлактозный, сладкий с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир безлактозный, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов и/или шоколада, с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Персик-Ма-«Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки»,

«Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан —Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семеня льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан —Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название пищевкусовых компонентов на производные прилагательные от их названий.

Термины и определения: Кисломолочный продукт Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный путем сквашивания молока и/или молочных продуктов, и/или их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящего к снижению показателя активной кислотности и коагуляции белка, с добавлением немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока до или после сквашивания или без добавления таких компонентов и содержащий живые заквасочные микроорганизмы. Кефир кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Продукт переработки молока обогащенный продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микрои макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе. Продукт переработки молока безлактозный продукт переработки молока, в котором содержание лактозы составляет не более 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта, в котором лактоза гидролизована или удалена. Продукт переработки молока низколактозный продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или удалена. Рекомендуемые сроки годности продукции в потребительской упаковке, при температуре (4±2) °C не более 14 суток.

После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответ-

ствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

# ТУ,ТН 10.51.56-266-37676459-2022 ЙОГУРТЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на йогурты сублимированные (далее продукт или продукция) сублимированные кисломолочные продукты, полученные путём сублимационной сушки йогуртов, или продуктов произведенных из кобыльего молока и/или козьего молока, и/или молочных продуктов, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки, с добавлением или без добавления пищевкусовых сублимированных компонентов. Продукция выпускается для непосредственного употребления в пищу в сухом или восстановленном виде, и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ**: В зависимости от массовой доли жира напиток подразделяют: йогурт из кобыльего и/или козьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0%; 4,1%; 7,7%; 8,0%; 14,4%; 15,0%; 17,6%; 18,0%; йогурт из кобыльего и/или козьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0%; 4,1%; 7,7%; 8,0%; 14,4%; 15,0%; 17,6%; 18,0%, с добавлением: сублимированных фруктов, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных овощей.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 °C до 25 °C и относительной влажности не более 85 % не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0 °C до 25 °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТИ 10.51.52-938-37676459-2019 ЙОГУРТЫ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока - йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из термообработанного овечьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов. Продукт выпускается упакованный в потребительскую упаковку в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют из: цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; рекомбинированного молока их смесей.

**АССОРТИМЕНТ**: йогурт из овечьего молока обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; йогурт из овечьего молока обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%, с добавлением: земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/ или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни, и/или кураги, и/ или чернослива, и/или изюма, и/или фиников, и/ или сушеных фруктов (вишни и/или малины, и/ или ежевики, и/или земляники (клубники), и/или банана), и/или наполнителя (фруктового и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или злакового), и/или варенья (из: земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или лимона, и/ или лайма, и/или мандарина, и/или ежевики, и/ или жимолости, и/или клюквы, и/или брусники, и/ или черники, и/или морошки, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или рябины, и/или грецких орехов, и/или лепестков роз), и/или джема (из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз), и/или мюсли, и/ или воздушного риса, и/или орехов, и/или драже, и/или шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/

или ванили, и/или ванилина; йогурт из цельного овечьего молока с м.д.ж. от 3,0% до 10,0%; йогурт из цельного овечьего молока с м.д.ж. от 3,0% до 10,0%, с добавлением: земляники (клубники) и/ или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/ или морошки, и/или черешни, и/или кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или фиников, и/или сушеных фруктов (вишни и/или малины, и/или ежевики, и/или земляники (клубники), и/или банана), и/или наполнителя (фруктового и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или злакового), и/или варенья (из: земляники, и/или малины, и/ или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/ или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или морошки, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или рябины, и/ или грецких орехов, и/или лепестков роз), и/или джема (из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз), и/или мюсли, и/или воздушного риса, и/или орехов, и/или драже, и/ или шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ванили, и/или ванилина; йогурт из овечьего молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 10,0%; йогурт из овечьего молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 10,0%, с добавлением: земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/ или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябины, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни, и/или кураги, и/или чернослива, и/или изюма, и/или фиников, и/или сушеных фруктов (вишни и/или малины, и/или ежевики, и/ или земляники (клубники), и/или банана), и/или наполнителя (фруктового и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или злакового), и/или варенья (из: земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или смородины, и/или сливы, и/ или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или морошки, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или рябины, и/или грецких орехов, и/или лепестков роз), и/или джема (из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз), и/или мюсли, и/или воздушного риса, и/или орехов, и/или драже, и/или шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ванили, и/или ванилина.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. заменять слова: «фрукты», «ягоды», «овощи», «орехи», «злаки» на название фрукта, ягоды, овоща, злака, ореха или производного прилагательного от их названий. при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «сладкий», «соленый», «шоколадный», «карамельный».

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85%: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 15 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

#### ТУ,ТИ 10.51.52-1027-37676459-2022 ЙОГУРТЫ ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока - йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из термообработанного кобыльего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, кусочков фруктов и ягод, и/или ароматизаторов. Продукт выпускается упакованный в потребительскую тару в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: йогурт из кобыльего молока обезжиренный Башкирский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Колмыкский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Элистинский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Казахстанский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Крымский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Уральский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Волжский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный ванильный; йогурт из кобыльего молока обезжиренный банановый; йогурт из кобыльего молока обезжиренный с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/ или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/ или земляникой (клубникой), и/или бананами, и/ или клюквой, и/или брусникой, и/или черникой, и/или голубикой, и/или с черной смородиной, и/ или актинидией; йогурт из кобыльего молока обезжиренный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или с черной смородиной, и/или крыжовником, и/или жимолостью, и/или голубикой, и/или ягодами годжи; и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или черникой, и/или клюквой, и/ или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней, и/или крыжовником, и/или актинидией, йогурт из кобыльего молока, обезжиренный с фруктовым наполнителем; йогурт из кобыльего молока, обезжиренный с ягодным наполнителем; йогурт из кобыльего молока, обезжиренный с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из кобыльего молока, обезжиренный с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины черной, смородины красной, смородиной зелной, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз, актинидии, ягод годжи, голубики, черники; йогурт из кобыльего молока обезжиренный со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из кобыльего молока обезжиренный с орехами; йогурт из кобыльего молока обезжиренный со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из кобыльего молока обезжиренный с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из цельного кобыльего молока; йогурт из цельного кобыльего молока ванильный; йогурт из кобыльего молока обезжиренный банановый; йогурт из цельного кобыльего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/ или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/ или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/ или бананами, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или черникой, и/или голубикой, и/или с черной смородиной, и/или красной смородиной, и/ или актинидией; йогурт из цельного кобыльего молока Башкирский; йогурт из цельного кобыльего молока Колмыкский; йогурт из цельного кобыльего молока Элистинский; йогурт из цельного кобыльего молока Казахстанский; йогурт из цельного кобыльего молока Крымский; йогурт из цельного кобыльего молока Уральский; йогурт из цельного кобыльего молока Волжский; йогурт из цельного кобыльего молока с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или черной смородиной, и/или красной смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/ или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/ или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней, и/или актинидией, ягод годжи, голубики, черники. йогурт из цельного кобыльего молока с фруктовым наполнителем; йогурт из цельного кобыльего молока с ягодным наполнителем; йогурт из цельного кобыльего молока с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из цельного кобыльего молока с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из цельного кобыльего молока со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из цельного кобыльего молока с орехами; йогурт из цельного кобыльего молока со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из цельного кобыльего молока с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; 12,0%; 14,0%; йогурт из кобыльего молока ванильный с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; йогурт из кобыльего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/ или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/ или земляникой (клубникой), и/или бананами, с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; йогурт из кобыльего молока о с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; фруктово-ягодный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/ или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/ или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фруктовым наполнителем; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%,12,0%;14,0%; с ягодным наполнителем; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%, 12,0%; 14,0%; с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%,12,0%;14,0%; с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%,12,0%;14,0%;

со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с орехами; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 °C и относительной влажности воздуха не более 85 %: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 15 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

# ТУ,ТИ 10.51.52-468-37676459-2023 ЙОГУРТЫ ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока — йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из термообработанного буйволиного молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов, кусочков фруктов и ягод, и/или ароматизаторов. Продукт выпускается упакованный в потребительскую тару в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в роз-

ничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: йогурт из буйволиного молока обезжиренный; йогурт из буйволиного молока обезжиренный ванильный; йогурт из буйволиного молока обезжиренный банановый; йогурт из буйволиного молока обезжиренный с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/ или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, и/или клюквой, и/ или брусникой, и/или черникой, и/или голубикой, и/или с черной смородиной, и/или актинидией; йогурт из буйволиного молока обезжиренный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/ или с черной смородиной, и/или крыжовником, и/или жимолостью, и/или голубикой, и/или ягодами годжи; и/или малиной, и/или ежевикой, и/ или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней, и/ или крыжовником, и/или актинидией, йогурт из буйволиного молока, обезжиренный с фруктовым наполнителем; йогурт из буйволиного молока, обезжиренный с ягодным наполнителем; йогурт из буйволиного молока, обезжиренный с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из буйволиного молока, обезжиренный с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины черной, смородины красной, смородиной зелной, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз, актинидии, ягод годжи, голубики, черники; йогурт из буйволиного молока обезжиренный со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из буйволиного молока обезжиренный с орехами; йогурт из буйволиного молока обезжиренный со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из буйволиного молока обезжиренный с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из цельного буйволиного молока; йогурт из цельного буйволиного молока ванильный; йогурт из буйволиного молока обезжиренный банановый; йогурт из цельного буйволиного молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/ или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, и/или клюквой, и/

или брусникой, и/или черникой, и/или голубикой, и/или с черной смородиной, и/или красной смородиной, и/или актинидией; йогурт из цельного буйволиного молока с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или черной смородиной, и/или красной смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/ или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/ или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней, и/или актинидией, ягод годжи, голубики, черники. йогурт из цельного буйволиного молока с фруктовым наполнителем; йогурт из цельного буйволиного молока с ягодным наполнителем; йогурт из цельного буйволиного молока с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из цельного буйволиного молока с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса. персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из цельного буйволиного молока со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из цельного буйволиного молока с орехами; йогурт из цельного буйволиного молока со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из цельного буйволиного молока с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; 12,0%; 14,0%; йогурт из буйволиного молока ванильный с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; 12,0%; 14,0%; йогурт из буйволиного молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/ или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/ или земляникой (клубникой), и/или бананами, с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; йогурт из буйволиного молока о с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; фруктово-ягодный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/ или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/ или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней; йогурт

из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фруктовым наполнителем; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%,12,0%;14,0%; с ягодным наполнителем; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%,12,0%;14,0%; с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%,12,0%;14,0%; c Baреньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%,12,0%;14,0%; со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с орехами; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шо-

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

колада, карамели, ириса.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 °C и относительной влажности воздуха не более 85 %: для йогуртов, произведенных термостатным способом - не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом - не более 15 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

## ТУ,ТИ 10.51.52-1010-37676459-2021 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЖУРГУТ

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный напиток джургут (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока (коровьего, и/или козьего, и/или кобыльего, и/или овечьего, и/или верблюжьего, и/или буйволиного), и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, и/или пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов. Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: джургут из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, c м.д.ж от 1,0% до 9,9%; джургут из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; джургут из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/ или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/ или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, сладкий, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%; джургут из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, сладкий, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; Продукция выпускается в следующем ассортименте: джургут из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/ или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/ или наполнителя фруктово-ягодного (клубника,

земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; джургут из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/ или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/ или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/ или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; джургут из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, сладкий, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/ или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; джургут из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, сладкий, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/ или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/ или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/ или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря.

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

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше  $(4\pm 2)$  °C не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

## ТУ,ТИ 10.51.52-1011-37676459-2021 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «ШУБАТ»

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный напиток шубат (далее продукт или продукция), вырабатываемый из верблюжьего молока, и/или молочных продуктов из верблюжьего молока с использованием молочнокислых бактерий (болгарской палочки) и дрожжей. Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** шубат из цельного верблюжьего молока с м.д.ж от 1,1% до 6,4%.

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

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше (4±2) °С не более 6 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85%.0 Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

# ТУ,ТИ 10.51.52-1009-37676459-2021 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СКАНДИНАВСКИЕ (СКИР, ВИИЛИ, Filmjųlk)

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты скандинавские (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока, и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов и/или дрожжей, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, и/или пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов.

Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** виили c 1,0%;1,2%; 1,5%;1,8%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8% 3,0%;3,2%; 3,5%; виили с м.д.ж: 1,0%;1,2%; 1,5%;1,8%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8% 3,0%;3,2%; 3,5%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/ или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/ или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; скир с м.д.ж. менее 0.5% (обезжиренный); скир с м.д.ж. менее 0.5%(обезжиренный), с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/ или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; скир с м.д.ж: 0,5%; 0,8%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; скир с м.д.ж: 0,5%; 0,8%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/ или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов

(фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; Filmjölk c м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,9%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,5%; Filmjölk c м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,9%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,5%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/ или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря.

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

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше (4±2) °С не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

## ТУ,ТИ 10.51.5-1008-37676459-2021 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ АЗИАТСКИЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты азиатские (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока (коровьего, и/или козьего, и/или кобыльего, и/или овечьего, и/или верблюжьего, и/или буйволиного) и/или кисломолочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов и/или дрожжей, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, и/или пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов. Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: дахи из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%; дахи из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; дахи из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/ или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; дахи из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/ или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; курунга из цельного из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%; курунга из коровьего молока, и/или козьего молока, и/ или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/ или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж: 2,5%; 3,0%; 3,5%; 3,7%; 3,8%; ласси из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; ласси из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9% с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/ или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; наринэ из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; наринэ из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/ или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря.

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

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше  $(4\pm 2)$  °C не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

#### ТУ,ТИ 10.51.56-997-37676459-2021 КУМЫС СУБЛИМИРОВАННЫЙ

Дата введения в действие - 16.06.2021 года. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кумыс сублимированный (далее – продукт или продукция) - сублимированный кисломолочный продукт, полученный путём сублимационной сушки кумыса или продукта произведенного из кобыльего молока путем молочнокислого и спиртового брожения с использованием болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек, дрожжей, с добавлением или без добавления к сублимированному продукту пищевкусовых сублимированных компонентов.

Продукция выпускается для непосредственного употребления в пищу в сухом или восстановленном виде, и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** кумыс из цельного молока, сублимированный с м.д.ж.: от 10,0 до 18,0 %; кумыс из цельного молока, сублимированный, с м.д.ж.: от 10,0 до 18,0 %, с добавлением: сублимированных фруктов, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных овощей.

Изменение № 1. Дата введение в действие - 04.08.2021 год. Актуализация текста ТУ.

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

Термины и определения. Кумыс - кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения из кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей; Кисломолочный продукт - молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы

в количестве, установленном в ТР ТС 033/2013 (приложение № 1). Молочный продукт - пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты.

Молочный составной продукт - пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока - более 40 процентов.

Продукт переработки молока сублимированный - продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от 0 °C до 25 °C и относительной влажности не более 85 % - не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0 °C до 25 °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТН 10.51.52-965-37676459-2020 СЮЗЬМА

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

Настоящие технические условия распространяются на производство кисломолочного продукта сюзьмы (далее – продукт или продукция), изготавливаемой из молока и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов смеси термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без болгарской палочки, с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Продукция различается сырьем, массовой долей жира, вкусовыми компонентами.

АССОРТИМЕНТ: Без вкусовых компонентов: сюзьма обезжиренная с м.д.ж. не более 0.5%; сюзьма с м.д.ж.: 0.5%; 1.0%; 2.0%; 2.5%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; C bkyсовыми компонентами: Сладкая сюзьма обезжиренная, с добавлением: ягод и/или фруктов, и/или варенья, и/или конфитюра, и/или джема, и/или меда, и/или орехов, и/или изюма и/или сушеных фруктов, и/или ванилином и/или цукатов, и/или овощными наполнителями, и/или плодово-ягодными наполнителями, и/или корицей, и/или карри, с м.д.ж. не более 0,5%; сюзьма с добавлением: ягод и/или фруктов, и/или варенья, и/или конфитюра, и/или джема, и/или меда, и/или орехов, и/или изюма и/или сушеных фруктов, и/или ванилином и/или цукатов, и/или овощными наполнителями, и/или плодово-ягодными наполнителями, и/или корицей, и/или карри, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; Соленая сюзьма обезжиренная, с добавлением: чеснока и/или укропа, и/или петрушки, и\ или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и/или базилика, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца белого, и/или кинзы, и/или орехов, и/или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или овощными наполнителями, и/или сельдереем, и/или паприкой, и/или кориандром, и/или карри, и/или корицей, и/или хреном, с м.д.ж. не более 0,5%; сюзьма с добавлением: чеснока и/или укропа, и/или петрушки, и\или зеленого лука, и\ или сушеного репчатого лука, и/или базилика, и/ или перца черного, и/или перца красного, и/или перца белого, и/или кинзы, и/или орехов, и/или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или овощными наполнителями, и/или сельдереем, и/или паприкой, и/или кориандром, и/или карри, и/или корицей, и/или хреном, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%.

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

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % и температуре (4±2) °C: упакованной в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой или в транспортную упаковку, составляет не более 3 суток; упакованной в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 10 суток; с вкусовыми компонентами, герметично укупоренной – не более 7 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

# ТУ,ТИ 10.51.52-277-37676459-2019 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты и напитки кисломолочные длительного хранения (далее – продукт, продукция), вырабатываемые из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением консервантов, с добавлением или без пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания.

**ACCOPTUMENT:** продукт кисломолочный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный фруктовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный фруктовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный фруктово-ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный фруктово-ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с фруктовым вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с фруктовым вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный злаковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный злаковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный кефирный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный кефирный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный йогуртный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный йогуртный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7.0%; 8.0%; 9.0%; 9.9%; продукт кисломолочный ряженковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный ряженковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный простоквашный

обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный простоквашный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный варенцовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный варенцовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный обезжиренный «Десертный» с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный «Десертный» с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. продукт кисломолочный йогуртный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный йогуртный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. напиток кисломолочный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный фруктовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный фруктовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный фруктово-ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный фруктово-ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с фруктовым вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с фруктовым вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный злаковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный злаковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный кефирный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный кефирный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный йогуртный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный йогуртный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный ряженковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный ряженковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный простоквашный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный простоквашный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный варенцовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный варенцовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды изложены в п. 2.2-2.13, 3.1-3.11, 5.3-5.7, 7.1-7.7.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия при-

лагательное допускается наименования «продукт кисломолочный кефирный», «продукт кисломолочный йогуртный», «продукт кисломолочный ряженковый», «продукт кисломолочный простоквашный», «продукт кисломолочный варенцовый» употреблять в сокращенном варианте: «продукт кефирный», «продукт йогуртный», «продукт ряженковый», «продукт простоквашный», «продукт варенцовый»; допускается наименования «напиток кисломолочный кефирный», «напиток кисломолочный йогуртный», «напиток кисломолочный ряженковый», «напиток кисломолочный простоквашный», «напиток кисломолочный варенцовый» употреблять в сокращенном варианте: «напиток кефирный», «напиток йогуртный», «напиток ряженковый», «напиток простоквашный», «напиток варенцовый».

Термины и определения «Кисломолочный продукт» молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводят не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в ТР ТС 033/2013, приложение №1; «Молочный продукт» пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты; «Молочный составной продукт» пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при

производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока более 40 процентов.

Рекомендуемые сроки годности продуктов с применением консервантов при температуре хранения (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 3 месяцев. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

## ТУ,ТИ 10.51.52-850-37676459-2018 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты кисломолочные из козьего молока — (далее продукты или продукция), произведенных из козьего молока с добавлением или без добавления молочных продуктов из козьего молока и заквасочных молочнокислых организмов или закваски на кефирных грибках, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную упаковку и предназначены для реализации в сетях оптовой или розничной торговли сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Айран из цельного козьего молока. Айран из цельного козьего молока с добавлением: соли и/или укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или специй, и/или черного перца, и/или красного перца, и/или болгарского перца. Айран из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%;

6,0%. Айран из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: соли и/или укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или специй, и/или черного перца, и/или красного перца, и/или болгарского перца; Ацидофилин из цельного козьего молока. Ацидофилин из цельного козьего молока с добавлением: сахара, и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/ или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/ или брусники, и/или морошки, и/или черешни. Ацидофилин из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. Ацидофилин из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара, и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/ или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/ или морошки, и/или черешни. Варенец из цельного козьего молока. Варенец из цельного козьего молока с добавлением: сахара, и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/ или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/ или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/ или черешни. Варенец из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. Варенец из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/ или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. Кефир из цельного козьего молока. Кефир из цельного козьего молока с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/ или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. Кефир из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. Кефир из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0% с добавлением: сахара и/ или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/ или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/ или морошки, и/или черешни. Кефирный продукт из цельного козьего молока. Кефирный продукт из цельного козьего молока с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/ или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/ или морошки, и/или черешни. Кефирный продукт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. Кефирный продукт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или сморолины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/ или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/ или морошки, и/или черешни. Кисломолочный продукт из цельного козьего молока. Кисломолочный продукт из цельного козьего молока с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/ или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/ или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. Кисломолочный продукт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. Кисломолочный продукт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара и/или ванили, и/ или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/ или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви,

и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/ или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/ или черешни. Простокваша из цельного козьего молока. Простокваша из цельного козьего молока с добавлением: сахара, и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/ или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/ или брусники, и/или морошки, и/или черешни. Простокваща из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4.0%: 6.0%. Простокваща из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/ или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/ или морошки, и/или черешни. Ряженка из цельного козьего молока. Ряженка из цельного козьего молока с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/ или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/ или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/ или черешни. Ряженка из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. Ряженка из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: сахара и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/ или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения  $(4\pm2)$  °C и относительной влажности воздуха не более 85%: не более 10 суток; для продуктов приготовленных термостатным способом – не более 20 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре  $(4\pm2)$  °C. Предприятие изготовитель

имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

## ТУ,ТИ 10.51.52-338-37676459-2018 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПОСЛОЙНЫЕ (Взамен ТУ 9222-338-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на молочнокислые продукты, произведенные из термически обработанного молока путем сквашивания термофильными молочнокислыми стрептококками с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки и упакованные в потребительскую тару на слой начинки: ряженка послойная и варенец послойный (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** варенец послойный со слоем фруктовой начинки; варенец послойный со слоем ягодной начинки; варенец послойный со слоем фруктово-ягодной начинки; варенец послойный со слоем фруктово-овощной начинки: варенец послойный со слоем начинки с фруктовым вкусом; варенец послойный со слоем начинки с ягодным вкусом; варенец послойный со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; варенец послойный со слоем начинки из злаков; варенец послойный со слоем фруктово-злаковой начинки; варенец послойный со слоем ягодно-злаковой начинки; варенец послойный со слоем начинки из орехов; варенец послойный со слоем орехово-злаковой начинки; варенец послойный со слоем оригинальной начинки. ряженка послойная со слоем фруктовой начинки; ряженка послойная со слоем ягодной начинки; ряженка послойная со слоем фруктово-ягодной начинки; ряженка послойная со слоем фруктово-овощной начинки: ряженка послойная со слоем начинки с фруктовым вкусом; ряженка послойная со слоем начинки с ягодным

вкусом; ряженка послойная со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; ряженка послойная со слоем начинки из злаков; ряженка послойная со слоем фруктово-злаковой начинки; ряженка послойная со слоем ягодно-злаковой начинки; ряженка послойная со слоем начинки из орехов; ряженка послойная со слоем орехово-злаковой начинки; ряженка послойная со слоем оригинальной начинки. варенец сладкий послойный со слоем ягодной начинки; варенец сладкий послойный со слоем фруктово-ягодной начинки; варенец сладкий послойный со слоем фруктово-овощной начинки: варенец сладкий послойный со слоем начинки с фруктовым вкусом; варенец сладкий послойный со слоем начинки с ягодным вкусом; варенец сладкий послойный со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; варенец сладкий послойный со слоем начинки из злаков; варенец сладкий послойный со слоем фруктово-злаковой начинки; варенец сладкий послойный со слоем ягодно-злаковой начинки; варенец сладкий послойный со слоем начинки из орехов; варенец сладкий послойный со слоем орехово-злаковой начинки; варенец сладкий послойный со слоем оригинальной начинки. ряженка сладкая послойная со слоем фруктовой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем ягодной начинки; ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-ягодной начинки; ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-овощной начинки: ряженка сладкая послойная со слоем начинки с фруктовым вкусом; ряженка сладкая послойная со слоем начинки с ягодным вкусом; ряженка сладкая послойная со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; ряженка сладкая послойная со слоем начинки из злаков; ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-злаковой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем ягодно-злаковой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем начинки из орехов; ряженка сладкая послойная со слоем орехово-злаковой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем оригинальной начинки.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый», «злаковый», «орехово-злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, ореха или производного прилагательного от их названий (например, «Варенец послойный с с шоколадным слоем (или начинкой)»); дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягод-

ным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное (например, «Варенец послойный с абрикосовой начинкой» или «Варенец послойный с начинкой со вкусом абрикоса»); дополнить или заменить слово «оригинальный» на собственное название начинки или на фантазийное название производителя начинки.

Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре 4±2оС: не более 15суток; для термостатного продукта не более 30 суток; для продукта, произведенного с консервантами не более 60 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

## ТУ,ТН 10.51.52-425-37676459-2018 БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ (Взамен ТУ 9222-425-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на биопродукты кисломолочные (далее — продукт, продукция), изготавливаемые из молока и заквасок и/или молочнокислых микроорганизмов с добавлением по отдельности или в комплексе: пробиотических микроорганизмов, и/или пребиотиков, и/или микро- и макроэлементов, и/или витаминов, и/или пищевых волокон. Продукт полностью готов к употреблению, выпускается упакованным в потребительскую тару и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и через предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмам (кефирный пробиотик) с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; простокваша, обогащенная пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; простокваша, обогащенная пробиотическими микроорганизмами сладкая с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%;

2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; варенец, обогащенный пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; ряженка, обогащенная пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; ряженка, обогащенная пробиотическими микроорганизмами сладкая с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами «Бифилайт» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; продукт кисломолочный, обогащенный бифидобактериями «Ацидобиф» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукты кисломолочные, обогащенные витаминными комплексами: «Ацидолив»; «Ацидолиф» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный пищевыми волокнами «Ацидолайф» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукты кисломолочные, обогащенные макро и микроэлементами: «Ацидель»; «Ацидель йод» с м.д.ж. 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный лактулозой и бифидобактериями «Ацидолактум» с м.д.ж. 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 07.04.2019 год. Кефир, обогащенный йодказеином, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%.

Изменение № 2. Дата введения в действие 15.06.2020 год. Биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0.5%; 1.0%; 1.2%; 1.5%; 1.8%; 2.0%; 2.5%; 3.0%; 3.2%; 3.5%; 4.0%; 5.0%, 6.0%; 7.0%; 8.0%; 8.9%; биокефир с сиро-

пом фруктозным со спирулиной сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8- биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9% с наполнителем из: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/ или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/ или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/ или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго, и/ или мандарина, и/или малины, и/или моркови, и/ или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/ или персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9% с наполнителем со вкусом и/или ароматом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/ или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или моркови, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/ или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, биопростокваша с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биопростокваша с сиропом фруктозным со спирулиной сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биоваренец с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биоваренец с сиропом фруктозным со спирулиной сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биоряженка с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7.0%; 8.0%; 8.9%; биоряженка с сиропом фруктозным со спирулиной сладкая с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%;

4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биопродукт кисломолочный с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биопродукт кисломолочный с сиропом фруктозным сладкий со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 24.11.2020 год. Кефир, обогащенный бифидобактериями и пищевыми волокнами обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; кефир, обогащенный бифидобактериями и пишевыми волокнами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; кефир, обогащенный бифидобактериями и пребиотиком обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; кефир, обогащенный бифидобактериями и пребиотиком с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; кефир, обогащенный бифидобактериями и пищевыми волокнами обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5% с добавлением: злаков и/ или мюсли и/или орехов и/или семян льна и/или семян чиа; кефир, обогащенный бифидобактериями и пищевыми волокнами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9% с добавлением: злаков и/или мюсли и/или орехов и/или семян льна и/или семян чиа; кефир, обогащенный бифидобактериями обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5% с добавлением: злаков и/или мюсли и/или орехов и/или семян льна и/или семян чиа; кефир, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9% с добавлением: злаков и/или мюсли и/или орехов и/или семян льна и/или семян чиа.

Изменение № 4. Дата введения в действие — 18.11.2021 год. Биокефирный продукт с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биокефирный продукт с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9% с добавлением наполнителя: «Мохито», и/или «Малина», и /или «Слива-чёрная смородина», и/или «Ананас», и/или «Груша», и/или «Зелёный чай — имбирь», и/или «Дыня -земляника», и/или «Киви-виноград», и/или «Дыня -земляника», и/или «Клюква -малина».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции

фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции приставками био-, например, биокефир или биоряженка.

Термины и определения. Пробиотические микроорганизмы (пробиотики) непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в кишечник человека с пищей, благотворно воздействующие на организм человека и нормализующие состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта. Бифидобактерии (Bifidobacterium) грамположительные, неподвижные, неспорообразующие, каталазоотрицательные бактерии, которые часто имеют форму разветвленной палочки и характеризуются облигатными анаэробными свойствами. Основные виды бифидобактерии: B.bifidum, B.infantis, B.breve, B.longum, B.adolescentis, B.lactis и др. Молочнокислые палочки (Lactobacillus) грамположительные, неподвижные, неспорообразующие, микроаэрофильные, каталазоотрицательные, нитрат-редуктаза-отрицательные и цитохром-оксидазоотрицательные палочковидные бактерии, обладающие ферментативным метаболизмом, который в основном является сахаролитическим; не разжижают желатин или не продуцируют индол. Основные виды молочнокислых палочек: L.acidophilus, L.rhamnosus, L.casei, L.reuteri, L.salivarius, L.plantarum, L.helveticus и др.. Пропионовокислые бактерии (Propionibacterium)грамположительные, неподвижные, образующие, обычно каталазоположительные, плеоморфные палочковидные бактерии со свойствами от анаэробных до аэротолерантных, которые часто являются дифтероидами или имеют форму клубка и могут также быть кокковыми, булавовидными или раздвоенными. Основной вид пропионовокислых бактерий: Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii и др. Кисломолочные продукты, обогащенные пробиотическими микроорганизмамипродукты кисломолочные, изготовляемые с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенные путем добавления в процессе сквашивания и/или после него пробиотических микроорганизмов в монокультурах и/или ассоциациях, содержащие молочнокислые микроорганизмы не менее 107 КОЕ/см3, пробиотические микроорганизмы не менее 106 КОЕ/см3, для биокефира нормируется содержание дрожжей не менее 104 КОЕ/см3. Пребиотики- это компоненты пищи, которые не перевариваются и не усваиваются в верхних отделах желудочно-кишечного тракта, но ферментируются микрофлорой толстого кишечника человека и стимулируют её

рост и жизнедеятельность. Консорциум микроорганизмов – объединение двух или более видов микроорганизмов.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85% 15 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

#### ТУ,ТИ 10.51.52-755-37676459-2018 НАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на напитки кисломолочные (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока (коровьего или козьего) с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

**ACCOPTUMENT:** напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока; напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами, напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех,

кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/ или макроэлементами; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока, обогащенный микрои/или макроэлементами; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного).

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.04.2018 год. Изложить разделы ТУ в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие 02.07.2018 год. Напиток кисломолочный кефирный «Огурец-укроп».

Изменение № 3. Дата введения в действие — 11.07.2020 год. Актуализация текста.

Изменение № 4. Дата введения в действие — 07.03.2023 год. Актуализация текста.

Изменение № 5. Дата введения в действие — 16.03.2023 год. Напиток кисломолочный кефирный с фруктовым вкусом;напиток кисломолочный

кефирный с ягодным вкусом; напиток кисломолочный кефирный с фруктово-ягодным вкусом; напиток кисломолочный кефирный фруктовый; напиток кисломолочный кефирный ягодный; напиток кисломолочный кефирный фруктово-ягодный; напиток кисломолочный кефирный с фруктовым наполнителем; напиток кисломолочный кефирный с ягодным наполнителем; напиток кисломолочный кефирный с овощными наполнителями; напиток кисломолочный биокефирный с овощными наполнителями; напиток кисломолочный биокефирный с зеленью; напиток кисломолочный кефирный с зеленью; напиток кисломолочный биокефирный с овощными наполнителями и зеленью; напиток кисломолочный биокефирный «Био» с овощными наполнителями; напиток кисломолочный биокефирный «Био» с зеленью; напиток кисломолочный биокефирный «Био» с овощными наполнителями и зеленью; напиток кисломолочный биокефирный с овощным вкусом; напиток кисломолочный биокефирный со вкусом зелени; напиток кисломолочный биокефирный с овощным вкусом и зеленью; напиток кисломолочный биокефирный «Био» с овощным вкусом; напиток кисломолочный биокефирный «Био» со вкусом зелени; напиток кисломолочный биокефирный «Био» с овощными вкусом и зеленью; напиток кисломолочный био-кефирный «Био»; напиток кисломолочный кефирный «Био»; напиток кисломолочный кефирный с клубникой; напиток кисломолочный кефирный злаковый.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное допускается наименования «напиток кисломолочный кефирный», «напиток кисломолочный йогуртный», ««напиток кисломолочный ряженковый», «напиток кисломолочный простоквашный», «напиток кисломолочный варенцовый» употреблять в сокращенном варианте: «напиток кефирный», «напиток йогуртный», ««напиток ряженковый», «напиток простоквашный», «напиток варенцовый».

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 °C и относитель-

ной влажности воздуха не более 85 %: для напитков кисломолочных, произведенных термостатным способом – не более 21 суток; для напитков кисломолочных, произведенных резервуарным способом – не более 14 суток. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки при температуре хранения 4 ±2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности.

## ТУ,ТИ 10.51.52-508-37676459-2017 РЯЖЕНКА (Взамен ТУ 9222-508-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованную в потребительскую тару ряженку (далее — продукт или продукция), изготовляемую из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов, предназначенную для непосредственного использования в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей. Продукцию в зависимости от массовой доли жира изготавливают: менее 0,5% (обезжиренный); 0,5-9,9% жирности. Продукция выпускается с добавлением следующих наполнителей: фруктовые наполнители; ягодные наполнители; фруктово-ягодные наполнители; овощные наполнители; травяные наполнители; овоще-травяные наполнители; фруктово-травяные наполнители; ягодно-травяные наполнители; овощефруктовые наполнители; злаковые наполнители; фрукнаполнители; ягодно-злаковые тово-злаковые наполнители; травяно-злаковые наполнители. Продукция в зависимости от вкусоароматических добавок вырабатывается: с фруктовым вкусом; с ягодным вкусом; с фруктово-ягодным вкусом; с овощным вкусом; с травяным вкусом; с овоще-травяным вкусом; с фруктово-травяным

вкусом; с ягодно-травяным вкусом; с овощефруктовым вкусом; со злаковым вкусом; с фруктово-злаковым вкусом; с ягодно-злаковым вкусом; с травяно-злаковым вкусом.

Изменение № 1. Дата введения в действие 17.11.2019 год. Ряженка обезжиренная с м.д.ж. менее 0,5%; ряженка из цельного молока с м.д.ж от 3,0% до 6,0%; ряженка с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; 9,9%; ряженка с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; 9,9%, с добавлением: наполнителя (фруктового и/или ягодного, и/или овощного, и/или травяного, и/или злакового), и/или ванили, и/или ванилина, и/или ароматизатора «Ваниль».

Изменение № 2. Дата введения в действие 03.04.2020 год. Рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции. Изменение № 3. Дата введения в действие 21.06.2020 год. Ряженка «По-домашнему» с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Домашняя» с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Домашняя» с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Топленая» с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка с топленой пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка с корочкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка термостатная топленая с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка топленая с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка термостатная с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Как в детстве» с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%.

Изменение № 4. Дата введения в действие — 11.08.2020 год. Ряженка с м.д.ж.: 3,3; 3,4%; Ряженка с м.д.ж.: 3,3; 3,4%, с добавлением: наполнителя (фруктового и/или ягодного, и/или овощного, и/или травяного, и/или злакового), и/или ванили, и/или ванилина, и/или ароматизатора «Ваниль».

Изменение № 5. Дата введения в действие — 23.04.2021 год. Дополнено сырьё.

Изменение № 6. Дата введения в действие — 11.06.2022 год. Изложить в новой редакции. Рекомендуемые сроки годности продукции, при температуре (4±2) °C — не более 15 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85%.

Изменение № 7. Дата введения в действие — 24.08.2022 год. Ряженка из цельного молока с м.д.ж от 3,0% до 6,0%, с сахаром и ванилином; ряженка с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,4%, 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; 9,9%, с сахаром и ванилином; ряженка из цельного молока с м.д.ж от 3,0% до 6,0%, с ореховым вкусом; ряженка с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,4%, 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; 9,9%, с ореховым вкусом.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции, произведенной без наполнителей при температуре  $4\pm2^{\circ}\text{C}$  – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности продукции, произведенной с наполнителями при температуре  $4\pm2^{\circ}\text{C}$  – не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

#### ТУ,ТИ 10.51.52-699-37676459-2017 ЙОГУРТЫ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из термообработанного козьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукт выпускается упакованный в потребительскую тару в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

**АССОРТИМЕНТ:** йогурт из козьего молока обезжиренный; йогурт из козьего молока обезжиренный ванильный; йогурт из козьего молока обезжиренный с сушеными фруктами: курагой и/ или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежеви-

кой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами; йогурт из козьего молока обезжиренный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/ или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/ или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/ или морошкой, и/или черешней; йогурт из козьего молока обезжиренный с фруктовым наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из козьего молока обезжиренный со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с орехами; йогурт из козьего молока обезжиренный со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и / или фруктово-ягодного; йогурт из козьего молока обезжиренный с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из цельного козьего молока; йогурт из цельного козьего молока ванильный; йогурт из цельного козьего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/ или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/ или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/ или бананами; йогурт из цельного козьего молока с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/ или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/ или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/ или морошкой, и/или черешней; йогурт из цельного козьего молока с фруктовым наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с ягодным наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из цельного козьего молока со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с орехами; йогурт из цельного козьего молока со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из цельного козьего молока с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт из козьего молока ванильный с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт из козьего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт из козьего молока о с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% фруктово-ягодный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/ или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/ или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/ или морошкой, и/или черешней; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с фруктовым наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с орехами; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 21.06.2018 год. Йогурт из козьего молока обезжиренный сладкий; йогурт из цельного козьего молока сладкий; йогурт из козьего молока сладкий с массовой долей жира: 0.1%; 1.0%; 1.5%; 1.8%; 2.5%; 3.2%; 4.0%; 6.0%; 10.0%.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 18.03.2022 год. Йогурт питьевой натуральный из козьего молока без сахара с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт питьевой из козьего молока «Банан-овсяное печенье» с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт питьевой из козьего молока «Солнечный манго» с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт питьевой из козьего молока «Греческий» с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт питьевой из козьего молока «Злаки и фундук» с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт питьевой из козьего молока «Ваниль и крем-банан» с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт питьевой из козьего молока «Банановый коктейль» с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт питьевой из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с ароматом: земляники, клубники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, киви; арбуза, кокоса, кофе, капучино, пломбира, манго, маракуйя, манго-маракуйя, облепиха, мультифрукт, «Бисквит ванильный», «Бисквитный корж», «Крем-брюле», «Карамель», «Кокосовые сливки», «Карамель сливочная», «Чизкейк», «Ваниль». Йогурт питьевой из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% со вкусом: земляники, клубники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, киви; арбуза, кокоса, кофе, капучино, пломбира, манго, маракуйя, манго-маракуйя, облепиха, мультифрукт, «Бисквит ванильный», «Бисквитный корж», «Крем-брюле», «Карамель», «Кокосовые сливки», «Карамель сливочная», «Чизкейк», «Ваниль». Йогурт питьевой из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с наполнителем из: земляники, клубники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, киви; арбуза, кокоса, кофе, капучино, пломбира, манго, маракуйя, манго-маракуйя, облепиха, мультифрукт, «Бисквит ванильный», «Бисквитный корж», «Крем-брюле», «Карамель», «Кокосовые сливки», «Карамель сливочная», «Чизкейк», «Ваниль».

Изменение № 3. Дата введения в действие — 05.08.2022 год. Йогурт из козьего молока «Чернослив», «Инжир», «Кленовый сироп», «Кленовый сироп с грецким орехом», «Голубика», «Тирамису», «Лимонный пудинг», «Трюфель», «Штрудель», «Манго-Чиа», «Гранола», «Лесные ягоды», «Грейпфрут», «Малина-гранат», «Ягодное мороженое» с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%.

Изменение № 4. Дата введения в действие — 17.11.2022 год. Йогурт из козьего молока с черносливом с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%. Йогурт питьевой из козьего молока с бананом и овсяным печеньем, с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт питьевой из козьего молока с манго, с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт питьевой из козьего молока без сахара, с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 °C и относительной влажности воздуха не более 85 %: для йогуртов, произведенных термостатным способом — не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом — не более 15 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими

на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

# ТУ,ТИ 10.51.52-389-37676459-2017 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (АЙРАН, ТАН, МАЦОНИ, КАТЫК, НАРИНЭ)

Дата введения в действие 20.06.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты национальные (далее продукт или продукция), произведенные из молока и/или молочных продуктов путем сквашивания молочнокислыми микрооорганизмами или с путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов и дрожжей, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических добавок.

Продукция может выпускаться с добавлением или без добавления питьевой воды, с насыщением или без насыщения двуокисью углерода. Продукт упакован в потребительскую тару и предназначен для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция реализуется через сети оптовой или розничной торговли или через предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: айран с массовой долей жира: менее 0,5% (обезжиренный); от 0,5% до 3,9% включительно; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока); от 4,0% до 8,9% включительно; менее 0.5% с базиликом; от 0.5% до 3.9% включительно с базиликом; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока) с базиликом; от 4,0% до 8,9% включительно с базиликом; 0,5-3,9% с укропом; от 0,5% до 3,9% включительно с укропом; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока) с укропом; от 4,0% до 8,9% включительно с укропом; 0,5-3,9% с яблоком; от 0.5% до 3.9% включительно с яблоком; от 2.8% до 6,0% (из цельного молока) с яблоком; от 4,0% до 8,9% включительно с яблоком; 0,5-3,9% с яблоком и базиликом; от 0,5% до 3,9% включительно с яблоком и базиликом; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока) с яблоком и базиликом; от 4,0% до 8.9% включительно с яблоком и базиликом: тан с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,5% с имбирем. мацони с массовой долей жира: от 0,5% до 3,9% включительно; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока); от 4,0% до 8,9% включительно.

Изменение № 2. Дата введения в действие 14.11.2018 год. Катык из цельного молока с массовой долей жира от 2,6% до 6,0%: катык обезжиренный с массовой долей жира не более 0,5%: катык с массовой долей жира от 0,5% до 8,9%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 28.07.2020 год. Наринэ с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. наринэ с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/ или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или с сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/ или с сиропами (фруктовыми, фруктово-ягодными, со злаками, с травами, пряностями, мюсли). Изменение № 4. Дата введения в действие

Изменение № 4. Дата введения в действие 21.12.2022 год. Актуализация текста.

Изменение № 5. Дата введения в действие 24.08.2023 год. Айран с м.д.ж.: менее 0,5% (обезжиренный); 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 3,9%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%, с вяленными томатами; айран с м.д.ж.: менее 0,5% (обезжиренный); 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 3,9%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%, с огурцом маринованным айран с м.д.ж.: менее 0,5% (обезжиренный); 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 3,9%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%, с укропом айран с м.д.ж.: менее 0,5% (обезжиренный); 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 3,9%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%, с пряными травами, айран с м.д.ж.: менее 0,5% (обезжиренный); 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 3,9%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%, c: чесноком, и/или укропом, и/или петрушкой, и/или зеленым луком, и/или маринованными огурцами, и/или томатом, и/или базиликом; айран из цельного молока с м.д.ж. от 2,8% до 6,0%, с вяленными томатами; айран из цельного молока с м.д.ж. от 2,8% до 6,0%, с огурцом маринованным; айран из

цельного молока с м.д.ж. от 2,8% до 6,0%, с укропом; айран из цельного молока с м.д.ж. от 2,8% до 6,0%, с пряными травами; айран из цельного молока с м.д.ж. от 2,8% до 6,0%, с: чесноком, и/или укропом, и/или петрушкой, и/или зеленым луком, и/или маринованными огурцами, и/или томатом, и/или базиликом.

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения: от плюс 2 до плюс 18°C и относительной влажности воздуха не более 85%: для айрана и тана – не более 90 суток для айрана и тана с солью – не более 180 суток; При температуре хранения от плюс 2 до плюс 6: для мацони – не более 20 суток. Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%: для катыка – не более 14 суток Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

#### ТУ 10.51.52-671-37676459-2017 СМЕТАНА И СМЕТАНА С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

Дата введения в действие —11.07.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты сметану и сметану с вкусовыми компонентами (далее продукт или продукция), изготавливаемые из сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов путем сквашивания заквасочными микроорганизмами, с добавлением или без добавления вкусоароматических пищевых компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют: из нормализованных сливок; восстановленных сливок; из рекомбинированных сливок; их смесей. Продукция различается сырьем, массовой долей жира, вкусовыми компонентами.

**АССОРТИМЕНТ:** сметана без вкусовых компонентов: сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%;

19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%; cmeтана из козьего молока с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%; сметана с вкусовыми компонентами: сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/ или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/ или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней. сметана из козьего молока с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/ или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/ или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней. сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/ или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/ или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/ или бананами. сметана из козьего молока с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 22.0%; 23.0%; 25.0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами. сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со злаками и/или отрубями. сметана

из козьего молока с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со злаками и/или отрубями. сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12.0%; 14.0%; 15.0%; 17.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со свежей зеленью: укропа и\или петрушки, и/или кинзы, и/или зеленого лука и/или базилика, и/или орегано. сметана из козьего молока с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со свежей зеленью: укропа и\или петрушки, и/или кинзы, и/или зеленого лука и/или базилика, и/или орегано. сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с овощным наполнителем из: моркови и/или тыквы, и/или кабачков, и/или огурцов, и/или томатов, и/или сладкого перца, и/или острого перца. сметана из козьего молока с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с овощным наполнителем из: моркови и/или тыквы, и/или кабачков, и/или огурцов, и/или томатов, и/или сладкого перца, и/или острого перца. сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15.0%; 17.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 22.0%; 23.0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с грибами. сметана из козьего молока с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с грибами. каймак с массовой долей жира 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 23.05.2019 год. Сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%;

48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%, с добавлением: укропа и/или петрушки и/или зеленого лука, и/ или чеснока, и/или пряных трав: базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или прованских трав и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/ или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; и/или овощных наполнителей из: моркови и/или тыквы, и/или кабачков, и/или огурцов, и/или томатов, и/или сладкого перца, и/ или острого перца.

Изменение № 4. Дата введения в действие — 14.04.2020 год. Сметана топленая с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%. Изменение № 5. Дата введения в действие — 18.02.2021 год. Сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%, с добавлением наполнителей из: манго, и/или облепихи.

Изменение № 7. Дата введения в действие — 14.01.2022 год. Каймак из козьего молока с массовой долей жира 15.0%; 17.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 22.0%; 23.0%; 25.0%; 28.0%; 30.0%; 32.0%; 33.0%; 34.0%; 35.0%; 37.0%; 40.0%; 42.0%; 45.0%; 48.0%; 50.0%; 53.0%; 55.0%; 58.0%.

Изменение № 8. Дата введения в действие — 08.02.2023 год. «Десерт» сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%, с добавлением: наполнителя из манго, и/или наполнителя из облепихи, и/или наполнителя фруктового, и/или наполнителя ягодного, и/или джема из малины, и/или джема из груши, и/или джема из манго, и/или фруктового джема, и/или ягодного джема.

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

Термины и определения «сметана» – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без до-

бавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов. «закваски для производства продуктов переработки молока» специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых); «кисломолочный продукт» молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в ТР ТС 033/2013 (Приложение 1). Сметану хранят при температуре  $(4\pm2)^{\circ}$ С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности: для сметаны, упакованной в транспортную тару не более 10 суток; для сметаны, упакованной в потребительскую тару – не более 14 суток; для сметаны термостатной, упакованной в потребительскую тару - не более 30 суток; для сметаны с вкусовыми компонентами, упакованной в потребительскую тару – не более 14 суток. для каймака, упакованной в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или в транспортную тару, составляет не более 3 суток; для каймака, упакованной в потребительскую тару с герметичной укупоркой - не более 10 суток; для каймака термостатного, упакованной в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

## ТУ,ТИ 10.51.52-422-37676459-2017 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «СПАС» (Взамен ТУ 9222-422-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кисломолочный продукт «Спас» (далее – продукт, продукция) изготовленный из кисломолочных продуктов, произведенных с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской и/или ацидофильной палочки, злаков и/или круп, муки, яиц, воды, вкусоароматических добавок и соли, с последующей термообработкой. При выработке продукции используются предварительно приготовленные крупяные наполнители. Продукция полностью готова к употреблению в пищу и предназначена для реализации в сетях оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания. Продукт выпускается с предприятия в охлажденном виде.

**ACCOPTUMENT:** с массовой долей жира до 0,5 % (обезжиренный) с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп; с массовой долей жира 1,5 % с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп; с массовой долей жира 2,0 % с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп; с массовой долей жира 4,0 % с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре 4±2оС: не более 15 суток. После вскрытия упаковки продукт может хранится в холодном месте не более 4 часов. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годно-

сти продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

# ТУ,ТИ 10.51.52-426-37676459-2017 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «ЗАКВАСКА» (Взамен ТУ 9222-426-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты «Закваска», с повышенным содержанием специально подобранных, нетоксичных и непатогенных микроорганизмов и/или ассоциаций организмов, с добавлением или без добавления бифидобактерий и/или пищевкусовых компонентов (далее — продукт(ы), продукция), упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или для приготовления других продуктов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в сетях оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** «Закваска» кефирная; «Закваска» ацидофильная; «Закваска» простоквашная; «Закваска» сметанная; «Закваска» кисломолочная; «Закваска пробиотическая» кефирная; «Закваска пробиотическая» ацидофильная; «Закваска пробиотическая» простоквашная; «Закваска пробиотическая» сметанная; «Закваска витаминная» кисломолочная: «Закваска витаминная» кефирная; «Закваска витаминная» ацидофильная; «Закваска витаминная» простоквашная; «Закваска витаминная» сметанная; «Закваска» кисломолочная со злаковым наполнителем; «Закваска» кефирная со злаковым наполнителем; «Закваска» ацидофильная со злаковым наполнителем; «Закваска» простоквашная со злаковым наполнителем; «Закваска» сметанная со злаковым наполнителем; «Закваска» кисломолочная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» кефирная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» ацидофильная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» простоквашная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» сметанная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» кисломолочная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» кефирная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» ацидофильная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» простоквашная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» сметанная

с плодово-ягодным наполнителем и злаками. По содержанию жира кисломолочные продукты классифицируются на: низкожирные массовой долей жира 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %. -жирные массовой долей жира 3,2 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 5,5 %; 6,0 %; 6,5 %; 7,0 %. высокожирные массовой долей жира 7,5 %; 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 9,5%. В зависимости от молочного сырья закваски могут быть: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «плодово-ягодный» и «злаковый» на название плода, ягоды, злака или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять слово витаминный на обозначение витамина. дополнять наименованием заквасочных микроорганизмов: сметанная, кефирная.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ±2 оС и относительной влажности воздуха не более 85 % 7 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре 4±2oC. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

#### ТУ,ТН 10.51.52-322-37676459-2017 КУМЫС И КУМЫСНЫЕ ПРОДУКТЫ (Взамен ТУ 9222-322-37676459-2014)

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

Настоящие технические условия распространяются на молочнокислые продукты кумыс и кумысные продукты (далее продукция), произведенные из кобыльего и коровьего молока или их смеси, путем молочнокислого и спиртового брожения с использованием болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, рознич-

ной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** кумыс; кумысный продукт из коровьего молока; кумысный продукт.

По содержанию жира кумысные продукты могут классифицироваться: на жирный - с массовой долей жира от 0,8 до 1,5 %; на обезжиренный – с массовой долей жира до 0,8 %; Термины и определения: «кумыс» кисломолочный продукт, произведенный из цельного кобыльего молока, восстановленного кобыльего молока или восстановленной смеси «для кумыса» путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей; «кумысный продукт» из коровьего молока произведенный в соответствии с технологией производства кумыса из обезжиренного, нормализованного или восстановленного коровьего молока путем смешанного брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей. Для улучшения вкуса и питательной ценности в готовый продукт может добавляться витамин С «кумысный продукт» произведен из смеси кобыльего молока и коровьего молочного сырья в соотношении 1:1, в соответствии с технологией производства кумыса, путем смешанного молочнокислого и дрожжевого брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей или путем смешивания кумыса и кумысного продукта из коровьего молока.

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

Рекомендуемые сроки годности кумыса и кумысных продуктов при температуре 4±2оС: не более 5 суток (120 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.

#### ТУ,ТН 10.51.52-509-37676459-2017 КЕФИР

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

Настоящие технические условия распространяются упакованный на кефир потребительскую упаковку (далее вырабатываемые продукт или продукция), молока и/или коровьего молочных продуктов с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусоароматических и/или обогатительных компонентов и предназначенный непосредственного использования для пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукт в зависимости от молочного сырья изготовляют: ИЗ цельного молока; нормализованного обезжиренного молока; молока; восстановленного молока; их смесей. Продукцию в зависимости от массовой доли жира изготавливают: менее 0,5% (обезжиренный); 0,5-9,9% жирности. Продукция в зависимости от вкусоароматических добавок вырабатывается со вкусом: фруктовым, и/или ягодным, и/или овощным, и/или травяным, и/или злаковым. Продукция выпускается лобавлением c следующих наполнителей: фруктовых, и/или ягодных, и/или овощных, и/или травяных, и/ или злаковых. Продукция в зависимости от обогатительных компонентов выпускается обогащенной: витаминами, и/или витаминным премиксом, и/или витамином С, и/или витамином Д и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиком, и/или пробиотические микроорганизмы.

Изменение № 1. Дата введения в действие 12.08.2022 год. Актуализация текста

Изменение № 2. Дата введения в действие 11.04.2023 год. Актуализация текста

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

Рекомендуемые сроки годности: для готовой продукции при температуре хранения не выше  $(4\pm2)$  °C 30 суток; для готовой обогащенной

продукции, при температуре хранения не выше (4±2) °C 21 сутки. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

## ТУ,ТН 10.51.52-580-37676459-2017 ПРОДУКТЫ КУМЫСНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты кумысные (далее по тексту- продукт, продукция), произведенные из коровьего молока или смеси коровьего и кобыльего молока, путем молочнокислого брожения спиртового использованием и ацидофильной молочнокислых болгарской палочек и дрожжей, с добавлением или без добавления вкусоароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** кумысный продукт обезжиренный; кумысный продукт обезжиренный кумысный продукт обезжиренный медом; медом имбирем; кумысный продукт обезжиренный с медом и кориандром; кумысный продукт обезжиренный с медом и лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный с медом пряный; кумысный продукт обезжиренный с имбирем; кумысный продукт обезжиренный с кориандром; кумысный продукт обезжиренный с лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный пряный; кумысный продукт низкожирный; кумысный продукт низкожирный с медом; кумысный продукт низкожирный с медом и имбирем; кумысный продукт низкожирный медом и кориандром; кумысный продукт низкожирный с медом и лавром благородным; кумысный продукт низкожирный с медом пряный; кумысный продукт низкожирный с имбирем;

кумысный продукт низкожирный с кориандром; кумысный продукт низкожирный с лавром благородным; кумысный продукт низкожирный пряный; кумысный продукт из цельного молока; кумысный продукт из цельного молока с медом; кумысный продукт из цельного молока с медом и имбирем; кумысный продукт из цельного молока с медом и кориандром; кумысный продукт из цельного молока с медом и лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока с медом пряный; кумысный продукт из цельного молока с имбирем; кумысный продукт из цельного молока с кориандром; кумысный продукт из цельного молока с лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока пряный; кумысный обезжиренный; кумысный продукт обезжиренный с медом и сахаром; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный с медом и сахаром пряный; кумысный продукт обезжиренный с имбирем; кумысный продукт обезжиренный с кориандром; кумысный продукт обезжиренный с лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный пряный; кумысный продукт низкожирный; кумысный продукт низкожирный с медом и сахаром; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт низкожирный с медом и сахаром пряный; кумысный продукт низкожирный с имбирем; кумысный продукт низкожирный с кориандром; кумысный продукт низкожирный с лавром благородным; кумысный продукт низкожирный пряный; кумысный продукт из цельного молока; кумысный продукт из цельного молока с медом и сахаром; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока с медом и сахаром пряный; кумысный продукт из цельного молока с имбирем; кумысный продукт из цельного молока с кориандром; кумысный продукт из цельного молока с лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока пряный.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 30.03.2017 год. Кумысный продукт «Медовый»

обезжиренный; кумысный продукт «Медовый» обезжиренный с имбирем; кумысный продукт обезжиренный «Медовый» кориандром; c кумысный продукт «Медовый» обезжиренный с лавром благородным; кумысный продукт «Медовый» обезжиренный пряный; кумысный продукт «Медовый» низкожирный; кумысный продукт «Медовый» низкожирный с имбирем; кумысный продукт «Медовый» низкожирный с кориандром; кумысный продукт «Медовый» низкожирный с лавром благородным; кумысный «Медовый» низкожирный кумысный продукт «Медовый» из цельного молока; кумысный продукт «Медовый» цельного молока с имбирем; кумысный продукт «Медовый» из цельного молока с кориандром; кумысный продукт «Медовый» из цельного молока с лавром благородным; кумысный продукт «Медовый» из цельного молока пряный.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 30.03.2017 год. «Сбитень» молочный; «Сбитень» молочный с: медом и/или имбирем, и/или, кориандром, и/или лавром благородным, и/или хреном, и/или перцем черным, и/или перцем красным, и/или гвоздикой, и/или корицей, и/или укропом, и/или петрушкой, и/или мятой, и/или мелиссой, и/или ягодами, и/или фруктами.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять определение «пряный» наименованием пряностей и/или пряных растений.

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше  $4\pm 2$ оС.

Рекомендуемые сроки хранения при температуре 4±2°C не более 20 суток. Рекомендуемые сроки после вскрытия упаковки при температуре 4±2°C не более 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.

# ТУ,ТН 10.51.52-423-37676459-2017 ЙОГУРТЫ (Взамен ТУ 9222-423-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованный потребительскую тару кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из коровьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

**АССОРТИМЕНТ:** йогурт; йогурт классический: йогурт фруктовый; йогурт ягодный; йогурт фруктово-ягодный; йогурт с фруктовым вкусом; йогурт с ягодным вкусом; йогурт с фруктово-ягодным вкусом; йогурт злаковый; биойогурт; йогурт «Греческий»; йогурт «Греческий» фруктовый; йогурт «Греческий» ягодный; йогурт «Греческий» фруктово-ягодный; йогурт «Греческий» с фруктовым вкусом; йогурт «Греческий» с ягодным вкусом; йогурт «Греческий» с фруктово-ягодным вкусом; йогурт «Греческий» злаковый. По содержанию жира йогурты классифицируются: на обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; на жирные с массовой долей жира — от 0.5 до 10.0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.06.2018 год. Йогурт фруктовый со злаками; йогурт ягодный со злаками; йогурт фруктовоягодный со злаками.

Изменение № 2. Дата введения в действие 20.07.2018 год. Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие 11.10.2019 год. Биойогурт «Натуральный»; биойогурт «Натуральный» c добавлением: чернослива и/или клубники, и/или груши, и/или яблока, и/или отрубей, и/или злаков; биойогурт ягодный; биойогурт биойогурт фруктовый; фруктово-ягодный; йогурт обогащенный коллагеном; йогурт из топленого молока; йогурт из топленого молока «Манго-чиа»; йогурт из топленого молока «Мюсли»; йогурт из топленого «Груша-злаки-семена льна-грецкие молока орехи»; йогурт из топленого молока «Персикзлаки»; йогурт из топленого молока с добавлением:

фруктов и/или ягод, и/или манго, и/или семян чиа, и/или груши, и/или персика, и/или злаков, и/или мюсли и/или семян льна, и/или грецкого ореха. Изменение № 4. Дата введения в действие 03.03.2020 год. Йогурт из топленого молока двухслойный «Печеная груша, ваниль, злаки»; йогурт из топленого молока двухслойный «Манго-апельсин-чиа»; йогурт из топленого молока двухслойный «Персик-злаки-семена льна»; йогурт из топленого молока двухслойный «Яблоко-корица-гранола»; йогурт из топленого молока двухслойный с добавлением: фруктов и/ или ягод, и/или злаков, и/или орехов.

Изменение № 5. Дата введения в действие год. Йогурт сладкий; йогурт с 28.07.2020 сиропами (фруктовыми, фруктово-ягодными, со злаками, с травами, пряностями, мюсли); йогурт мюсли-злаки; йогурт с добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей; биойогурт сладкий; биойогурт с фруктовым вкусом; биойогурт с ягодным вкусом; биойогурт с фруктово-ягодным вкусом; биойогурт фруктовый со злаками; биойогурт ягодный со злаками; биойогурт фруктово-ягодный co злаками; биойогурт с сиропами (фруктовыми, фруктовоягодными, со злаками, с травами, пряностями, мюсли); биойогурт мюсли-злаки; биойогурт с добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей; йогурт «Греческий» с фруктовым вкусом; йогурт «Греческий» с ягодным вкусом; йогурт «Греческий» с фруктово-ягодным вкусом; йогурт «Греческий» фруктовый со злаками; йогурт «Греческий» ягодный со злаками; йогурт фруктово-ягодный со «Греческий» йогурт «Греческий» с сиропами (фруктовыми, фруктово-ягодными, со злаками, с травами, пряностями, мюсли); йогурт «Греческий» мюслизлаки; йогурт «Греческий» с добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей; биойогурт низколактозный; биойогурт низколактозный с добавлением злаков и/или мюсли; биойогурт низколактозный «Чиа-манго»; биойогурт низколактозный «Чернослив-злаки»; биойогурт низколактозный «Манго-маракуйя». биойогурт низколактозный С добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей. Изменение № 6. Дата введения в действие

Изменение  $\stackrel{1}{\mathbb{N}_{2}}$  6. Дата введения в действие 01.09.2020 год. Йогурт обогащенный белком обезжиренный; йогурт обогащенный белком с

массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%; йогурт обогащенный белком из цельного молока с массовой долей жира от 2,8% до 6%.

Изменение № 7. Дата введения в действие 02.11.2020 год. Йогурт овощной с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%; биойогурт овощной с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%; -йогурт из топленого молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; -йогурт из топленого молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0% с добавлением фруктов и/или ягод и/или злаков и/или фруктово-ягодных наполнителей и/или мюсли и/или орехов и/или семян чиа; йогурт из топленого молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0% с добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей; -биойогурт из топленого молока с массовой долей жира 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; -биойогурт из топленого молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0% с добавлением фруктов и/или ягод и/или злаков и/или фруктово-ягодных наполнителей и/или мюсли и/или орехов и/или семян чиа; -биойогурт из топленого молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0% с добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей.

Изменение № 8. Дата введения в действие 25.11.2020 год. Йогурт, обогащенный бифидобактериями и пищевыми волокнами обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; йогурт, обогащенный бифидобактериями и пищевыми волокнами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%; йогурт, обогащенный бифидобактериями и пребиотиком обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; йогурт, обогащенный

бифидобактериями и пребиотиком с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%; йогурт, обогащенный бифидобактериями и пищевыми волокнами обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; с добавлением: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или гранола, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/ или фундука, и/или миндаля), и/или манго, и/или маракуя, и/или апельсина, и/или семена чиа, и/или грейпфрута, и/или клубники, и/или шоколада, и/ или киви, и/или винограда, и/или пряных трав и/ или наполнителей (фруктовых и/или ягодных и/ или овощных), и/или кленового сиропа; йогурт, обогащенный бифидобактериями и пищевыми волокнами обезжиренный с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%; c добавлением: фруктов и/или ягод и/или злаков, и/ или мюсли, и/или гранола и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/ или миндаля), и/или манго, и/или маракуя, и/или апельсина, и/или семена чиа, и/или грейпфрута, и/ или клубники, и/или шоколада, и/или киви, и/или винограда, и/или пряных трав и/или наполнителей (фруктовых и/или ягодных и/или овощных), и/или кленового сиропа.

Изменение № 9. Дата введения в действие 26.01.2022 год. Биойогурт, обогашенный белком, и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%, с добавлением: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских, и/или семян льна, и/или семян чиа; йогурт двухслойный, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%, с добавлением: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/ или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/ или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских; йогурт натуральный двухслойный, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%;

1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%, c добавлением: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/ или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/ или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских; биойогурт двухслойный, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%, с добавлением: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/ или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/или шоколада, и/ или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских; биойогурт двухслойный, обогащенный белком, и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%, c добавлением: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/ или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/ или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских; йогурт «Греческий» двухслойный, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%, c добавлением: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/ или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/ или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских; йогурт двухслойный, обогащенный белком. и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиками и/или пребиотиками, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%;10,0%, с добавлением: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/ или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/

или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских.

Изменение № 10 Дата введения в действие 28.06.2022 год. Йогурт двухслойный, обогащенный белком, и/или пищевыми волокнами, см.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/ или орехового; йогурт двухслойный из топленого молока, обогащенный белком, и/или пищевыми волокнами, с м.д.ж.: 0.5%: 1.0%: 1.2%: 1.5%: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт двухслойный, обогащенный с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/ или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт двухслойный из топленого молока, обогащенный белком, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт двухслойный, обогащенный пищевыми волокнами, и/или пробиотиками, и/или пребиотиками с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт двухслойный из топленого молока обогашенный. пищевыми волокнами, и /или пробиотиками, и/или пребиотиками с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт двухслойный, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, c добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/ или шоколадного, и/или орехового; йогурт двухслойный из топленого молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением

наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт двухслойный, с м.д.ж. 9,0%; йогурт двухслойный из топленого молока, с м.д.ж. 9,0%; йогурт питьевой, обогащенный белком, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиками, и/или пребиотиками, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, c добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт питьевой из топленого молока, обогащенный белком, и/или пишевыми волокнами, и/или пробиотиками, и/или пребиотиками, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт питьевой, обогащенный белком, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт питьевой из топленого молока, обогащенный белком, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт питьевой, обогащенный пищевыми волокнами, и/или пробиотиками, и/ или пребиотиками с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт питьевой из топленого молока обогашенный пищевыми волокнами, и / или пробиотиками, и/или пребиотиками с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт питьевой, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт питьевой из топленого молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением

наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или шоколадного, и/или орехового; йогурт питьевой, с м.д.ж. 3,5%; йогурт питьевой из топленого молока, с м.д.ж. 3,5%.

Изменение № 11. Дата введения в действие 10.02.2023 год. Йогурт питьевой с: фруктовым наполнителем, и/или ягодным наполнителем, и/ или овощным наполнителем, и/или злаковым наполнителем, и/или шоколадным наполнителем, и/или ореховым наполнителем, с массовой долей жира: 0,5%; 0,8%;0,9%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; йогурт с: фруктовым наполнителем, и/или ягодным наполнителем, и/ или овощным наполнителем, и/или злаковым наполнителем, и/или шоколадным наполнителем, и/или ореховым наполнителем, с массовой долей жира: 0,5%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; йогурт с наполнителем: фруктовым, и/или ягодным, и/или овощным, и/или злаковым, и/или шоколадным, и/или ореховым, двухслойный термостатный, с массовой долей жира: 0,5%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; йогурт термостатный, с массовой долей жира: 0,5%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,4%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; йогурт с наполнителем фруктовым и/или ягодным, и/ или овощным, и/или злаковым двухслойный термостатный, с массовой долей жира: 0,5%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,4%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; йогурт питьевой сладкий, с массовой долей жира: 0,5%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,4%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; йогурт «Классический», с массовой долей жира: 0,5%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,4%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; йогурт «Классический» без сахара, с массовой долей жира: 0,5%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,4%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; йогурт питьевой «Классический», с массовой долей жира: 0,5%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,4%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0; йогурт питьевой «Классический», без сахара, с массовой долей жира: 0.5%; 0.8%; 0.9%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,2%; 3,4%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%.

Изменение № 12. Дата введения в действие 11.05.2023 год. Йогурт «Греческий» термостатный, с массовой долей жира: 2,0%; 4,0%; 6,0%; 8,0%; 10,0%; -йогурт «Греческий» термостатный, с массовой долей жира: 2,0%; 4,0%; 6,0%; 8,0%; 10,0%, с наполнителем: «Гранола медовая», или «Гранола с медом», или «Гранола фруктовая», или «Гранола с дыней», или «Гранола с ананасом», или «Гранола с манго», или «Гранола с персиком», или «Гранола с киви», или «Гранола с бананом», или «Гранола с яблоком», или «Гранола с грушей», или «Гранола ягодная», или «Гранола с малиной», или «Гранола с семенами тыквы, изюма и малиной», или «Гранола с малиной в йогуртовой глазури», или «Гранола с черникой», или «Гранола с семенами тыквы, изюма и черники», или «Гранола с земляникой», или «Гранола с облепихой», или «Гранола с клюквой», или «Гранола с брусникой», или «Гранола с вишней», или «Гранола с изюмом», или «Гранола ореховая», или «Гранола с миндалем», или «Гранола с фундуком», или «Гранола с фисташкой», или «Гранола с кешью», или «Гранола с кедровым орехом», или «Гранола с грецким орехом», или «Гранола с арахисом», или «Гранола с бразильским орехом», или «Гранола с миндалем и корицей», или «Гранола с фундуком и корицей», или «Гранола с кокосом», или «Гранола с шоколадом», или «Гранола карамельная», или «Гранола карамельная с морской солью», или «Гранола ванильная», или «Гранола с семенами подсолнечника», или «Гранола с изюмом, кунжутом и семенами тыквы», или «Гранола с семенами подсолнечника в шоколаде», или «Гранола с семенами конопли», или «Гранола с семенами конопли и фисташкой», или «Гранола с маком и клубникой», или «Гранола цитрусовая», или «Гранола с дольками лимона», или «Гранола цитрусовая с мятой»; йогурт натуральный «Классический»; Греческий йогурт «Классический»; густой греческий йогурт термостатный; густой греческий йогурт; йогурт натуральный с вкусо-ароматическими добавками: соленая карамель, и/или ваниль, и/или корица, и/или стевия, и/или мастиха хиосская; густой греческий йогурт термостатный с вкусоароматическими добавками: соленая карамель, и/или ваниль, и/или корица, и/или стевия, и/ или мастиха хиосская; густой греческий йогурт с вкусо-ароматическими добавками: соленая карамель, и/или ваниль, и/или корица, и/или стевия, и/или мастиха хиосская; Греческий йогурт с наполнителем: клубника, и/или малина, и/или вишня, и/или черника, и/или киви, и/или черная

смородина, и/или брусника, и/или клюква, и/или красный апельсин, и/или яблоко, и/или груша, и/ или земляника, и/или ежевика, и/или персик, и/ или абрикос, и/или ягоды годжи, и/или манго, и/ или злаки, и/или орехи миндаля, и/или фундук, и/ или грецкий орех, и/или кешью, и/или кедровый орех, и/или фисташка, и/или семена конопли, и/ или какао, и/или активированной уголь; йогурт натуральный с наполнителем: клубника, и/или малина, и/или вишня, и/или черника, и/или киви, и/или черная смородина, и/или брусника, и/или клюква, и/или красный апельсин, и/или яблоко, и/или груша, и/или земляника, и/или ежевика, и/ или персик, и/или абрикос, и/или ягоды годжи, и/ или манго, и/или злаки, и/или орехи миндаля, и/ или фундук, и/или грецкий орех, и/или кешью, и/ или кедровый орех, и/или фисташка, и/или семена конопли, и/или какао, и/или активированной уголь; густой греческий йогурт термостатный, с наполнителем: клубника, и/или малина, и/или вишня, и/или черника, и/или киви, и/или черная смородина, и/или брусника, и/или клюква, и/или красный апельсин, и/или яблоко, и/или груша, и/ или земляника, и/или ежевика, и/или персик, и/ или абрикос, и/или ягоды годжи, и/или манго, и/ или злаки, и/или орехи миндаля, и/или фундук, и/ или грецкий орех, и/или кешью, и/или кедровый орех, и/или фисташка, и/или семена конопли, и/ или какао, и/или активированной уголь; густой греческий йогурт с наполнителем: клубника, и/или малина, и/или вишня, и/или черника, и/или киви, и/или черная смородина, и/или брусника, и/или клюква, и/или красный апельсин, и/или яблоко, и/или груша, и/или земляника, и/или ежевика, и/ или персик, и/или абрикос, и/или ягоды годжи, и/ или манго, и/или злаки, и/или орехи миндаля, и/ или фундук, и/или грецкий орех, и/или кешью, и/ или кедровый орех, и/или фисташка, и/или семена конопли, и/или какао, и/или активированной уголь; йогурт с массовой долей жира 4% и хрустящие шарики глазированные со вкусами какао и ванили; йогурт с массовой долей жира 4% и хрустящие шарики глазированные со вкусами апельсина, манго, малины; -йогурт с массовой долей жира 4,0% и хрустящие шарики глазированные в цветной, и/или кондитерской, и/или белой глазури, со вкусом фруктов и/или ягод; -йогурт с массовой долей жира 4,0% и хрустящие шарики глазированные в цветной, и/или кондитерской, и/или белой глазури; -йогурт с массовой долей жира 4,0%, с драже глазированными в цветной глазури со вкусами апельсина, манго, малины; йогурт с массовой долей жира 4,0%, с драже

глазированными в кондитерской глазури со вкусом какао; -йогурт с массовой долей жира 4,0%, с драже глазированными в белой глазури со вкусом ванили; -йогурт с массовой долей жира 4,0%, с драже глазированными в цветной, и/или кондитерской, и/или белой глазури, со вкусом фруктов и/или ягод; -йогурт с массовой долей жира 4,0%, с драже глазированными в цветной, и/или кондитерской, и/или белой глазури.

Изменение № 13. Дата введения в действие 18.07.2023 год. Йогурт «Турецкий», с массовой долей жира: 0.5%; 0.6%; 0.7%; 0.8%; 0.9%; 1.0%; 1,1%; 1,2%; 1,3%; 1,4%; 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; 4,1%; 4,2%; 4,3%; 4,4%; 4,5%; 4,6%; 4,7%; 4,8%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 5,2%; 5,3%; 5,4%; 5,5%; 5,6%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 6,0%; 6,1%; 6,2%; 6,3%; 6,4%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 6,8%; 6,9%; 7,0%; 7,1%; 7,2%; 7,3%; 7,4%; 7.5%; 7.6%; 7.7%; 7.8%; 7.9%; 8.0%; 8.1%; 8.2%; 8,3%; 8,4%; 8,5%; 8,6%; 8,7%; 8,8%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; 9,2%; 9,3%; 9,4%; 9,5%; 9,6%; 9,7%; 9,8%; 9,9%; 10,0%; йогурт сладкий, с массовой долей жира: 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,1%; 1,2%; 1,3%; 1,4%; 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3.6%: 3.7%: 3.8%: 3.9%: 4.0%: 4.1%: 4.2%: 4.3%: 4,4%; 4,5%; 4,6%; 4,7%; 4,8%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 5,2%; 5,3%; 5,4%; 5,5%; 5,6%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 6,0%; 6,1%; 6,2%; 6,3%; 6,4%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 6,8%; 6,9%; 7,0%; 7,1%; 7,2%; 7,3%; 7,4%; 7,5%; 7,6%; 7,7%; 7,8%; 7,9%; 8,0%; 8,1%; 8,2%; 8,3%; 8,4%; 8,5%; 8,6%; 8,7%; 8,8%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; 9,2%; 9,3%; 9,4%; 9,5%; 9,6%; 9,7%; 9,8%; 9,9%; 10,0%; йогурт с фруктами и злаками или мюсли, с массовой долей жира: 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,1%; 1,2%; 1,3%; 1,4%; 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; 4,1%; 4,2%; 4,3%; 4,4%; 4,5%; 4,6%; 4,7%; 4,8%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 5,2%; 5,3%; 5,4%; 5,5%; 5,6%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 6,0%; 6,1%; 6,2%; 6,3%; 6,4%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 6,8%; 6,9%; 7,0%; 7,1%; 7,2%; 7,3%; 7,4%; 7,5%; 7,6%; 7,7%; 7,8%; 7,9%; 8,0%; 8,1%; 8,2%; 8,3%; 8,4%; 8,5%; 8,6%; 8,7%; 8,8%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; 9,2%; 9,3%; 9,4%; 9,5%; 9,6%; 9,7%; 9,8%; 9,9%; 10,0%; йогурт фруктовоовощной, с массовой долей жира: 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,1%; 1,2%; 1,3%; 1,4%; 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%;

2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; 4,1%; 4,2%; 4,3%; 4,4%; 4,5%; 3,9%; 4,0%; 4,1%; 4,2%; 4,3%; 4,4%; 4,5%; 4,6%; 4,6%; 4,7%; 4,8%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 5,2%; 5,3%; 4,7%; 4,8%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 5,2%; 5,3%; 5,4%; 5,4%; 5,5%; 5,6%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 6,0%; 6,1%; 5,5%; 5,6%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 6,0%; 6,1%; 6,2%; 6,2%; 6,3%; 6,4%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 6,8%; 6,9%; 6,3%; 6,4%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 6,8%; 6,9%; 7,0%; 7,0%; 7,1%; 7,2%; 7,3%; 7,4%; 7,5%; 7,6%; 7,7%; 7,1%; 7,2%; 7,3%; 7,4%; 7,5%; 7,6%; 7,7%; 7,8%; 7.8%; 7.9%; 8.0%; 8.1%; 8.2%; 8.3%; 8.4%; 8.5%; 7,9%; 8,0%; 8,1%; 8,2%; 8,3%; 8,4%; 8,5%; 8,6%; 8,6%; 8,7%; 8,8%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; 9,2%; 9,3%; 8,7%; 8,8%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; 9,2%; 9,3%; 9,4%; 9,4%; 9,5%; 9,6%; 9,7%; 9,8%; 9,9%; 10,0%; йогурт 9.5%; 9.6%; 9.7%; 9.8%; 9.9%; 10.0%; йогурт с витаминами и/или витаминными комплексами, овощной, с массовой долей жира: 0,5%; 0,6%; с массовой долей жира: 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%; 0,7%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,1%; 1,2%; 1,3%; 1,4%; 0,9%; 1,0%; 1,1%; 1,2%; 1,3%; 1,4%; 1,5%; 1,6%; 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; 3,9%; 4,0%; 4,1%; 4,2%; 4,3%; 4,4%; 4,5%; 4,6%; 4,1%; 4,2%; 4,3%; 4,4%; 4,5%; 4,6%; 4,7%; 4,8%; 4,7%; 4,8%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 5,2%; 5,3%; 5,4%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 5,2%; 5,3%; 5,4%; 5,5%; 5,6%; 5,5%; 5,6%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 6,0%; 6,1%; 6,2%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 6,0%; 6,1%; 6,2%; 6,3%; 6,4%; 6,3%; 6,4%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 6,8%; 6,9%; 7,0%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 6,8%; 6,9%; 7,0%; 7,1%; 7,2%; 7,1%; 7,2%; 7,3%; 7,4%; 7,5%; 7,6%; 7,7%; 7,8%; 7,3%; 7,4%; 7,5%; 7,6%; 7,7%; 7,8%; 7,9%; 8,0%; 7,9%; 8,0%; 8,1%; 8,2%; 8,3%; 8,4%; 8,5%; 8,6%; 8,1%; 8,2%; 8,3%; 8,4%; 8,5%; 8,6%; 8,7%; 8,8%; 8,7%; 8,8%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; 9,2%; 9,3%; 9,4%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; 9,2%; 9,3%; 9,4%; 9,5%; 9,6%; 9,5%; 9,6%; 9,7%; 9,8%; 9,9%; 10,0%; йогурт с 9,7%; 9,8%; 9,9%; 10,0%; йогурт с кальцием, с шоколадной крошкой, с массовой долей жира: массовой долей жира: 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%; 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,1%; 1,2%; 0,9%; 1,0%; 1,1%; 1,2%; 1,3%; 1,4%; 1,5%; 1,6%; 1,3%; 1,4%; 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; 4,1%; 4,2%; 4,3%; 4,4%; 4,1%; 4,2%; 4,3%; 4,4%; 4,5%; 4,6%; 4,7%; 4,8%; 4,5%; 4,6%; 4,7%; 4,8%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 5,2%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 5,2%; 5,3%; 5,4%; 5,5%; 5,6%; 5,3%; 5,4%; 5,5%; 5,6%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 6,0%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 6,0%; 6,1%; 6,2%; 6,3%; 6,4%; 6,1%; 6,2%; 6,3%; 6,4%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 6,8%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 6,8%; 6,9%; 7,0%; 7,1%; 7,2%; 6,9%; 7,0%; 7,1%; 7,2%; 7,3%; 7,4%; 7,5%; 7,6%; 7,3%; 7,4%; 7,5%; 7,6%; 7,7%; 7,8%; 7,9%; 8,0%; 7,7%; 7,8%; 7,9%; 8,0%; 8,1%; 8,2%; 8,3%; 8,4%; 8,1%; 8,2%; 8,3%; 8,4%; 8,5%; 8,6%; 8,7%; 8,8%; 8,5%; 8,6%; 8,7%; 8,8%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; 9,2%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; 9,2%; 9,3%; 9,4%; 9,5%; 9,6%; 9,3%; 9,4%; 9,5%; 9,6%; 9,7%; 9,8%; 9,9%; 10,0%; 9,7%; 9,8%; 9,9%; 10,0%; йогурт с пробиотиками, и/ йогурт с медом, с массовой долей жира: 0,5%; или с «бифидобактериями», и/или с L.casei, и/или 0,6%; 0,7%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,1%; 1,2%; 1,3%; с бифидобактериями» и L.casei, с массовой долей жира: 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,1%; 1,4%; 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 1,2%; 1,3%; 1,4%; 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; 4,1%; 4,2%; 4,3%; 4,4%; 4,5%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 4,6%; 4,7%; 4,8%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 5,2%; 5,3%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; 4,1%; 4,2%; 4,3%; 5,4%; 5,5%; 5,6%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 6,0%; 6,1%; 4,4%; 4,5%; 4,6%; 4,7%; 4,8%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 6,2%; 6,3%; 6,4%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 6,8%; 6,9%; 5,2%; 5,3%; 5,4%; 5,5%; 5,6%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 7,0%; 7,1%; 7,2%; 7,3%; 7,4%; 7,5%; 7,6%; 7,7%; 6,0%; 6,1%; 6,2%; 6,3%; 6,4%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 7,8%; 7,9%; 8,0%; 8,1%; 8,2%; 8,3%; 8,4%; 8,5%; 6,8%; 6,9%; 7,0%; 7,1%; 7,2%; 7,3%; 7,4%; 7,5%; 8,6%; 8,7%; 8,8%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; 9,2%; 9,3%; 7,6%; 7,7%; 7,8%; 7,9%; 8,0%; 8,1%; 8,2%; 8,3%; 9,4%; 9,5%; 9,6%; 9,7%; 9,8%; 9,9%; 10,0%; йогурт 8,4%; 8,5%; 8,6%; 8,7%; 8,8%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; с медом и орехами, с массовой долей жира: 0,5%; 9,2%; 9,3%; 9,4%; 9,5%; 9,6%; 9,7%; 9,8%; 9,9%; 10,0%; йогурт с пробиотиками и пребиотиками 0.6%; 0.7%; 0.8%; 0.9%; 1.0%; 1.1%; 1.2%; 1.3%; 1,4%; 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; (или с указанием конкретных видов пребиотиков 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; и пробиотических микроорганизмов), с массовой долей жира: 0,5%; 0,6%; 0,7%; 0,8%; 0,9%; 1,0%; 1,1%; 1,2%; 1,3%; 1,4%; 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; 4,1%; 4,2%; 4,3%; 4,4%; 4,5%; 4,6%; 4,7%; 4,8%; 4,9%; 5,0%; 5,1%; 5,2%; 5,3%; 5,4%; 5,5%; 5,6%; 5,7%; 5,8%; 5,9%; 6,0%; 6,1%; 6,2%; 6,3%; 6,4%; 6,5%; 6,6%; 6,7%; 6,8%; 6,9%; 7,0%; 7,1%; 7,2%; 7,3%; 7,4%; 7,5%; 7,6%; 7,7%; 7,8%; 7,9%; 8,0%; 8,1%; 8,2%; 8,3%; 8,4%; 8,5%; 8,6%; 8,7%; 8,8%; 8,9%; 9,0%; 9,1%; 9,2%; 9,3%; 9,4%; 9,5%; 9,6%; 9,7%; 9,8%; 9,9%; 10,0%.

9,9%; 10,0%. Изменение № 14. Дата введения в действие 28.08.2023 год. Дополнить ассортимент: -йогурт со вкусом абрикоса с массовой долей жира: 0,5%, 0,8%, 0,9%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%; -йогурт со вкусом вишни с массовой долей жира: 0,5%, 0,8%, 0,9%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%; -йогурт со вкусом черники с массовой долей жира: 0,5%, 0,8%, 0,9%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%; -йогурт со вкусом клубники с массовой долей жира: 0,5%, 0,8%, 0,9%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8.0%; -йогурт с массовой долей жира: 0.5%, 0.8%, 0,9%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%. Изменение № 15. Дата введения в действие 13.09.2023 год. йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный пищевыми волокнами бифидобактериями, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный лактулозой и бифидобактериями, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный молочным белком бифидобактериями, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный кальцием и бифидобактериями, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный витаминами и бифидобактериями, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из обогащенный молока, пишевыми цельного волокнами, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; цельного молока, обогащенный лактулозой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный молочным белком, массовая доля жира от 2,6% до

5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный кальцием, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; молока, йогурт ИЗ цельного обогащенный витаминами, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с сахаром, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный молочным белком, с сахаром, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный цельного бифидобактериями, с куркумой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока с куркумой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогашенный бифидобактериями, с манго, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с манго и семенами чиа, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с манго и морковью, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с персиком, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с персиком и маракуйей, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из обогащенный цельного молока, бифидобактериями, с персиком и манго, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, персиком и морковью, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с персиком и грушей, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный бифидобактериями, с персиком и яблоком, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с персиком и абрикосом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с персиком и мюсли, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с клубникой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с клубникой и земляникой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный бифидобактериями, с клубникой и киви, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, клубникой и облепихой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с облепихой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из пельного молока, обогащенный бифидобактериями, с земляникой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с абрикосом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из обогащенный цельного молока, бифидобактериями, с абрикосом и морковью, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный бифидобактериями, с малиной, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с малиной и черной смородиной, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с малиной и лимоном, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с малиной и черникой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из обогащенный цельного молока, бифидобактериями, с малиной и земляникой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного обогащенный молока, бифидобактериями, с малиной и кусочками печенья, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; обогашенный йогурт из цельного молока, бифидобактериями, с гранатом и малиной, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный бифидобактериями, с брусникой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с брусникой и малиной, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с брусникой и грушей, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный цельного бифидобактериями, с брусникой и персиком, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогашенный бифидобактериями, с брусникой и морошкой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный бифидобактериями, с яблоком и грушей, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с яблоком, грушей и злаками, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с яблоком и малиной, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%;

таулой из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с яблоком и тыквой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, яблоком и морковью, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с черносливом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с черносливом и злаками, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с черникой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с грушей, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с грушей и ванилью, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с грушей и карамелью, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с грушей и лаймом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с грушей, бананом и злаками, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с грушей, ванилью и грецким орехом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с бананом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с бананом и персиком, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный бифидобактериями, бананом c малиной, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с бананом и злаками, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного обогащенный бифидобактериями, молока, вишней, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; цельного молока, обогашенный бифидобактериями, с вишней и бананом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с вишней и гранатом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с черешней, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с лесными ягодами, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный цельного

бифидобактериями, с лесными ягодами и бананом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из обогащенный цельного молока, бифидобактериями, с тыквой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с тыквой и морковью, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; цельного молока, обогащенный ИЗ бифидобактериями, с тыквой и абрикосом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный цельного бифидобактериями, с тыквой и персиком, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного обогащенный бифидобактериями, с тыквой и облепихой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с тыквой и бананом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного обогащенный бифидобактериями, ананасом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; молока, обогащенный йогурт из цельного бифидобактериями, с ананасом и гранатом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с лимоном, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с лимоном, ананасом и ванилью, массовая доля жира от 2,6% до 5.0%: йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с хурмой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, со сливой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный цельного бифидобактериями, с киви, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с киви и крыжовником, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с киви и мюсли, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, крыжовником, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с клюквой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с клюквой и брусникой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с клюквой, брусникой и черникой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с дыней, массовая доля жира

от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с морковью, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, черной смородиной, c массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный бифидобактериями, с рябиной, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с черноплодной рябиной, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с голубикой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с ежевикой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из молока, обогащенный цельного бифидобактериями, с мюсли, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, со злаками, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; йогурт из цельного молока, обогащенный бифидобактериями, с шоколадной страчателлой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; биойогурт из цельного молока, обогащенный четырьмя витаминами (А, Е, В6, Д3) и инулином, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; биойогурт из цельного молока, обогащенный четырьмя витаминами (А, Е, В6, Д3) и инулином, с земляникой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; биойогурт из цельного молока, обогащенный четырьмя витаминами (А, Е, В6, Д3) и инулином, с персиком, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; биойогурт из цельного молока, обогащенный четырьмя витаминами (А, Е, В6, Д3) и инулином, с малиной и черной смородиной, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; биойогурт из цельного молока, обогащенный четырьмя витаминами (А, Е, В6, Д3) и инулином, с бананом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; биойогурт из цельного молока, обогащенный четырьмя витаминами (А, Е, В6, Д3) и инулином, с грушей и яблоком, массовая доля жира от 2,6% ло 5.0%: биойогурт из цельного молока, обогащенный четырьмя витаминами (А, Е, В6, Д3) и инулином, с лесной ягодой, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; биойогурт из цельного молока, обогащенный четырьмя витаминами (А, Е, В6, Д3) и инулином, с абрикосом и морковью, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; биойогурт из цельного молока, обогащенный четырьмя витаминами (А, Е, В6, Д3) и инулином, с ананасом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%; биойогурт из цельного молока, обогащенный четырьмя

витаминами (A, E, B6, Д3) и инулином, с черносливом, массовая доля жира от 2,6% до 5,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными и/или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», и/или «ягодный», и/или «злаковый», и/или «овощной», и/или «ореховый», и/или «шоколадный» на название фрукта, и/или ягоды, и/или злака, и/или овоща, и/или ореха, и/или название наполнителя, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод, название наполнителя или производное от их названия прилагательное; дополнять или заменять слово «сладкий» на словосочетания включающие название конкретного вида подслащивающего продукта или добавки; дополнять или заменять словосочетания «с пробиотиками и пребиотиками» словосочетания включающие конкретного вида пребиотиков и пробиотических микроорганизмов.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения при температуре хранения (4±2) °C: герметично упакованных в продуктов, потребительскую или транспортную упаковку резервуарным произведенных способом, составляет не более 21 суток; для продуктов, произведенных термостатным способом, упакованных в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

#### ТУ,ТН 10.51.52-857-37676459-2020 ЙОГУРТЫ ЧЕРНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением красителей, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов.

**АССОРТИМЕНТ:** йогурт «Черный» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; йогурт «Черный» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%, с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или семян (льна, чиа), и/или ядер семян подсолнечника(жареных и не жареных), и/или ядер семян тыквы (жареных и не жареных), и/или арахиса, и/ или орехов (грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех), и/или фруктово-ягодных наполнителей (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина), и/или ванили, и/или ванилина.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85%: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 7 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше  $(4\pm 2)$  °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

# продукция с змж

## ТУ,ТИ 10.89.19-631-37676459-2021 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-КИСЛОМОЛОЧНЫЕ (Взамен ТУ 10.51.56-631-37676459-2017)

Дата введения в действие - 12.01.2022 год Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты растительно-кисломолочные (далее – продукт(ы), продукция), изготавливаемые по технологии производства кисломолочных продуктов из молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/ или молочных продуктов и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/ или животных пищевых жиров, и заквасок и/или молочнокислых микроорганизмов, с добавлением или без добавления пищевкусовых и/или вкусо-ароматических компонентов. Продукты растительно-кисломолочные выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**ACCOPTUMENT:** Без вкусовых компонентов: продукт растительно-кефирный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-ряженковый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-йогуртовый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-простоквашный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-ацидофильный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-кисломолочный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-кисломолочный топленый сквашенный с массовой

долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; С вкусовыми компонентами: продукт растительно-ряженковый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, с добавлением: сахара, и/или меда, и/ или ягод, и/или джема из ягод, и/или фруктов, и/или джема из фруктов, и/или переработанных злаков (хлопья, мюсли, экструдированные и другие, готовые к употреблению сухие продукты из злаков), и/или наполнителя фруктового, и/или наполнителя ягодного, и/или наполнителя фруктово-ягодного, и/или наполнителя злакового; продукт растительно-ряженковый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, co bkyсом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или орехов, и/или ванили, и/или сливочным, и/или сливочно-ванильным, и/или шоколадным, и/или карамельным, и/или овощным; продукт растительно-йогуртовый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, с добавлением: сахара, и/или меда, и/ или ягод, и/или джема из ягод, и/или фруктов, и/или джема из фруктов, и/или переработанных злаков (хлопья, мюсли, экструдированные и другие, готовые к употреблению сухие продукты из злаков), и/ или наполнителя фруктового, и/или наполнителя ягодного, и/или наполнителя фруктово-ягодного, и/или наполнителя злакового; продукт растительно-йогуртовый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7.0%; 7.2%; 7.5%; 8.0%; 8.5%; 8.9%, co bkycom, u/ или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или орехов, и/или ванили, и/или сливочным, и/ или сливочно-ванильным, и/или шоколадным, и/ или карамельным, и/или овощным; продукт растительно-кисломолочный топленый сквашенный, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, с добавлением: сахара, и/ или меда, и/ или ягод, и/или джема из ягод, и/или фруктов, и/или джема из фруктов, и/или переработанных злаков (хлопья, мюсли, экструдированные и другие, готовые к употреблению сухие продукты из злаков), и/или наполнителя фруктового, и/или наполнителя ягодного, и/или наполнителя фруктово-ягодного, и/или наполнителя злакового; продукт растительно-кисломолочный топленый сквашенный, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или орехов, и/или ванили, и/или сливочным, и/или сливочно-ванильным, и/или шоколадным, и/или карамельным, и/или овощным.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 26.06.2023 г. Продукт растительно-йогуртовый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,2%; 8,5%; 8,9%; 9,0%; 10,0%, с добавлением: сахара, и/или наполнителя ягодного, и/ или наполнителя фруктового, и/или наполнителя: ананас, абрикос, абрикос-манго, апельсин-морковь, банан, банан-шоколад, брусника, вишня-черешня, вишня-шоколад, груша-карамель, дыня, земляника, земляника-дыня, злаки, киви, клубника, клюква, кокос, малина, манго, мандарин, мюсли, персик, тропические фрукты, фисташки, черника, лесные ягоды, яблоко-банан, клюква-малина, клюква-манго, киви-банан, укроп-чеснок, белые грибы, малосольный огурец; и/или шоколада, и/или наполнителя «С шоколадным вкусом».

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре (4±2) °C: для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой, составляет не более 3 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить в закрытом виде при температуре (4±2)

°С и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 %. 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.

## ТУ,ТИ 10.89.19-552-37676459-2021 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-ТВОРОЖНЫЕ (Взамен ТУ 10.51.56-552-37676459-2016)

Дата введения в действие 2021 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на продукты растительно-творожные (далее по тексту продукт, продукция) производимые по технологии производства творога и творожных продуктов из смеси обезжиренного молока: восстановленного и/или рекомбинированного и/или нормализованного и заменителя молочного жира с использованием заквасочных микроорганизмов, молокосвертывающих ментных препаратов, комплексных или однокомпонентных пищевых функциональных добавок (стабилизаторов, загустителей, структурообразователей, консервантов, регуляторов кислотности) до сквашивания или в готовый продукт, с использованием или без использования консервантов с добавлением или без добавления пищевкусовых и вкусо-ароматических компонентов, в кондитерской обсыпке и/или глазури или без них. Готовый продукт содержит в жировой фазе от 50 до 100% заменителя молочного жира. Продукция выпускается готовой к употреблению в охлажденном или замороженном виде, и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Крема, десерты и пасты могут выпускаться в потребительской упаковке в замороженном виде.

**АССОРТИМЕНТ:** продукт растительно-творожный с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%;19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожная с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%;

17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%. Десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка» с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; С вкусовыми компонентами продукт растительно-творожный с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/ или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/ или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/ или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/ или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных), и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; масса растительно-творожная с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/ или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/ или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/ или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/ или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; паста растительно-творожная с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/ или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/ или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/ или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/ или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; продукт растительно-творожный с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/ или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/ или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/ или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/ или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/ или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/ или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/ или креветок, и/или мидий и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; масса растительно-творожная с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 22.0%; 23.0%; 25.0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/ или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/ или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или

базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/ или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/ или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; паста растительно-творожная с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/ или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/ или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/ или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/ или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/ или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/ или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/ или креветок, и/или мидий и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 22.0%; 23.0%; 25.0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением вкусовых наполнителей из: абрикоса, и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или земляники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/

или манго; и/или мандарина; и/или малины, моркови, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/ или яблок, и/или шоколада; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка» с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/ или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/ или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/ или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/ или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколалного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/ или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/ или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/ или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/ или какао и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка» с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 22.0%; 23.0%; 25.0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%, в глазури: кондитерской и/ или шоколадной (белой и/или молочной и/или

темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка» с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/ или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/ или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/ или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/ или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/ или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/ или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со стущенным молоком, и/или кофе со стущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/ или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/ или какао в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/ или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без и/или начинок кондитерских, и/ или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной. Сладкие и сладкие с вкусовыми компонентами продукт растительно-творожный сладкий с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; macca растительно-творожная сладкая с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20.0%; 22.0%; 23.0%; 25.0%; 28.0%; 30.0%; 33.0%; паста растительно-творожная сладкая с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 22.0%; 23.0%; 25.0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; крем растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий с массовой долей жира: 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка» с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка» с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/ или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без: продукт растительно-творожный сладкий с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/ или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/ или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/ или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/ или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; масса растительно-творожная сладкая с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-пролуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/ или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/ или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; паста растительно-творожная сладкая с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или кураги и/или

изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/ или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/ или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка» с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/ или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/ или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао и/или начинок кондитерских, и/ или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка» с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/ или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/ или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки,

колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/ или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/ или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/ или какао; в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/ или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без и/или начинок кондитерских, и/ или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/ или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/ или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао и/или начинок кондитерских, и/ или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/ или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молоко с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/ или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без, и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной. Соленые и соленые с вкусовыми компонентами продукт растительно-творожный соленый с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; масса растительно-творожная соленая с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; паста растительно-творожная соленая с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; продукт растительно-творожный соленый с пряными травами с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; продукт растительно-творожный соленый с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/ или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/ или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сущеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/ или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/ или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий; масса растительно-творожная соленая с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укро-

па, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/ или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий; паста растительно-творожная соленая с массовой долей жира: 2.0%: 5.0%: 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с добавлением: сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/ или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий.

С пищевыми и ароматическими добавками крем растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий с массовой долей жира: 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%;35,0% со вкусом: абрикоса, и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или земляники, и/или или киви, и/или клубники, и/или земляники, и/или или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго; и/или мандарина; и/или малины, моркови, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или

или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или шоколада; и/или тирамису, и/или карамели, и/или пломбира, и/или ванили; паста растительно-творожная с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% со вкусом: сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салями, копченых мясопродуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики, жареных семечек. паста растительно-творожная с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% с ароматом: сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салями, копченых мясопродуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики, жареных семечек. паста растительно-творожная соленая с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% со вкусом: сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салями, копченых мясопродуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики. паста растительно-творожная соленая с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% c apoматом: сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салями, копченых мясопродуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики, жареных семечек. Продукты растительно-творожные выпускаются упакованными в потребительскую упаковку и весовым. Продукты растительно-творожные в потребительской упаковке выпускаются: в виде батончиков в глазировке или без нее; в виде брикетов различных размеров; неформованной массой в коробочках или стаканчиках из полимерных и комбинированных материалов; неформованной массой в тубах из полимерных и комбинированных материалов.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; добавлять название вносимого (ых) компонента (ов).

Термины и определения Заменитель молочного жира – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения при относительной влажности воздуха от 80 % до 90 %: Для продукции в потребительской упаковке: для герметично упакованных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре: от минус  $18^{\circ}$ С до минус  $12^{\circ}$ С – не более 180 суток; от минус 12°C до минус 4°C – не более 120 суток; от минус  $4^{\circ}$ С до  $0^{\circ}$ С – не более 90 суток; от  $0^{\circ}$ С до  $4^{\circ}$ C – не более 45 суток; от плюс  $4^{\circ}$ C до плюс  $8^{\circ}$ C не более 30 суток; с применением консервантов или асептического упаковывания от плюс 4°C до плюс 8°C – не более 90 суток; для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре при температуре от плюс 2 до плюс 6 °C – не более 15 суток; для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов с применением консервантов, с вкусовыми компонентами и без от плюс 2 до плюс 6 °C – не более 45 суток. для не герметично упакованных замороженных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре не выше 18±2 °C не более 6 месяцев. Для продукции в транспортной упаковке: для герметично упакованных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре: от 0 °C до 4 °C не более 60 суток; от плюс 4°C до плюс 8°C – не более 30 суток; с применением консервантов или асептического упаковывания от плюс 4°С до плюс 8 °С не более 90 суток; не выше минус ( $18\pm 2$ ) °С не более 180 суток. для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре при температуре от плюс 2 до плюс 6 °C – не более 15 суток; для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов с применением консервантов, с вкусовыми компонентами и без от плюс 2 до плюс 6 °C — не более 45 суток. Рекомендуемые условия хранения после вскрытия: После вскрытия упаковки продукт рекомендуется

хранить в закрытом виде при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 %. Замороженные продукты после размораживания не хранят. Повторное замораживание продуктов 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.

### ТУ,ТИ 10.89.19-684-37676459-2021 СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на сливки растительные (далее – продукт(ы), продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов и/или составных частей молока и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических и функциональных компонентов Содержание не молочных жиров в жировой фазе готового продукта от 50 % до 100 %. Сливки растительные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**ACCOPTUMENT:** сливки растительные с массовой долей жира 10,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 11,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 12,0%; сливки растительные с массовой долей жира 13,0%; сливки растительные с массовой долей жира 14,0%; сливки растительные с массовой долей жира 15,0%; сливки растительные с массовой долей жира 16,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 17,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 18,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 19,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 20,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 21,0%; сливки растительные с массовой долей жира 22,0%; сливки растительные с массовой долей жира 23,0%; сливки растительные с массовой долей жира 24,0%; сливки растительные с массовой долей жира 25,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 26,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 27,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 28,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 29,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 30,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 31,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 32,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 33,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 34,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 35,0 %. Сливки растительные в зависимости от термической обработки подразделяется на: пастеризованные; стерилизованные; ультрапастеризованные (с асептическим розливом, без асептического розлива).

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

Пастеризованный, стерилизованный и ультрапастеризованный продукт (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2) °С. Стерилизованный и ультрапастеризованный продукт (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2 °С до 25 °С.

Рекомендуемый срок годности: стерилизованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °C – не более 5 суток; пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °C – не более 10 суток; ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °C – не более 15 суток. стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 °C – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

### ТУ,ТИ 10.51.56-870-37676459-2020 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА СКВАШЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира сквашенные (далее – продукт(ы), продукция), изготовленные в соответствии с технологией производства кисломолочных продуктов из молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/ или молочных продуктов и заменителя молочного жира и видовых заквасочных молочнокислых микроорганизмов. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира сквашенные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/ или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Продукты различаются массовой долей жира, вкусовыми компонентами, технологией приготовления

**АССОРТИМЕНТ:** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии кефира с массовой долей жира:0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7.5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии йогурта с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенный по технологии простокваши с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии ацидофилина с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; Moлокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии мацони с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7.5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии ряженки с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%;

3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %;

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

Термины и определения: «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный» — молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания — с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта; «заменители молочного жира» продукты с массовой долей жира не менее 99,5 %, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других.

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85 %: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 5 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также

другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

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

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

**ACCOPTUMENT:** «Ардатовский» с м.д.ж. в сухом веществе 60%; «Нижегородский» с м.д.ж. в сухом веществе 56%; «Московский» с м.д.ж. в сухом веществе 30%; «Волжский» с м.д.ж. в сухом веществе 65%; «Атлет» с м.д.ж. в сухом веществе 60%; «Олимпийский» с м.д.ж. в сухом веществе 36%; «Утренняя трапеза» с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; «Грибная тема» с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; «Пикантная штучка» с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; «Филадельфийский» с м.д.ж. в сухом веществе:50%; 55%; 60%; «Ванильная сказка» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; «Медовый восторг» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; «Шоколадный день» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; «Ореховый вкус» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%.

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

Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3 °C до плюс 6 °C – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 80 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

### ТУ,ТИ 10.42.10-169-37676459-2019 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются пищевую масложировую продукцию смешанного состава продукты растительно-сливочные комбинированные (далее -продукция/ продукт(ы)), изготавливаемые из заменителя молочного жира и сливочного масла и/или сливок, с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевых жиров, воды, функциональных добавок, пищевкусовых компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукт различается сырьевыми и вкусовыми компонентами и массовой долей жира.

**АССОРТИМЕНТ:** продукт растительно-сливочный комбинированный с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт растительно-сливочный комбинированный сладкий с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт растительно-сливочный комбинированный сладкий с добавлением какао с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт раститель-

но-сливочный комбинированный соленый с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт растительно-сливочный комбинированный соленый с добавлением: укропа и/или петрушки, и/или базилика, и/или сельдерея, и/или чеснока, и/или перца черного, и/или перца красного острого, и/или паприки, и/или томатов, и/или лука (репчатого и/или зеленого), с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%.

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

Термины и определения «заменитель молочного жира» продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот; «пищевая продукция смешанного состава» пищевая продукция, состоящая из двух или более компонентов, за исключением пищевых добавок и ароматизаторов. Продукт хранят при относительной влажности воздуха не более 90,0%.

Рекомендуемые режимы и сроки хранения: при температуре (3  $\pm$  2) °C: без консервантов не более 35 суток, с консервантами не более 60 суток; при температуре минус  $(6 \pm 3)$  °C – не более 60 суток; при температуре минус ( $16 \pm 2$ ) °С – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре плюс  $(4 \pm 2)$  °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.

### ТУ,ТИ 10.89.19-016-37676459-2019 СМЕСИ СУХИЕ ЗАМЕНИТЕЛИ СУХИХ СЛИВОК НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на сухие смеси заменители сухих сливок на растительной основе (далее продукт или продукция), полученные путем смешивания сухих молочных и не молочных компонентов или путем обезвоживания молочно-жировой смеси. Продукция предназначена для приготовления напитков, хлебопекарных изделий, кулинарных изделий, кондитерских изделий, молокосодержащих продуктов и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую или розничную торговлю.

**АССОРТИМЕНТ:** смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 10%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 20%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 23%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 25%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 30%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 35%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 40%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 45%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 50%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 55%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 60%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 70%.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 85% 18 месяцев, при условии, что все компоненты смесей на момент смешивания будут иметь срок годности не меньше 8 месяцев После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с упол-

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

### ТУ,ТН 10.51.12-134-37676459-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЛИВОК ПИТЬЕВЫХ

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

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства сливок питьевых (далее – продукт, продукция), из молока и/или продуктов переработки молока и заменителя молочного жира. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** продукция в зависимости от содержания жира подразделяется на: молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сливок питьевых с м.д.ж.10%; 11%; 12%; 15%; 16%; 18%; 20%; 22%; 24%; 25%; 26%; 27%; 28%; 29%; 30%; 32%; 33%; 34%.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 %: для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную упаковку, составляет не более 7 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную упаковку, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта с добавлением дигидрокверцетина, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой, составляет не более 45 суток. После вскрытия упаковки необходимо хранить в закрытом виде при температуре не выше  $(4\pm 2)$  °C. 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.

### ТУ,ТИ 10.89.19-758-37676459-2018 ПРОДУКТЫ БЕЛКОВО-ЖИРОВЫЕ ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты белково-жировые формованные (далее продукт),производимые в соответствии с технологией производства сыров из смеси молока и/или продуктов его переработки и немолочных жиров, с использованием или без использования специальных заквасок, ферментных препаратов, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с последующим отделением сыворотки и посолкой, без созревания или с созреванием, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Немолочные жиры составляют от 50% до 100 % жировой фазы готового продукта. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукты белково-жировые реализуются через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных

или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

**АССОРТИМЕНТ:** продукт белково-жировой «Топкинский» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Топкинский» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\ или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Российский Новый» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Российский Новый» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\ или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Моцарелла для пиццы» произведенный по технологии сыра

с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/ или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\ или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\ или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\ или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Скаморца» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Скаморца» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% копченый; продукт белково-жировой «Качотта» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Качотта» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/ или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\ или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\ или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\ или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Сулугуни» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Сулугуни» копченый произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% копченый.

Изменение № 1. Дата введения в действие 01.02.2019 год. Продукт белково-жировой «Кремчиз» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 55%; 60%; 65% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\ или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\ или имбиря (свежий и/или сушеный).

Изменение № 2. Дата введения в действие 12.04.2019 год. Продукт белково-жировой «Городской» шаровидный, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Городской» брусковый, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Деревенский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Крестьянский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Походный», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Пошехонь», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Русский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Традиции России» шаровидный, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Сельский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Хуторской», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 07.07.2019 год. Продукт белково-жировой «Чеддер», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella topping» («Моцарела топинг»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, продукт белково-жировой «Mozzarella topping Light» («Моцарела топинг лайт»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Santa Sofia» («Моцарела санта софия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Santa Sofia Premium» («Моцарела санта софия премиум»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Baston» («Моцарела бастон»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Campana» («Моцарела кампана»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Pranzo» («Моцарела пранзо»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Российский особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Российский оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Российский премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 5%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе:

35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда особая», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда оригинальная», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда премиальная», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Домашний», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашний» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашний», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/ или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\ или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\ или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\ или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Домашний» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (су-шеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Кавказский», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Кавказский», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\ или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (су-шеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Кавказский слоистый», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Кавказский слоистый» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/ или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\ или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\ или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\ или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/ или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (су-шеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный);- продукт белково-жировой «Кавказский слоистый», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%;

45%; 50%; продукт белково-жировой «Кавказский слоистый» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/ или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\ или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\ или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\ или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (су-шеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\ или имбиря (свежий и/или сушеный).

Изменение № 4. Дата введения в действие 16.12.2019 год. Продукт белково-жировой «Гауда особая», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда оригинальная», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда премиальная», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 5%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Городской» шаровидный, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Городской» брусковый, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Деревенский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Крестьянский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Качотта» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Качотта» произведенный

по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/ или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\ или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\ или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/ или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или орехов (грецкого и\ или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой «Походный», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Пошехонь», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Российский Новый» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Российский Новый» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/ или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\ или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\ или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой «Российский

особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Российский оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Российский премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Русский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Традиции России» шаровидный, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Скаморца» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Скаморца» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% копченый; продукт белково-жировой «Сельский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Хуторской», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Топкинский» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Топкинский» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\ или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты;- продукт белково-жировой «Чеддер», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Домашний», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашний» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашний», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\ или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой «Домашний» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/ или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\ или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\ или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Моцарелла для пиццы» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Mozzarella topping» («Моцарела топинг»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella topping Light» («Моцарела топинг лайт»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Santa Sofia» («Моцарела санта софия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Santa Sofia Premium» («Моцарела санта софия премиум»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Baston» («Моцарела бастон»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Campana» («Моцарела кампана»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Pranzo» («Моцарела пранзо»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%;55%; 60%; 65%; продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по

технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%;55%; 60%; 65% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\ или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\ или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\ или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой «Кавказский», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Кавказский», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\ или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\ или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\ или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой «Кавказский слоистый», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Кавказский слоистый» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/ или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\ или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\ или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты;- продукт белково-жировой «Кавказский слоистый», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Кавказский слоистый» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\ или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты; продукт белково-жировой «Сулугуни» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Сулугуни» копченый произведенный по технологии сыра с

массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% копченый. продукт белково-жировой «Имеретия» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Имеретия» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\ или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\ или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/ или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или орехов (грецкого и\ или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты.

Изменение № 5. Дата введения в действие 21.02.2020 год. Продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Моцарелла для пиццы» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Mozzarella topping» («Моцарела топинг»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Mozzarella topping Light» («Моцарела топинг лайт»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Mozzarella Santa Sofia» («Моцарела санта софия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе:

49%; продукт белково-жировой «Моzzarella Santa Sofia Premium» («Моцарела санта софия премиум»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Моzzarella Baston» («Моцарела бастон»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Моzzarella Campana» («Моцарела кампана»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Моzzarella Pranzo» («Моцарела пранзо»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%.

Изменение № 6. Дата введения в действие 23.03.2021 год. Продукт белково-жировой «МОZZARELLA olivia» («МОЦАРЕЛА оливия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «МОZZARELLA kurant» («Моцарела курант»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%.

Изменение № 7. Дата введения в действие 12.05.2021 год. Продукт белково-жировой «Сметанковый эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Пошехонский эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Российский эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Костромской эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сметанковый Премиум»,

произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Пошехонский Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Российский Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Костромской Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сметанковый Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Пошехонский Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Костромской Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сметанковый Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Оригинальный Пошехонский», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Костромской Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%.

Изменение № 8. Дата введения в действие 18.07.2021 год. Продукт белково-жировой «Mozzarella Norsil» («Моцарелла Норсил»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%, 48%, 50%.

Изменение № 9. Дата введения в действие 14.02.2022 год. Продукт белково-жировой «Для завтрака» произведенный по технологии сыра, с массовой долей жирности в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Хуторской» произведенный по технологии сыра, с массовой долей жирности в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Походный» произведенный по технологии сыра, с массовой долей жирности в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Деревенский» произведенный по технологии сыра, с массовой долей жирности в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Славянский» произведенный по технологии сыра, с массовой долей жирности в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 48%, 50%.

Изменение № 10. Дата введения в действие 07.11.2022 год. Продукт белково-жировой: «Балык» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Балык, резанный» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%;

45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Балык копченый» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Балык копченый, резанный» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Спагетти» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%: продукт белково-жировой «Спагетти копченый» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Спагетти копченый, резанный» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Косичка» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Косичка» копченый произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Паутинка к пиву классическая» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Паутинка к пиву» произведенный по технологии сыра с добавлением: чеснока сушеного, и/или зелени укропа с массовой долей в сухом веществе : 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Паутинка к пиву» произведенный по технологии сыра со вкусом «Икра красная», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/ или «Шашлык», и/или «Краб», «Пармезан», и/ или «Чеддер»; с массовой долей в сухом веществе 30%; 40%;45,0%;50%;55% продукт белково-жировой «Паутинка к пиву» произведенный по технологии сыра с добавлением фруктово-ягодного наполнителя с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Соломка» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Соломка копченый» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Соломка» произведенный по технологии сыра со вкусом «Вассаби», и/или «Икра красная», и/или «Аджика», и/или «Сметана и зелень», и/ или «Буженина», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб», и/или «Чеснока сушеного с укропом», и /или «Грибы» с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт

белково-жировой «Соломка» произведенный по технологии сыра с добавлением фруктово-ягодного наполнителя массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Бочонок классический» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Бочонок копченый» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Бочонки» произведенный по технологии сыра со вкусом «Вассаби», и/или «Икра красная», и/или «Аджика», и/ или «Сметана и зелень», и/или «Буженина», и/ или «Горчица», и/или «Мексиканская смесь», и/ или «Холодец с хреном», и/или «Пеперони», и/ или «Мексиканский соус», и/или «Салями», и/или «Шашлык», и/или «Краб» ,и/или «Пармезан», и/ или «Чедер»; с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой сухой «Бочонки» произведенный по технологии сыра с добавлением фруктово-ягодного наполнителя; с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Микс-1 сухой» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%;55%; продукт белково-жировой «Микс-2 сухой» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%;55%; продукт белково-жировой «Mistero» произведенный по технологии сыра с болгарским перцем с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Mistero» произведенный по технологии сыра с орехами с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Mistero» с паприкой с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; продукт белково-жировой «Mistero» произведенный по технологии сыра с чесноком и пряными травами, и /или сушеным томатом и/ или базиликом и/или оливками, и/или соленым огурцом, и/или изюмом с массовой долей в сухом веществе10,0%;20%;30%; 40%;45,0%;50%;55% продукт белково-жировой «Моцарелла» свежий произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; продукт белково-жировой «Моцарелла копченый» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; продукт белково-жировой «Халуми» произведенный по техно-

логии сыра классический, и/или итальянский, и/ или с мятой; с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; продукт белково-жировой «Халуми» произведенный по технологии сыра со вкусом томата сушеного, и/или базилика с массовой долей в сухом веще-CTBE: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; продукт белково-жировой «Бурратта» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; продукт белково-жировой «Страчаттела» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; продукт белково-жировой «Пальчотта» произведенный по технологии сыра с массовой долей в сухом веществе: 10%; 20%; 30%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; продукт белково-жировой «Брынза Болгарская» произведенный по технологии сыра, с добавлением укропа, , и/ или чеснока, и/или гвоздики, и/или перца черного, и/или зелени базилика сушеного, и/или паприки, и/или пряно-ароматических смесей с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Брынза Болгарская» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 40%; 45%; 50%.

Изменение № 11. Дата введения в действие 29.06.2023 год. Продукт белково-жировой «Юбилейный» произведенный по технологии сыра, с массовой долей в сухом веществе 45%.

Изменение № 12. Дата введения в действие 24.08.2023 год. Продукт белково-жировой «Моцарелла Пицца чиз», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%.

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

Термины и определения Заменитель молочного жира продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Продукты белково-жировые хранят при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: целые формы – не более 180 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов, слайсов и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов, слайсов и упакованные в герметичную упаковку – не более 45 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 30 суток; нарезанные в виде слайсов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 60 суток; в тертом виде и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные в транспортную упаковку (коробки, барабаны, пакеты из полимерных пленок) – не более 10 суток; продукты в пряно-масляной заливке – не более 30 суток; продукты хранящиеся и реализующиеся в рассоле – не более 120 суток; продукты созревшие в рассоле, но хранящиеся и реализующиеся в герметичной упаковке без добавления рассола не более 60 суток; продукты созревшие в рассоле, но хранящиеся и реализующиеся в негерметичной упаковке без добавления рассола не более 30 суток; пастообразные продукты в герметичной потребительской упаковке не более 120 суток; пастообразные продукты в транспортной упаковке не более 60 суток. продукты копченые упакованные под вакуумом или в газо-модифицированной среде – не более 60 суток; продукты копченые в полимерной герметичной упаковкене более 45 суток; продукты копченые в негерметичной упаковке – не более 20 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

### ТУ,ТИ 10.51.56-686-37676459-2018 НАПИТОК МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ (Взамен ТУ 10.51.56-686-37676459-2017)

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

Настоящие технические условия распространяются на напитки молокосодержащие и молокосодержащие с заменителем молочного жира (далее по тексту — продукт, продукция, напиток (-ки)), изготовленный из молока и/или молочных

продуктов и немолочных компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция подлежит реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** напиток молокосодержащий обезжиренный; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 0,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 3,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,0%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 6,0%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 0,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 1,2%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 1,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 2,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 2,7%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 3,2%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 4,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 4,7%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 5,0%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 5,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 6,0%; Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива).

Изменение № 1. Дата введения в действие 04.10.2019 год. Молокосодержащий напиток с заменителем молочного жира, произведенный по технологии питьевого молока, с м.д.ж.: 0.5%; 1.2%; 1.5%; 2.5%; 2.7%; 3.2%; 4.5%; 4.7%; 5.0%; 5.5%; 6.0%.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт» продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира; «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жир» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; «заменители молочного жира» продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов.

Рекомендуемый срок годности: пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 7 суток. ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 15 суток. стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 °С не более 6 месяцев. продукцию, упакованную в транспортную тару, хранят при температуре не выше (4±2) °С не более 36 часов. После вскрытия упаковки

продукцию хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С. 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,ТИ 10.51.56-367-37676459-2018 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ (Взамен ТУ 10.51.56-367-37676459-2017)

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

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира сгущенные с сахаром (далее продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов с добавлением заменителя молочного жира, вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов. Продукция может выпускаться в стерилизованном, вареном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу питания и для промышленной переработки и реализуется через предприятия общественного питания или предприятия оптовой и розничной торговли.

**АССОРТИМЕНТ:** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 10%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 2%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром и какао с м.д.ж. 9,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира молокосодержащий сгущенный с сахаром и кофе с м.д.ж. 9,2%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром ароматизированный «Сгущенка» (карамель, айриш-крим, орех, корица, малина, клубника) с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром вареный «Сгущенка» с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром вареный «Сгущенка» с м.д.ж. 8,6%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром вареный ароматизированный «Сгущенка» (ваниль, карамель, айриш-крим, орехи, корица) с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 10%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 2%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром и какао стерилизованный с м.д.ж. 9,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром и кофе стерилизованный с м.д.ж. 9,2%.

Предприятие-изготовитель имеет право: в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. дополнять или заменять слово «ароматизированный» на словосочетание «с ароматом» или производное от названия ароматизатора прилагательное.

Термины и определения «молокосодержащие консервы с заменителем молочного жира» сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира;»; «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; «заменитель молочного жира»: продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности не выше 85 %: в герметичной таре – не более 12 месяцев; в негерметичной таре – не более 8 месяцев. Допускается хранение продукции на предприятиях-изготовителях при температуре не ниже 0 и не выше плюс 20 °C и относительной влажности воздуха не выше 85 % не более месяца со дня выработки. 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,ТИ 10.51.56-612-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ (Взамен ТУ 10.51.56-612-37676459-2017)

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

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сметаны (далее – продукт(ы), продукция), из молока и/или продуктов переработки молока, заменителя молочного жира и заквасочных микроорганизмов: лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков. Сметанные продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 10,0%; молокосодержащий продукт с заме-

нителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 12,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 15,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 17,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 18,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 20,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 23,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 25,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 27,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 30,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 33,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 38,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 40,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 42,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 45,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 48,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 53,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 55,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 58,0%.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;» «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный» молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта; «заменители молочного жира» продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше (4±2) °C

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80%: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 5 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом способом, упакованного в потребительскую тару

с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта с добавлением дигидрокверцетина, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой, составляет не более 45 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## ТУ,ТИ 10.51.40-467-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА РАССОЛЬНЫЕ (Взамен ТУ 10.51.40-467-37676459-2017)

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные (далее продукт(ы), продукция), с использованием или без использования специальных заквасок, молокосветывающих ферментных препаратов, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических компонентов и созревающий или хранящиеся в рассоле. Продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, подразделяются: в зависимости от органолептических показателей и способа упаковывания при реализации подразделяют на продукты: в рассоле; в маринаде; в полимерных материалах. в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют: на зрелые; без созревания. в зависимости от дополнительной обработки на: копченые; не подвергнутые дополнительной обработке. в зависимости от вносимых вкусо-ароматических компонентов на продукты: без компонентов; с вкусо- ароматическими компонентами. В качестве вкусо-ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются следующие продукты: черный перец; белый перец; корица; гвоздика; мускатный орех; тмин; кориандр; кардамон; анис; шафран; паприка; пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран); укроп;

петрушка; базилик; зеленый лук; сушеный репчатый лук; томаты сушеные (хлопья); цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая); ядро грецкого ореха; ягоды барбариса сушеные; имбирь (свежий и/или сушеный); грибы.

**АССОРТИМЕНТ:** молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные свежие с массовой долей жира в сухом веществе – 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%: пряные, острые; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе -1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%: пряные, острые; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные зрелые с массовой долей жира в сухом веществе -1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0% копченые: пряные острые; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные с массовой долей жира в сухом веществе -1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0% с вкусовыми компонентами: черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\ или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\ или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядро грецкого ореха, и\илиягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольные с массовой долей жира в сухом веществе -1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0% копченые с вкусовыми компонентами с вкусовыми компонентами: черный перец и\ или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\ или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран), и\или укроп, и\ или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядро грецкого ореха, и\ или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий

продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Грузинский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Гурман» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Деревенский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Диетический» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Диетический» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\ или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\ или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фитнес» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фитнес» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%; с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\ или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и\ или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая),

и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Карачаевский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Карачаевский особый копченый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Осетинский особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Чанах особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Невский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержаший продукт с заменителем молочного жира. произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с начинкой из сыра и зелени; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с начинкой из мацони и зелени; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Лепрекон» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\ или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\ или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Нежный» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/ или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\ или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\ или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядро грецкого ореха, и\ или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Царский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Царский» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\ или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и\ или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% копченый; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла» пряно-острый копченый с массовой долей жира в сухом веществе 50,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Домашняя Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Домашняя мини-Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Моцарелла для пиццы» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Мини-Моцарелла для пиццы» с массовой долей жира в сухом веществе 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуний» с массовой долей жира в сухом веществе 45,0% копченый; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуни особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Сулугуни особый» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт

с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Особый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Чечил» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Чечил» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Соломка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Соломка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Спагетти» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Спагетти» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Балыковый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Балыковый копченый» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Косичка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Косичка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Палочка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45 %, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Палочка» копченый с массовой долей

жира в сухом веществе: 1,0%, 10%, 30 %, 40 %, 45%, 50 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Колобок» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Метелка» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Метелка» копченый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% B paccoле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Греческий» пряно-острый с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в маринаде; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряно-масляной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Feta-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в пряно-масляной заливке; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Фета-Cheese» («Фета-Чиз») с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с добавлением: семян пажитника и/ или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\ или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\ или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\ или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза особая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\ или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и\ или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза нежная» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% в рассоле с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный перец и\или белый перец, и\ или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядро грецкого ореха, и\или- ягоды барбариса сушеные, и\ или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 30,0%; 40,0%, 45,0%, 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, рассольный «Брынза греческая» с массовой долей жира в сухом веществе: 1,0%, 10,0%, 40,0%, 45,0%, 50,0% с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/или черный

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

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

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

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

Рекомендуемый срок хранения: Для рассольных молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, в том числе с вкусовыми добавками при температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: в рассоле (маринаде) – не более 120 суток; без рассола в герметичной полимерной упаковке или упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра: «Нежность», «Лепрекон» в герметичной упаковке, в том числе и с вкусовыми добавками – не более 14 суток. Для рассольных молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, копченых при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: упакованные под вакуумом или в газо-модифицированной среде – не более 120 суток; в полимерной герметичной упаковке- не более 90 суток; в негерметичной упаковке – не более 20 суток. После вскрытия упаковки продукты хранят в закрытом виде при относительной влажности воздуха 80% 85% и температуре (4±2) °C. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Продукты, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

Добавлять к наименованию продукта наименование вкусового компонента, например, «с тимьяном» или «с тмином». Рекомендуемый срок хранения Для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольных, в том числе с вкусовыми добавками при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °C до плюс 6 °C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: в рассоле (маринаде) – не более 120 суток; без рассола в герметичной полимерной упаковке или упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные: «Нежность», «Лепрекон» в герметичной упаковке, в том числе и с вкусовыми добавками – не более 14 суток. Для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольных копченых при температуре от 0 °C до плюс 6 °C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: упакованные под вакуумом или в газо-модифицированной среде – не более 120 суток; в полимерной герметичной упаковке- не более 90 суток; в негерметичной упаковке - не более 20 суток. После вскрытия упаковки: молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, реализующиеся в рассоле, хранят в рассоле в закрытом состоянии хранятся при температуре от плюс 2 °C до плюс 6 °С; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, реализующиеся в герметичной упаковке без рассола, хранятся в закрытом виде при температуре от плюс 2 °C до плюс 6 °C. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

## ТУ,ТИ 10.51.56-469-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА (Взамен ТУ 10.51.56-469-37676459-2018)

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства творога и творожных продуктов из молока и продуктов переработки молока и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде, предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Без вкусовых компонентов: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30, 0%; 33,0 %; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок глазированый, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%;

18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%. С вкусовыми компонентами: Сладкие молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога сладкие, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога сладкие, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/ или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/ или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/ или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/ или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем сладкий, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/ или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/ или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/ или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/ или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/ или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста сладкая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0 %; 28,0%; 30, 0%; 33,0%; 35,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста сладкая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/ или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/ или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/

или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/ или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/ или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/ или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/ или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/ или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/ или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/ или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих

неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий глазированный с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок сладкий глазированный с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/ или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/ или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира пирожное, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира пирожное глазированное, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%;

28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, , и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/ или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/ или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/ или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/ или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), , и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). Соленые молокосодержащий продукт c заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением семян пажитника и/ или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\ или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\ или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\ или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый деликатесный, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный деликатесный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста обеденная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%;

30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста обеденная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и\или белого перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\ или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\ или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или- ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста деликатесная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; заменять слова: «фрукты», «ягоды», «овощи», «орехи», «злаки» на название фрукта, ягоды, овоща, злака, ореха или производного прилагательного от их названий. при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «сладкий», «соленый», «шоколадный», «карамельный».

Рекомендуемые сроки годности упакованной молокосодержащей продукции с заменителем молочного жира, произведенной по технологии творога и творожных продуктов: для замороженного продукта не выше минус 18°С – не более 12 месяцев. Повторное замораживание продукта не допускается; для герметично упакованного в потребительскую упаковку: продукта при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 30 суток; продукта при температуре произведенного с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания от плюс 2°С до плюс 6°С – не более 60 суток; продукта при температуре от плюс 4°С до плюс 8°С – не более 15 суток; про-

дукта сладкого при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 20 суток; продукта сладкого произведенного с применением консервантов и/ или с применением асептического упаковывания при температуре от плюс 4°C до плюс 8°C – не более 40 суток; продукта соленого при температуре от плюс  $2^{\circ}$ С до плюс  $6^{\circ}$ С – не более 30 суток; продукта соленого произведенного с применением консервантов и/ или с применением асептического упаковывания при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 60 суток; продукта с какао и/или карамельными компонентами при температуре от плюс 2°C до плюс 6 °C – не более 15 суток для не герметично упакованных продуктов, в том числе с компонентами при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 5 суток; для не герметично упакованных продуктов, в том числе с вкусовыми компонентами, произведенных с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания, при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 20 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

### ТУ,ТИ 10.51.56-090-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ (Взамен ТУ 9222-090-37676459-2013)

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира на основе творога термизированные (далее продукт(ы), продукция) произведенные из творога, и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока и вкусо-ароматических компонентов. Продукт выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукт готов к употреблению, выпускается упакованным в потребительскую упаковку и реализуется потреби-

телю через сети розничной и оптовой торговли и сети общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с изюмом, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с курагой, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с черносливом, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с ванилином, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий с какао, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного на основе творога, термизированный, сладкий с орехами, с массовой долей жира: 0,8%; 4,5%; 8,0%; 9,0%; 15,5%; 16,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, сладкий плодово-ягодный, с массовой долей жира: 0.8%; 4.5%; 8.0%; 9.0%; 15.5%; 16.5%; 17.0%; npoдукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, соленый с укропом, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, соленый с луком зеленым, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%; продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира на основе творога, термизированный, соленый с паприкой, с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,5%; 17,0%.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: в негерметичной упаковке не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 40 суток; с применением консервантов в негерметичной упаковке- не более 40 суток; с применением консервантов в герметичной упаковкене более 60 суток; замороженные при температуре не выше минус 18°C – не более 90 суток. После

вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2°С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

## ТУ,ТИ 10.51.40-466-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА (Взамен ТУ 10.51.40-466-37676459-2017)

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие (далее продукт(ы), продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из смеси молока и/или продуктов его переработки и заменителя молочного жира, с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментных препаратов с последующим отделением сыворотки и посолкой, без созревания или с созреванием, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра реализуются через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра подразделяют: в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на: на мягкие; полутвердые; твердые; в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют: на зрелые; без созревания; в зависимости от дополнительной обработки на: копченые; не подвергнутые дополнительной обработке; в зависимости от вносимых вкусо- ароматических компонентов на: молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра без компонентов; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра с вкусо-ароматическими компонентами.

**АССОРТИМЕНТ:** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий свежий с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий свежий пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\ или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\ или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный), молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий свежий острый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп,

майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\ или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый острый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/ или черный перец, и/или белый перец, и/или красный перец, и/или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или тмин, и\или кориандр, и\ или кардамон, и\или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и/или хрен, и/или аджика, и/или чеснок, и/или семена горчицы, и\ или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и\или ядро грецкого ореха, и\или ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий «Альпийский» с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с вкусовыми компонентами: семена пажитника и/ или черный перец и\или белый перец, и\или корица, и\или гвоздика, и\или мускатный орех, и\или

тмин, и\или кориандр, и\или кардамон, и\или, и\ или анис, и\или шафран, и\или паприка, и\или пряные травы свежие (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укроп, и\или петрушка, и\или базилик, и\или зеленый лук, и\ или сушеный репчатый лук, и\или томаты сушеные (хлопья), и\или цедра цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядро грецкого ореха, и\ или- ягоды барбариса сушеные, и\или имбирь (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый свежий пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/ или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\ или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\ или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\ или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\ или имбиря (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый свежий острый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и\или гвоздики, и\ или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\ или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и/или сушеный); молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый острый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/ или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» свежий в пряно-масляной заливке, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий

продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Голландский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Пошехонский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый, «Костромской Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Российский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Угличский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Бутербродный» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Для завтрака» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 40,0%; 50,0%, 55,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Чеддер» с массовой дожира в сухом веществе 45%, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Чеддер Красный» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Пармезан Santa Sofia» («Пармезан Санта София») с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение её, безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды и соответствующего качества изложены в п. 2.1; 2.3- 2.14; 3.2-3.5; 4.2; 4.3; 4.7-4.13; 5.2-5.7; 7.1-7.12.

4.7-4.13; 5.2-5.7; 7.1-7.12. Изменение № 1. Дата введения в действие 01.02.2019 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping» («Моцарелла Топинг»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping Light» («Моцарелла Топинг Лайт»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Santa Sofia» («Моцарелла Санта София»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Santa Sofia Premium» («Моцарелла Санта София Премиум»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Российский Особый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Тильзитер», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Гауда», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Голландский Особый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Сметанковый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Топлёное молоко», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Пошехонский Особый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Для Завтрака», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Bastone» («Моцарелла Бастоне»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Campana» («Моцарелла Кампана»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%.

Изменение № 2. Дата введения в действие 21.02.2019 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Городской» шаровидный, с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Городской» брусковый с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Деревенский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Крестьянский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Походный», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Пошехонь», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Русский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра «Традиции России», полутвердый, с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Сельский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Хуторской», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира в жировой фазе 50%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 24.03.2020 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкий «Солнце калифорнии», с массовой долей общего жира в сухом веществе 60%, в том числе растительного жира в жировой фазе 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкий «Солнечная мальметта», с массовой долей общего жира в сухом веществе 60%, в том числе растительного жира в жировой фазе 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Генриетта», с массовой долей общего жира в сухом веществе 60%, в том числе растительного жира в жировой фазе 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Солматини», с массовой долей общего жира в сухом веществе 60%, в том числе растительного жира в жировой фазе 35,0%. Изменение № 4. Дата введения в действие 03.11.2020 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Городской» шаровидный, с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Городской» брусковый, с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Деревенский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Крестьянский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Походный», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Пошехонь», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Русский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнские Традиции России», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Сельский», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Майнский Хуторской», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%.

Изменение № 5. Дата введения в действие 31.05.2021 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping deluxe» («Моцарелла Топинг дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping Light deluxe» («Моцарелла Топинг Лайт дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Santa Sofia deluxe» («Моцарелла Санта София дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Bastone deluxe» («Моцарелла Бастоне дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%,

45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моzzarella Campana deluxe» («Моцарелла Кампана дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моzzarella Kurant deluxe» («Моцарелла Курант дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моzzarella Oliva deluxe» («Моцарелла Олива дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%.

Изменение № 6. Дата введения в действие 25.06.2021 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Kurant» («Моцарелла Курант»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48, 50%.

Изменение № 7. Дата введения в действие 02.08.2021 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Norsil» («Моцарелла Норсил»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%.

Изменение № 8. Дата введения в действие 20.12.2021 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella для пиццы», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%.

Изменение № 9. Дата введения в действие 23.12.2022 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Костромской Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Голландский Особый», с массовой долей жира в сухом веще-CTBE: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Пошехонский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; Moлокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Российский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Буковинский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Гауда Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Витязь Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Мраморный Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Эдам Особый», с массовой долей жира в сухом веще-CTBE: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Русский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Славянский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20.0%; 30.0%; 35.0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Молодой Голландский Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Деревенский особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Тильзитер Особый», с массовой долей жира в сухом веществе: 20,0%; 30,0%; 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Закусочный», с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, с добавлением: чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или петрушки; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый копченый «Пикантный», с массовой долей жира в сухом веществе 45,0%, с добавлением: чеснока, и/или перца черного, и/или перца белого, и/или перца душистого, и/или перца красного.

Изменение № 10. Дата введения в действие 10.02.2023 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Амбер», с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Губернаторский», с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Тирольский», с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Фестивальный», с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; «сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые» сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту. свежий (без созревания).

Рекомендуемые сроки годности для молокосодержащих продуктов, с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра приведены в таблице.

	Срок годности, суток, не более:		
Молокосодержащие продукты, с за- менителем молочного жира произ- веденные по технологии сыра	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно	
	Мягкие		
Свежие	20	15	
Зрелые	30	20	
зрелые копченые		20	
«Альпийский», «Альпийский» с вку- совыми компонентами	33	10	
«Альпийский» в вакуумной газоне- проницаемой упаковке;	45	33	
«Альпийский» в барьерной газопроницаемой упаковке;	45	33	
«Альпийский» с вкусовыми компо- нентами в вакуумной газонепроница- емой упаковке;	33	25	
«Альпийский» с вкусовыми компонентами в барьерной газопроницаемой упаковке;	33	25	

Полутвердые					
Свежие		10			
Зрелые		40			
копченые		40			
«Голландский Особый»	150	120			
«Костромской Особый»	150	120			
«Тильзиттер»	150	120			
«Гауда»	150	120			
«Пошехонский Особый»	150	120			
«Российский Особый»	150	120			
«Угличский Особый»	150	120			
«Бутербродный»	150	120			
«Для завтрака»	150	120			
«Витязь»	120	90			
«Моцарелла» свежая	10	5			
«Моцарелла» зрелая	30	20			
«Моцарелла свежая» в герметичной или вакуумной упаковке;	60	40			
«Моцарелла» зрелая в вакуумной упаковке в герметичной или вакуумной упаковке;	100	80			
«Моцарелла для пиццы» свежая	15	10			
«Моцарелла для пиццы» зрелая	60	30			
«Моцарелла для пиццы» в вакуумной упаковке в герметичной или вакуумной ной упаковке;	140	120			
Твердые					
«Чеддер»	150	120			
«Чеддер Красный»	150	120			
«Пармезан Santa Sofia»	150	120			

Продукцию хранят при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: нарезанные в виде кусков, брусков, секторов, слайсов и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 30 суток; нарезанные в виде слайсов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 60 суток; в тертом виде и упакованные в негерметичную упаковку - не более 15 суток; в тертом виде и упакованные в транспортную упаковку (коробки, барабаны, пакеты из полимерных пленок) – не более 10 суток; Сроки годности продукции в нерезаном и измельченном виде не должны превышать сроков годности целой продукции в первичной упаковке и должны

отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем. После вскрытия упаковки продукты хранят в закрытом виде при относительной влажности воздуха 80-85% и температуре (4±2) °C. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

#### ТУ,ТИ 10.51.56-686-37676459-2017 НАПИТОК МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ

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

Настоящие технические условия распространяются на напиток молокосодержащий (далее по тексту — продукт, продукция), изготовленный из молока и/или молочных продуктов и немолочных компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Напиток молокосодержащий в зависимости от массовой доли жира подразделяют: на обезжиренный; с массовой долей жира от 0,5% до 6,0%.

**ACCOPTUMENT:** напиток молокосодержащий обезжиренный; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 0,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 3,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,0%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 6,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива). Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре плюс от плюс 2 до плюс 6 °С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25 °С.

Рекомендуемый срок годности с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 4 часов. Рекомендуемый срок годности пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 7 суток. Рекомендуемый срок годности ультрапастеризованной продукции (без асептического роз-

лива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 15 суток. Рекомендуемые сроки годности стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 °C не более 6 месяцев. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить при температуре плюс (2-6) °С не более трех 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.

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

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

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

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

Изменение № 1. Дата введения в действие -24.04.2018 г. Продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Гауда с массовой долей жира в сухом веществе: 40.0%; 45.0%; 50.0%;55.0%; 60.0%;

продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Камамбер с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Мааздам (Маасдам) с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; 55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Пармезан с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Чеддер с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Эдам с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый со вкусом сыра Эменталь (Эмменталь) с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;55,0%; 60,0%.

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

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

Изменение № 4. Дата введения в действие -12.03.2021 г. Продукт с сыром плавленый «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40.0%, 45.0%, 50.0%, 55.0%

Изменение № 5. Дата введения в действие — 30.09.2022 г. Продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Советский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Ян-

тарный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Воронежский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Воронежский» с тмином, и/или с зеленью, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Воронежский» со вкусом: бекона, и/или грибов, и/или чеснока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%.

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

Рекомендуемые сроки годности: Продукты ломтевые плавленые с сыром с хранят при температуре от 0оС до плюс 8оС и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток, копченые - не более 120 суток. Продукты пастообразные плавленые с сыром с хранят: при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 85% не более 60 суток при температуре от 0°C до 2°C и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре 4±2°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% не более 48 часов Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты с сыром плавленые (далее — продукт(ы), продукция), производимые по технологии производства плавленых сыров из сыра, и/или сырных продуктов, и/или творога, и/или творожных продуктов с добавлением заменителя молочного жира и/или пищевых растительных и/или животных жиров с использованием молочных продуктов и/или побочных продуктов переработки молока, эмульгирующих солей или структурообразователей и с добавлением или без

добавления пищевкусовых и вкусоароматических компонентов. Процентное содержание жиров не молочного происхождения в жировой фазе готового продукта не регламентируется и может достигать 100%. Продукт выпускается охлажденным, готовым к употреблению и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Продукты с сыром плавленые подразделяют: в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на: ломтевые пастообразные. в зависимости от дополнительной обработки на: подвергнутые дополнительной обработке, которые подразделяются на: консервные (пастеризованные, стерилизованные и сухие); копченые (для ломтевых); не подвергнутые дополнительной обработки; в зависимости от используемых немолочных компонентов на: с компонентами, в том числе сладкие, и/или ароматизаторами без компонентов и ароматизаторов.

**ACCOPTUMENT:** Продукты плавленые с сыром ломтевые: продукт с сыром плавленый с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Российский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Городской» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый «Невский» с массовой долей жира в сухом веществе: 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Янтарный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Летний» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; продукт с сыром плавленый колбасный с белыми грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; Продукты плавленые с сыром ломтевые копченые: продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с перцем с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный с тмином с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; Продукты плавленые с сыром пастообразные: продукт с сыром плавленый пастообразный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0% продукт с сыром плавленый «Очаковский»

с грибами с массовой долей жира в сухом веществе: 50,0%; 60,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский» со вкусом бекона с массовой долей жира в сухом веществе: 60,0%; Продукты плавленые с сыром пастообразные сладкие: продукт с сыром плавленый «Очаковский» сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый «Очаковский шоколадный» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; -продукт с сыром плавленый пастообразный сладкий с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%; продукт с сыром плавленый пастообразный шоколадный с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%; 40,0%; 50,0%.

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

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

Изменение № 3. Дата введения в действие – 28.12.2019 г. Продукты плавленые с сыром помтевые продукт с сыром плавленый «Голландский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%,

45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Дружба» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Дружка» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Волна» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0% продукт с сыром плавленый «Сливочный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40,0%, 45,0%, 50,0%, 55,0%.

Изменение № 4. Дата введения в действие -12.03.2021 г. Продукт с сыром плавленый «Моцарелла» с массовой долей жира в сухом веществе: 40.0%, 45.0%, 50.0%, 55.0%

Изменение № 5. Дата введения в действие – 30.09.2022 г. Продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Советский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Янтарный» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Воронежский» с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Воронежский» с тмином, и/или с зеленью, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%; продукт с сыром плавленый колбасный копчёный «Воронежский» со вкусом: бекона, и/ или грибов, и/или чеснока, с массовой долей жира в сухом веществе: 40%, 42%, 45%.

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

Рекомендуемые сроки годности: Продукты ломтевые плавленые с сыром с хранят при температуре от 0оС до плюс 8оС и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток, копченые – не более 120 суток. Продукты пастообразные плавленые с сыром с хранят: при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 85% не более 60 суток при температуре от 0°C до 2°C и относительной влажности воздуха не более 85% не более 90 суток Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре 4±2°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% не более 48 часов Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

### ДЕСЕРТЫ

#### ТУ,ТН 10.89.19-979-37676459-2020 ДЕСЕРТЫ

Дата введения в действие - 30.12.2020 года. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерты (далее – продукт(ы), десерт(ы) или продукция), вырабатываемые из творожных продуктов, и/или молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творога, и/или продуктов с немолочными жирами, произведенных по технологии творога – и сахара и/или сахаросодержащих продуктов, с добавлением или без добавления молочных и немолочных жиров, продуктов переработки молока, пищевкусовых, вкусо-ароматических и функциональных компонентов. Десерты выпускаются охлаждеными или заморожеными, в формованном и не формованном виде, в глазури или без нее и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления других кулинарных и/или кондитерских изделий. В жировой фазе готового продукта допускается полное отсутствие молочных жиров.

**АССОРТИМЕНТ:** десерт с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт взбитый с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% с добавлением: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного просахаром, и/или лукта продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; десерт с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% со вкусом и/ или ароматом: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; десерт взбитый с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; десерт «Сливочный» с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; десерт взбитый «Сливочный» с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; десерт со сливочным ароматом с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт взбитый со сливочным ароматом с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт «Колбаска ореховая» с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% с добавлением: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафлель «Трюфель со стущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и

фруктов, и/или шоколадного наполнителя, десерт в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; десерт «Сливочный» в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; десерт со сливочным ароматом, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/ или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт «Колбаска ореховая» в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; десерт термизированный с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, с добавлением: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного просахаром, и/или дукта продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; десерт термизированный с м.д.ж: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или

чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; десерт термизированный «Сливочный» с м.д.ж: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; десерт термизированный со сливочным ароматом с м.д.ж: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт термизированный «Колбаска ореховая» с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; десерт термизированный в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, с добавлением: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/ или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или прорастительно-молокосодержащего лукта сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/ или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/ или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; десерт термизированный в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/ или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/ или пломбира; десерт термизированный «Сливочный» в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; десерт термизированный со сливочным ароматом в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; десерт термизированный «Колбаска ореховая» в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%.

Изменение №1. Дата введения в действие 11.07.2023 г. Десерт с м.д.ж.:1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт взбитый с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0% с добавлением: какао и/ или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; десерт с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; десерт взбитый с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или

капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/ или пломбира; десерт «Сливочный» с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт взбитый «Сливочный» с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт со сливочным ароматом с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт взбитый со сливочным ароматом с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0% с добавлением: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафлель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя, десерт в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0% со вкусом и/или ароматом: ванили и/ или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/ или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/ или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; десерт «Сливочный» в глазури: кондитерской и/ или шоколадной (белой и/или молочной и/или

темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/ или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт со сливочным ароматом, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/ или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт «ШОКОЛАДНЫЙ» с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт «ВАНИЛЬНЫЙ» с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт термизированный с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/ или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель продуктом растительно-молокосодержащим сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или прорастительно-молокосодержащего лукта сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/ или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/ или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; десерт термизированный с м.д.ж: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%, со вкусом и/ или ароматом: ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; десерт термизированный «Сливочный» с м.д.ж: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт термизированный со сливочным ароматом с м.д.ж1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт термизированный в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 1,5%;

2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%, с добавлением: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/ или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с прорастительно-молокосодержащим дуктом сгущённым с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или прорастительно-молокосодержащего дукта сгущённого с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/ или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/ или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; десерт термизированный в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/ или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%, co bkyсом и/или ароматом: ванили и/или ванилина, и/ или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/ или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; десерт термизированный «Сливочный» в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/ или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; десерт термизированный со сливочным ароматом в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%, в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. (Примечание: все дополнения к наименованию

производятся при декларировании выпускаемой продукции).

Термины и определения «заменитель молочного жира» — продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Рекомендуемый срок годности: при температуре (4±2) °С в негерметичной упаковке не более 15 суток; в негерметичной упаковке с применением консервантов не более 30 суток; в герметичной упаковке - не более 30 суток; в герметичной упаковке с применением консервантов не более 60 суток; термизированные в герметичной упаковке – не более 60 суток при температуре не выше минус 18 °C в негерметичной упаковке – не более 60 суток. в негерметичной упаковке с добавлением консервантов - не более 90 суток. в герметичной упаковке – не более 120 суток. в герметичной упаковке с добавлением консервантов – не более 180 суток. термизированные в герметичной упаковке - не более 180 суток После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 % Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТИ 10.51.56-249-37676459-2018 «ДЕСЕРТЫ ТВОРОЖНЫЕ» (Взамен ТУ 9211-193-37676459-2013)

Дата введения в действие 13.07.2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерты творожные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из творога, творожных продуктов, творожных продуктов с заменителем молочного жира, продуктов переработки молока, с добавлением или без

добавления: заменителя молочного жира, фруктово-ягодных, овощных и злаковых наполнителей, стабилизаторов, сахара или его заменителей, соли, пищевых и пряно-ароматических добавок. Продукт выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукт готов к употреблению, выпускается упакованным в потребительскую упаковку и реализуется потребителю через сети розничной и оптовой торговли и сети общественного питания. Десерты в зависимости от дополнительной обработки выпускаются: в пастеризованном виде или термизированные; в замороженном виде; во взбитом и/или аэрированном виде термизированные; во взбитом и/или аэрированном виде замороженые.

**АССОРТИМЕНТ:** Десерты творожные: десерт творожный «Клубника», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Вишня», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Банан», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Черника», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Брусника», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Абрикос», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Персик», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Черная смородина», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Киви», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Малина», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Лесные ягоды», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Мультифрукт тропические фрукты», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный со злаками, с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный ванильный, с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный с овощным наполнителем, с м.д.ж. 14,0%; крем творожный «Творожок», с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/ или злаков, и/или орехов, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителя шоколадного, и/или наполнителя кофейного, и/или с оригинальной начинкой; крем творожный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: с чеснока и/или зелени, и/или пряно-острый; крем творожный «Деликатесный», с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: икры лососевых рыб и/или грецкого ореха, и/или зелени, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин и/или фисташек; крем творожный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; крем творожный сладкий, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; крем творожный соленый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; десерт творожный соленый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%,

4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; десерт творожный сладкий, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или сушеных фруктов, и/или свежих фруктов, и/или ягод свежих, и/ или ягод сушеных, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джема, и/или повидла, и/ или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из: фруктов, овощей, и/или с молочных продуктов, сгущенных, с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, и/или какао, и/или кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/ или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или орехиов, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколад, карамель, ирис, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семена: кунжута, мака пищевого, льна, амаранта, фенхеля, аниса, тмина, кардамона, кориандра, и/или цукаты из овощей, ягод, фруктов; десерт творожный сладкий «Творожок», с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, со вкусом и/или ароматом: фруктов и/или ягод, и/или цитрусовых, и/или сливочного мороженого, и/или фруктового мороженого, и/или пломбира, и/или десерта «Тирамису», и/или десерта «Чизкейк», и/или десерта «Брауни», и/или конфет «Трюфель», и/или шоколада, и/или карамели, и/или ванили; десерт творожный взбитый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/ или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/ или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; десерт творожный аэрированный,, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/ или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цитрусовых, и/или наполнителей шоколади/или наполнителей но-ягодных, шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/ или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; десерт творожный взбитый, термизированный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/ или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/ или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги,

и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; десерт творожный аэрированный, термизированный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/ или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/ или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой. Молокосодержащие десерты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога: молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Клубника», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Вишня», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Банан», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Черника», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Брусника», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Абрикос», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Персик» с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Черная смородина», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира,

произведенный по технологии творога, «Киви», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Малина», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Лесные ягоды», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Мультифрукт тропические фрукты», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, со злаками, с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, ванильный, с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с овощным наполнителем, с м.д.ж. 14,0%. молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: с чеснока и/или зелени, и/или пряно-острый; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Деликатесный», с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: икры лососевых рыб и/или грецкого ореха, и/или зелени, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин и/или фисташек; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, сладкий, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, соленый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, соленый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, сладкий, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или сушеных фруктов, и/или свежих фруктов, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джема, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из: фруктов, овощей, и/или с молочных продуктов, сгущенных, с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, и/или какао, и/или кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или орехиов, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколад, карамель, ирис, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/ или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/ или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семена: кунжута, мака пищевого, льна, амаранта, фенхеля, аниса, тмина, кардамона, кориандра, и/ или цукаты из овощей, ягод, фруктов и их смеси; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, взбитый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/ или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/ или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, аэрированный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/ или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глаи/или шариков зированных, хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/ или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, взбитый, термизированный с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/ или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/ или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, аэрированный, термизированный с м.д.ж.: 0.1%, 0.5%, 1.0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%,

30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/ или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/ или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей но-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/ или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 08.06.2019 год. Изложить область определения в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие 12.10.2019 год. Десерты творожные: крем творожный «Творожок», фруктово-ягодный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, 10,0%; крем творожный «Творожок», ванильный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, 10,0%; десерт творожный, сладкий, ванильный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 10,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; десерт творожный, сладкий, фруктово-ягодный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 10,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 15.07.2021 год. Десерты творожные: крем творожный соленый, с м.д.ж.: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 28,0%; 30,0%; 35,0%, с добавлением: чеснока, и/или лука, и/или зелени, и/или прованских трав ( базилик, розмарин, тимьян, чабер, лук парей), /или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или пряно-острый, и/или вяленых томатов, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или наполнителя «Помидор-чили», и/ или грибов консервированных (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые), и/или грибов сушеных (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые), и/или наполнителя «Белые грибы», и/или инжира.

Изменение №4. Дата введения в действие

22.11.2022 год. Творожный крем «Творожок» с м.д.ж.: 1,8%; 4,5%; 9,0%, со вкусом и/или ароматом: вишни, и/или киви, и/или клюква-малина, и/или персик-маракуйя, и/или груши, и/или дыни, и/или земляники, и/или абрикоса, и/или клубники, и/или ванили.

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

Термины и определения: «молокосодержащий продукт» продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира; «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов»; «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога» молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства творога или из творога с добавлением заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных вкусовых компонентов и

пищевых добавок, с последующей термической обработкой или без нее; «продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный или ультравысокотемпературно-обработанный» продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего технического регламента, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте.

Термины и определения: «молочный составной продукт» пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры происхождения)), которые донемолочного бавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока более 40 процентов; «немолочные компоненты» пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины, или микро- и макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения; «продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный или ультравысокотемпературно-обработанный» продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего технического регламента, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте; «творожный продукт» молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее.

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: в негерметичной упаковке не более 10 суток; в герметичной упаковке – не

более 25 суток; с применением консервантов в негерметичной упаковке- не более 30 суток; с применением консервантов в герметичной упаковке- не более 60 суток; термизированные в герметичной упаковке – не более 60 суток замороженные при температуре не выше минус 18°C – не более 90 суток. После вскрытия упаковки необходимо хранить в закрытом виде при температуре не выше 4±2°С и относительной влажности воздуха 75% до 80%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продук-

#### ТУ,ТИ 10.51.56-779-37676459-2018 ДЕСЕРТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ ЙОГУРТОВЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на десерты растительно-сливочные йогутовые (далее – продукт(ы), продукция), изготавливаемые из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, заквасочными микроорганизмами: лактококками или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков или термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки. Содержание не молочных жиров в жировой фазе молока более 49%. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Десерт растительно-сливочный йогуртовый с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый сладкий с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Клубничный» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Клубника» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Брус-

ника» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Вишня» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Абрикос» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Персик-маракуйя» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Персик» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Маракуйя» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Банан» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Черника» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Киви» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%, 25%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Малина» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый со злаковыми наполнителями с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с ореховым наполнителем с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с ванильным наполнителем с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с шоколадным наполнителем с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%. Десерт растительно-сливочный йогуртовый с чесноком с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый пряный с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с зеленью с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с зеленью и чесноком с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с орехами, зеленью и чесноком с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с орехами с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с оливками с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с маслинами с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с оливками и маслинами с м.д.ж 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый 10%, 15%, 17%, 18%, 20%.

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

Термины и определения «заменители молочного жира» продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других наполнитель пищевая добавка, которая увеличивает объем пищевой продукции без существенного увеличения энергетической ценности; пищевая добавка любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 3 суток; для продукта, герметично упакованного в потребительскую или транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой не более 30 суток; для продукта, произведенного с добавлением консервантов, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой, составляет не более 60 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.

### **МОРОЖЕНОЕ**

#### ТУ,ТН 10.52.10-365-37676459-2023 СМЕСИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. СУХИЕ (взамен ТУ 9223-365-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на смеси для мороженого сухие (далее продукт, продукция), полученные путем смешивания сухих молочных и не молочных компонентов. Продукция предназначена для производ-ства мороженого после восстановления водой, молоком, сливками и (или) соком. Продукция выпускается герметично упакованной и предназначена для реализации в оптовой и розничной торговой сети, и для изготовления мороженого в предприятиях общественного питания. Смеси для мороженого сухие, в зависимости от массовой доли молочного жира в восстановленном продукте подразделяются на: молочное; сливочное; пломбир. Смеси для мороженого сухие, в зависи-мости от применения пищевкусовых продуктов и/или ароматизаторов подразделяются на: без вкусовых продуктов; с пищевкусовыми продуктами; с ароматом; с пищевкусовыми продуктами и ароматом.

АССОРТИМЕНТ: смесь для мороженого молочного; смесь для мороженого молочно-шоколадного; смесь для мо-роженого молочного-кофейного; смесь для мороженого молочного с фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для моро-женого молочного с фруктовым ароматом; смесь для мороженого молочного со вкусом и ароматом шоколада; смесь для молочного мороженого с оригинальным вкусом; смесь для мороженого сливочного; смесь для мороженого сливочно-шоколадного; смесь для мороженого сливочно-кофейного; смесь для мороженого сливочного с фруктовым и/или ягод-ным вкусом; смесь для мороженого сливочного с фруктовым ароматом; смесь для мороженого сливочного со вкусом и ароматом шоколада; смесь для сливочного мороженого с оригинальным вкусом; смесь для пломбира; смесь для пломби-ра шоколадного; смесь для пломбира кофейного; смесь для пломбира с фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для пломбира с фруктовым ароматом; смесь для пломбира со вкусом и ароматом шоколада; смесь для пломбира с ориги-нальным вкусом.

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

Рекомендуемый срок годности продуктов при температуре от 0 до 10 °C и относительной влажности воздуха не более 85 %: смесей для молочного мороженого не более 6 месяцев; смесей для сливочного мороженого не более 6 месяцев; смесей для пломбира не более 4 месяцев. При условии, что все компоненты смесей на момент смешивания будут иметь срок годности не меньше 8 месяцев.

Предприятие — изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке.

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

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

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

**АССОРТИМЕНТ:** Мороженое сублимированное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное,

и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19.0%; 20.0%; 21.0%; 22.0%; 23.0%; мороженое сливочное сублимированное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое пломбир сублимированное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/ или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; Десерты сублимированные из мороженого: десерт сублимированный из мороженого молочного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/ или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж: 15,0%; 16.0%; 17.0%; 18.0%; 19.0%; 20.0%; 21.0%; 22.0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крембрюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%;

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

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

Термины и определения «Мороженое» взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; «Продукт переработки молока сублимированный» продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре от 0 °C до 25 °C и относительной влажности воздуха не более 85 % — не более 12 месяцев. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

#### ТУ,ТИ 10.52.10-804-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ ПО-ИТА-ЛЬЯНСКИ «ДЖЕЛАТО»

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

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое сливочное (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/ или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусоароматических наполнителей и/ или пищевкусовых продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Мороженое сливочное «Джелато»; Мороженое сливочное «Джелато» с шоколадной крошкой; Мороженое сливочное «Джелато» крем-брюле; Мороженое сливочное «Джелато» крем-брюле с вафельной крошкой; Мороженое сливочное «Джелато» ванильное; Мороженое сливочное «Джелато» с цикорием; Мороженое сливочное «Джелато» шоколадное; Мороженое сливочное «Джелато» с шоколадом и орехами; Мороженое сливочное «Джелато» с карамелью; Мороженое сливочное «Джелато» с карамелью и орехами; Мороженое сливочное «Джелато» с фисташками; Мороженое сливочное «Джелато» с кокосом; Мороженое сливочное «Джелато» с черникой; Мороженое сливочное «Джелато» с дыней; Мороженое сливочное «Джелато» с арбузом; Мороженое сливочное «Джелато» с манго; Мороженое сливочное «Джелато» с киви; Мороженое сливочное «Джелато» с черной смородиной; Мороженое сливочное «Джелато» лимонное; Мороженое сливочное «Джелато» клубничное; Мороженое сливочное «Джелато» персиковое; Мороженое сливочное «Джелато» абрикосовое; Мороженое сливочное «Джелато» малиновое; Мороженое сливочное «Джелато» банановое; Мороженое сливочное «Джелато» вишневое; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Мята»; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Тирамису»; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Чизкейк»; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Капучино»; Мороженое сливочное «Джелато» с орехами; Мороженое сливочное «Джелато» фруктовое; Мороженое сливочное «Джелато» ягодное; Мороженое сливочное «Джелато» фруктово-ягодное; Мороженое сливочное «Джелато» плодово-ягодное.

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

Термины и определения: «сливочное мороженое» мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет от 8 процентов до 11,5 процента; «мороженое закаленное» мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°C после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации; «пищевкусовые продукты» (для мороженого) пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе какао-порошок, кофе, чай, орехи, фрукты, мед, мягкая карамель, вареное сгущенное молоко и другие, специально вводимые в мороженое в процессе его изготовления для придания ему специфического вкуса; «взбитость мороженого» выраженное в процентах отношение разности масс смеси и мороженого одного и того же объема к массе мороженого.

Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 4 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.

# ТУ,ТИ 10.52.10-633-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое молочное (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов, в глазури или без нее, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления

в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** мороженое молочное; мороженое молочное крем-брюле; мороженое молочное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое молочно-шоколадное; мороженое «Молочное»; мороженое молочное «Традиционное»; мороженое молочно-ореховое; мороженое молочное с плодами и ягодами; мороженое молочное с цикорием; мороженое молочно-кофейное мороженое; мороженое молочное с оригинальной начинкой; мороженое молочное «Печенье»; мороженое молочное «Страчателла»; мороженое молочное с вишней; мороженое молочное с карамелью; мороженое молочное с карамелью и грецким орехом; мороженое молочное с карамелью и арахисом; мороженое молочное «Тирамису»; мороженое молочное «Шоколад»; мороженое молочное «Чизкейк»; мороженое молочное «Айриш крим»; мороженое молочное «Капучино»; мороженое молочное «Пина колада»; мороженое молочное «Бабл гам»; мороженое молочное «Фисташка»; мороженое молочное «Кокос»; мороженое молочное «Ром и изюм»; мороженое молочное «Йогурт»; мороженое молочное «Маскарпоне»; мороженое молочное «Английский соус»; мороженое молочное «Голубое небо»; мороженое молочное «Мята»; мороженое молочное «Лесной орех»; мороженое молочное «Ванильное»; мороженое молочное фруктовое; мороженое молочное ягодное; мороженое молочное фруктово-ягодное; мороженое молочное ореховое.

Изменение № 1. Дата введения в действие 15.05.2020 год. Мороженое из козьего молока молочное; мороженое из козьего молока молочное крем-брюле; мороженое из козьего молока молочное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое из козьего молока молочное шоколадное; мороженое из козьего молока молочное с цикорием; мороженое из козьего молока молочно-кофейное; мороженое из козьего молока молочное с карамелью; мороженое из козьего молока молочное с карамелью и орехами; мороженое из козьего молока молочное «Печенье»; мороженое из козьего молока молочное «Тирамису»; мороженое из козьего молока молочное «Шоколад»; мороженое из козьего молока молочное «Чизкейк»; мороженое из козьего молока молочное «Капучино»; мороженое из козьего молока молочное «Бабл гам»; мороженое из козьего молока молочное «Фисташка»; мороженое из козьего молока молочное «Кокос»; мороженое из козьего молока молочное «Ром и изюм»;

мороженое из козьего молока молочное «Голубое небо»; мороженое из козьего молока молочное «Мята»; мороженое из козьего молока молочное «Лесной орех»; мороженое из козьего молока молочное «Ванильное»; мороженое из козьего молока молочное с плодами и ягодами; мороженое из козьего молока молочное фруктовое; мороженое из козьего молока молочное ягодное; мороженое из козьего молока молочное фруктово-ягодное; мороженое из козьего молока молочное ореховое.

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

Термины и определения «мороженое закаленное» мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации; «мороженое» взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; «молочное мороженое» мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента.

Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18°С — 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.

#### ТУ,ТИ 10.52.10-634-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР

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

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое пломбир (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов, в глазури или без нее, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мороженое пломбир; мороженое «Пломбир» 12% жирности; мороженое «Пломбирное»; мороженое пломбир крем-брюле; мороженое пломбир крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое «Пломбир шоколадный» 12% жирности; мороженое «Пломбир шоколадный»; мороженое пломбир «Сказочный»; мороженое пломбир кофейный; мороженое пломбир «Традиционный»; мороженое пломбир ореховый; мороженое пломбир фруктовый; мороженое пломбир ягодный; мороженое пломбир фруктово-ягодный; мороженое пломбир с плодами и ягодами; мороженое «Пломбир с ароматом»; мороженое «Пломбир с ароматом» 12% жирности; мороженое пломбир с оригинальной начинкой; мороженое плодово-ягодное «Ягодное» вишневое; мороженое плодово-ягодное «Ягодное» клубничное; мороженое плодово-ягодное «Прохлада»; мороженое плодово-ягодное «Летнее»; мороженое плодово-ягодное «Абрикосовая льдинка»; мороженое плодово-ягодное «Малиновая льдинка». Изменение № 1. Дата введения в действие 06.06.2021 год. Мороженое пломбир обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир фруктовый, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/ или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир ягодный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир фруктово-ягодный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир с ароматом обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком,

в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир малиновый, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир клубничный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое двухслойное пломбир с ароматом малина и со вкусом йогурта, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, с наполнителем малина в вафельном стакане с шоколадной глазурью.

Изменение № 2. Дата введения в действие 10.03.2023 год. Мороженое из козьего молока пломбир; мороженое из козьего молока «Пломбир» 12% жирности; мороженое из козьего молока «Пломбирное»; мороженое из козьего молока пломбир крем-брюле; мороженое из козьего молока пломбир крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое из козьего молока «Пломбир шоколадный» 12% жирности; мороженое из козьего молока «Пломбир шоколадный»; мороженое из козьего молока пломбир «Сказочный»; мороженое из козьего молока пломбир кофейный; мороженое из козьего молока пломбир «Традиционный»; мороженое из козьего молока пломбир ореховый; мороженое из козьего молока пломбир фруктовый; мороженое из козьего молока пломбир ягодный; мороженое из козьего молока пломбир фруктово-ягодный; мороженое из козьего молока пломбир с плодами и ягодами; мороженое из козьего молока «Пломбир с ароматом»; мороженое из козьего молока «Пломбир с ароматом» 12% жирности; мороженое из козьего молока пломбир с оригинальной начинкой; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Ягодное» вишневое; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Ягодное» клубничное; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Прохлада»; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Летнее»; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Абрикосовая льдинка»; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Малиновая льдинка». мороженое из козьего молока пломбир, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбир» 12% жирности, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбирное», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир крем-брюле, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир крембрюле с вафельной крошкой, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбир шоколадный» 12% жирности, вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбир шоколадный», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир «Сказочный», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир кофейный, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир «Традиционный», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир ореховый, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир фруктовый, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир ягодный, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир фруктово-ягодный, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир с плодами и ягодами, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбир с ароматом», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока «Пломбир с ароматом» 12% жирности, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока пломбир с оригинальной начинкой, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Ягодное» вишневое, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Ягодное» клубничное, в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Прохлада», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Летнее», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Абрикосовая льдинка», в вафельном стаканчике; мороженое из козьего молока плодово-ягодное «Малиновая льдинка», в вафельном стаканчике; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением овощей: моркови, и/или тыквы, и/или свеклы, и/или сельдерея, и/или ревня; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/ или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/ или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/ или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/ или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/ или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/или папайи, и/ или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или

киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/или грейпфрута; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением злаков: мюслей, и/или отрубей, и/ или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/ или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/ или плодового; и/или шоколада (горького, молочного, белого), и/или экстракт ванили, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или кофейного; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, со вкусом, и/ или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису, и/ или тутти фрутти, клубники, и/или земляники, и/ или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/ или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/ или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/ или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/ или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/ или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/ или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/ или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый. мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением пряных трав: лаванды или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением фруктов и/или ягод, и/ или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, голубики, смородины, черной смородины, красной смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, облепихи, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением сухофруктов: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/или инжира; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/ или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/ или специй, и/или пряностей, злаков; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с джемом: клубничным и/или земляничным, и/или малиновым, и/или вишневым, и/ или смородиновым, и/или сливовым, и/или абрикосовым, и/или персиковым, и/или банановым, и/ или апельсиновым, и/или мандариновым, и/или ежевичным, и/или клюквенным, и/или брусничным, и/или черничным, и/или облепиховым, и/ или яблочным, и/или грушевым, и/или виноградным, и/или ежевичным, и/или имбирным, и/или арбузным, и/или дынным, и/или из крыжовника, и/или из инжира, и/или из маракуйи, и/или из манго, и/или из ананаса, и/или из киви, и/или из алычи, и/или из жимолости, и/или кизиловым, и/или из черемухи; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавле-

нием наполнителя: злакового и/или орехового, и/ или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Клубника со сливками»; -мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Печенье со сливками, с крошкой печенья»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Мятная тыква»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Мятная тыква с тыквенными семечками»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Йогуртовое манго»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Жареный арахис в карамели»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Чернослив с грецким орехом»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Клубника-базилик»; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; «Кокос-ежевика-миндаль»; мороженое 20%, пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Зеленым чай»; -мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, фисташковое; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с вафельной крошкой; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с шоколадной крошкой; мороженое пломбир из козьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с молоком цельным сгущенным с сахаром; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением орехов: грецкого ореха, и/или кешью, и/или фундука, и/или фисташек, и/или миндаля, и/или кедрового ореха, и/или бразильского ореха, и/или лесных орехов, и/или макадамии, и/или пекана; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением овощей: моркови, и/или тыквы, и/или свеклы, и/или сельдерея, и/ или ревня; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением цукатов фруктов и/или цукатов ягод, и/или цукатов плодов: клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/ или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или

винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/ или маракуйи, и/или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/или жимолости, и/или кизила, и/ или черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/ или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением цедры: апельсина, и/или лимона, и/или лайма, и/или мандарина, и/ или грейпфрута; мороженое пломбир из козьего и/ или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением злаков: мюслей, и/или отрубей, и/или хлопьев овсяных, и/или хлопьев рисовых, и/или хлопьев, и/или хлопьев гречневых, и/ или хлопьев кукурузных, и/или воздушного риса, и/или воздушной кукурузы; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением наполнителей: злакового, и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или плодового; и/или шоколада (горького, молочного, белого), и/или экстракт ванили, и/или меда, и/или карамели (сладкой, соленой), и/или кофейного; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, со вкусом, и/или ароматом: и/или ванили, и/или тирамису, и/или тутти фрутти, клубники, и/или земляники, и/или малины, и/или вишни, и/или черешни, и/или арбуза, и/или смородины, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или банана, и/или апельсина, и/или мандарина и/или, ежевики и/или, клюквы, и/или брусники, и/или черники, и/или яблок, и/или груш, и/или дыни, и/или винограда, и/или лесных ягод, и/или шиповника, и/или барбариса, и/или боярышника, и/или годжи, и/или винограда, и/или крыжовника, и/или инжира, и/или маракуйи, и/ или папайи, и/или манго, и/или ананаса, и/или авокадо, и/или киви, и/или кокоса, и/или алычи, и/ или жимолости, и/или кизила, и/или черемухи, и/ или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/ или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением чипсов фруктовых из: апельсина, и/или яблок, и/или груш; и/или сиропов фруктово-ягодных (клубника, и/или земляника, и/или малина, и/или вишня, и/или черная смородина, и/ или слива, и/или абрикос, и/или персик, и/или банан, и/или апельсин, и/или мандарин, и/или ежевика, и/или клюква, и/или брусника, и/или черника, и/или яблоки, и/или груши, и/или дыня, и/или виноград, и/или лесные ягоды, и/или шиповник, и/или барбарис, и/или боярышник, и/или виноград, и/или крыжовник, и/или инжир, и/или маракуйя, и/или папайя, и/или манго, и/или ананас, и/ или авокадо, и/или киви, и/или кокос, и/или алыча, и/или жимолость, и/или кизил, и/или черемуха, и/или облепиха); мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением сиропов десертных: амаретто, и/или миндаль и амаретто, и/или кофе с амаретто, /или темный шоколад с амаретто, и/или шоколад с ромом, и/или шоколадный ликер, и/или кофейный ликер, и/или шоколадно-ореховый. мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением пряных трав: лаванды или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/ или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/ или майорана; мороженое пломбир из козьего и/ или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением фруктов и/или ягод, и/или плодов: клубники, земляники, малины, вишни, черешни, голубики, смородины, черной смородины, красной смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, мандарина, ежевики, клюквы, брусники, черники, яблок, груш, дыни, винограда, лесных ягод, шиповника, барбариса, боярышника, годжи, винограда, крыжовника, облепихи, инжира, маракуйи, папайи, манго, ананаса, авокадо, киви, кокоса, алычи, жимолости, кизила, черемухи, и/или грейпфрута, и/или лимона, и/или лайма, и/или облепихи, и/или граната, и/или фейхоа, и/или помело, и/или оливок, и/или оливок, и или маслин; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением сухофруктов: изюма и/ или кураги, и/или чернослива, и/или фиников, и/ или инжира; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением смесей: семян, и/или пряных трав, и/или бутонов, и/или лепестков, и/или цветков, и/или грибов, и/или орехов, и/или шоколада, и/или фруктов и/или ягод, и/или плодов, и/или сухофруктов, и/или овощей, и/или специй, и/или пряностей, злаков; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с джемом: клубничным и/или земляничным, и/или малиновым, и/или вишневым, и/ или смородиновым, и/или сливовым, и/или абрикосовым, и/или персиковым, и/или банановым, и/ или апельсиновым, и/или мандариновым, и/или ежевичным, и/или клюквенным, и/или брусничным, и/или черничным, и/или облепиховым, и/ или яблочным, и/или грушевым, и/или виноградным, и/или ежевичным, и/или имбирным, и/или

арбузным, и/или дынным, и/или из крыжовника, и/или из инжира, и/или из маракуйи, и/или из манго, и/или из ананаса, и/или из киви, и/или из алычи, и/или из жимолости, и/или кизиловым, и/или из черемухи; мороженое пломбир из козьего и/ или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с добавлением наполнителя: злакового и/или орехового, и/или фруктового, и/или ягодного, и/ или плодового; мороженое пломбир из козьего и/ или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Клубника со сливками»; -мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Печенье со сливками, с крошкой печенья»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Мятная тыква»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Мятная тыква с тыквенными семечками»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Йогуртовое манго»; мороженое пломбир из козьего и/ или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Жареный арахис в карамели»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Чернослив с грецким орехом»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Клубника-базилик»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Кокос-ежевика-миндаль»; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, «Зеленым чай»; -мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, фисташковое; мороженое пломбир из козьего и/ или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с вафельной крошкой; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с шоколадной крошкой; мороженое пломбир из козьего и/или коровьего молока м.д.ж: 12%; 14%; 16%; 18%; 20%, с молоком цельным сгущенным с сахаром.

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

Термины и определения «мороженое закаленное» мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реа-

лизации; «мороженое» взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; «пломбир» мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 12 процентов.

Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев. Хранение продукции совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере 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.

#### ТУ,ТИ 10.52.10-635-37676459-2018 МОРОЖЕНОЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА

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

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое с заменителем молочного жира (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Продукт вырабатывается различной формы, в глазури или без нее, в вафельных стаканчиках или рожках, или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них.

**АССОРТИМЕНТ:** мороженое с заменителем молочного жира «Русская зима»; мороженое с заменителем молочного жира «Сказка»; мороженое с заменителем молочного жира «Белое»; мороженое с заменителем молочного жира «Снежинка»; мороженое с заменителем молочного жира «Снежинка»; мороженое с заменителем молочного жира «Любимое»; мороженое с заменителем молочного жира «Мое»; мороженое с заменителем молочного жира «Ванильное»; мороженое с заменителем молочного жира «Чудо»; мороженое с заменителем молочного жира со сливочным вку-

сом; мороженое с заменителем молочного жира фисташковое; мороженое с заменителем молочного жира клубничное; мороженое с заменителем молочного жира вишневое; мороженое с заменителем молочного жира со сливочным вкусом и шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное; торт-мороженое с заменителем молочного жира.

Изменение № 1. Дата введения в действие 26.07.2019 год. Мороженое с заменителем молочного жира; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом вишни с шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом вишни с ароматом рома, с шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом крем-брюле; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом варёной сгущёнки; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом йогурта; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом шоколадного бисквита; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом киви; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом печенья; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом черники со сливками; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом банана; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом карамели и кешью; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом «Голубое небо»; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом ежевики; мороженое с заменителем молочного жира со сливочным вкусом; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом фисташки; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом клубники; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом вишни.

Изменение № 2. Дата введения в действие 14.07.2020 год. Мороженое с заменителем молочного жира со вкусом творожного десерта; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом пломбира; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом абрикоса; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом малины; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом дыни; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом лесной ягоды; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом черной смородины; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом черники; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом персик-маракуйя; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом манго; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с апельсином с клюквой и карамельной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с ананасами и ароматом «Шампанское»; мороженое

с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с грушей и карамельной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с брусникой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем манго; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с абрикосом; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с вишней; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с клубникой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с лесной ягодой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с черникой; мороженое с заменителем молочного жира с шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с карамельной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с кокосовой стружкой; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное, с натуральным наполнителем с вишней, шоколадной крошкой и ароматом кофейного ликера; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное, с натуральным наполнителем с клюквой, клубникой и шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное с шоколадной, крошкой и ароматом «Трюфель»; мороженое с заменителем молочного жира декорированное гомогенным наполнителем из: фруктов и/или ягод; мороженое с заменителем молочного жира декорированное джемом из: фруктов и/или ягод.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 08.08.2022 год. Мороженое с заменителем молочного жира со вкусом бабл-гам; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное с натуральным наполнителем с шоколадом и бисквитной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с карамелью и шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с соленой карамелью; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с шоколадом.

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

Термины и определения «мороженое с заменителем молочного жира» мороженое (молокосодержащий продукт) с массовой долей жира не более 12 процентов; «заменитель молочного жира» продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифи-

цированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащей не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных жирных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре не выше минус 18 °C не более 12 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции. Предприятие-изготовитель 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,ТИ 10.52.10-608-37676459-2017 СМЕСИ ДЛЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО ЖИДКИЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на смеси для мягкого мороженого жидкие (далее — продукт(ы), продукция), изготовленные путем смешивания молочных продуктов, технологических, вкусовых и ароматических компонентов. Продукция предназначена для изготовления мягкого мороженого в условиях предприятий и в домашних условиях, выпускается герметично упакованной и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли.

**АССОРТИМЕНТ:** «Смесь для мягкого молочного мороженого» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого крем-брюле» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого шоколадного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого кофейного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого орехового» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого орехового» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного

мороженого фруктового» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого ягодного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого плодово-ягодного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого крем-брюле» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого шоколадного» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого кофейного» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого орехового» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого фруктового» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого ягодного» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого плодово-ягодного» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир крем-брюле» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир шоколадный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир кофейный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир ореховый» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир фруктовый» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир ягодный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир плодово-ягодный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 25.12.2020 год. «Смесь для мягкого молочного мороженого с ароматом ванили» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого с ароматом крем-брюле» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого с ароматом шоколада» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого с ароматом клубники» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%.

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

тельного от их названий, например: «смесь для мягкого сливочного мороженого абрикосового» или «смесь для пломбира с грецким орехом».

Термины и определения: «мороженое» взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; «мороженое мягкое» мороженое, которое имеет температуру от минус 5 °C до минус 7 °С и реализуется потребителям непосредственно после обработки во фризере; «пломбир» мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 12 процентов; «сливочное мороженое» мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет от 8 процентов до 11,5 процента; «молочное мороженое» мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента/ При перевозках продуктов с заводов на базы и холодильники промышленности допускается пользоваться многооборотной упаковка или специальными контейнерами. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 4±2°С Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные район по ГОСТ 15846. Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную упаковку, составляет не более 3 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную упаковку, составляет не более 15 суток; для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта асептически упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой, составляет не более 45 суток; для продукта с добавлением консервантов в герметичной упаковке, составляет не более 60 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 продукшии.

## ТУ,ТН 10.52.10-632-37676459-2017 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Продукт вырабатывается различной формы, в глазури или без нее, в вафельных стаканчиках или рожках, или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них.

АССОРТИМЕНТ: мороженое сливочное; мороженое сливочное с вафельной крошкой; мороженое сливочное крем-брюле; мороженое сливочное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое сливочно-кофейное; мороженое сливочное «Традиционное»; мороженое сливочно-ореховое; мороженое сливочное с плодами и ягодами; мороженое сливочное с оригинальной начинкой; мороженое сливочное «Печенье»; мороженое сливочное «Страчателла»; мороженое сливочное с вишней; мороженое сливочное с карамелью; мороженое сливочное с карамелью и грецким орехом; мороженое сливочное с карамелью и арахисом; мороженое сливочное «Тирамису»; мороженое сливочное «Шоколад»; мороженое сливочное «Чизкейк»; мороженое сливочное «Айриш крим»; мороженое сливочное «Капучино»; мороженое сливочное «Пина колада»; мороженое сливочное «Бабл гам»; мороженое сливочное «Фисташка»; мороженое сливочное «Кокос»; мороженое сливочное «Ром и изюм»; мороженое сливочное «Йогурт»; мороженое сливочное «Маскарпоне»; мороженое сливочное «Английский соус»; мороженое сливочное «Голубое небо»; мороженое сливочное «Мята»; мороженое сливочное «Лесной орех»; мороженое сливочное «Ванильное».

Изменение № 1. Дата введения в действие — 02.04.2019 год. Мороженое сливочное двухслойное с творогом и клубничным сорбетом «Творожный батончик с клубникой»; мороженое сливочное «Чизкейк» с творогом с добавлением: лимонного наполнителя и/или клубничного наполнителя, и/или вишневого наполнителя; мороженое сливочное ванильное с творогом, с добавлением: орехов и/или арахиса, и/или цукатов, и/или чернослива, и/или изюма, и/или кураги, и/

или мармелада, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя, и/или карамельного наполнителя; мороженое сливочное крем-брюле с творогом, с добавлением: орехов и/или арахиса, и/ или кокосовой стружки, и/или шоколадной крошки, и/или крошки из шоколадной глазури с растительным жиром, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/ или орехового наполнителя, и/или карамельного наполнителя; мороженое сливочно-шоколадное с творогом, с добавлением: изюма и/или орехов, и/ или арахиса, и/или кокосовой стружки, и/или шоколадной крошки, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока, и/или вареной сгущенки, и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя; мороженое сливочное с творогом и фруктами, с добавлением: фруктов и/или фруктов сушеных, и/или фруктов быстрозамороженных, и/или фруктов консервированных, и/или варенья, и/или джема, и/или фруктового наполнителя, и/или сорбета фруктового, и/или сорбета плодово-ягодного; мороженое сливочное с творогом и ароматом ванили и/или карамели, и/или жареного арахиса, и/или крем-брюле, и/или шоколада, и/или лесных ягод, и/или клубники, и/или апельсина, и/или черной смородины, и/или банана, и/или маскарпоне, и/ или панакота, и/или фруктов, с добавлением: орехов и/или арахиса, и/или цукатов, и/или чернослива, и/или изюма, и/или кураги, и/или мармелада, и/ или кокосовой стружки, и/или шоколадной крошки, и/или крошки из шоколадной глазури с растительным жиром, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/ или орехового наполнителя, и/или карамельного наполнителя; мороженое сливочное ванильное с ряженкой, с добавлением: орехов и/или арахиса, и/или цукатов, и/или чернослива, и/или изюма, и/ или кураги, и/или мармелада, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя, и/или карамельного наполнителя; мороженое сливочное крем-брюле с ряженкой, с добавлением: орехов и/ или арахиса, и/или цукатов, и/или чернослива, и/ или изюма, и/или кураги, и/или мармелада, и/или фруктового наполнителя, и/или вареного сгущенного молока и/или мягкой карамели, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя, и/или карамельного наполнителя; мороженое сливочно-шоколадное с ряженкой, с добавлением

изюма, и/или орехов, и/или арахиса, и/или кокосовой стружки, и/или шоколадной крошки, и/ или мягкой карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или вареной сгущенки, и/или шоколадного наполнителя, и/или орехового наполнителя; мороженое сливочное с ряженкой и фруктами, с добавлением: фруктов и/или фруктов сушеных, и/ или фруктов быстрозамороженных, и/или фруктов консервированных, и/или варенья, и/или джема, и/или фруктового наполнителя, и/или сорбета фруктового, и/или сорбета плодово-ягодного; мороженое сливочное с ряженкой и ароматом ванили и/или карамели, и/или жареного арахиса, и/или крем-брюле, и/или шоколада, и/или лесных ягод, и/или клубники, и/или апельсина, и/или черной смородины, и/или банана, и/или маскарпоне, и/ или панакота, и/или фруктов, с добавлением: орехов и/или арахиса, и/или цукатов, и/или чернослива, и/или изюма, и/или кураги, и/или мармелада, и/или кокосовой стружки, и/или крошки шоколадной, и/или крошки из шоколадной глазури с растительным жиром.

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

Сроки годности и условия хранения мороженого устанавливает изготовитель в соответствии с температурным режимом транспортирования и хранения и порядком, установленным настоящими техническими условиями. Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18 °C 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.

## МАСЛО, МАРГАРИНЫ И СПРЕДЫ

#### ТУ,ТИ 10.51.30-1038-37676459-2022 МАСЛО ТОПЛЕНОЕ И МАСЛО ТОПЛЕНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

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

Настоящие технические условия распространяются на масло топленое и масло топленое с вкусовыми компонентами (далее — продукт(ы), продукция, масло), изготовляемое из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы, с добавлением или без добавления пищевкусовых и/ или вкусо-ароматических компонентов, для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей, при производстве рекомбинированных молочных продуктов и использования в других отраслях пищевой промышленности. Продукция выпускается в охлажденном или замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

ACCOPTUMENT: масло топленое; масло топленое ГХИ; масло топленое ГИ; масло топленое «Золотистое»; масло топленое с добавлением пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/ или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/ или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/ или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/ или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси, и/или смеси специй, и/или пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»;

масло топленое ГХИ с добавлением пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/ или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/ или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/ или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси, и/или смеси специй, и/или пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; масло топленое ГИ с добавлением пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/ или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/ или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/ или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/ или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/ или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/ или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси, и/или смеси специй, и/или пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; масло топленое «Золотистое» с добавлением пряных трав: лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/ или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/ или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/ или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси, и/или смеси специй, и/или пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой сме-

си «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять, изменять, или заменять наименования продукции своими фирменными или придуманными названиями при оформлении декларации соответствия Таможенного союза; дополнять или заменять наименование пищевкусовых компонентов на производные прилагательные от их наименований.

Транспортирование и хранение. Масло топленое и масло топленое с вкусовыми компонентами перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование в пакетированном виде в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Транспортирование и хранение продукции совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается.

Рекомендуемые условия хранения продукции при относительная влажность воздуха не более 90: при температура воздуха (3±2)°С-режим I; при температура воздуха минус (6±3)°С режим II; при температура воздуха минус (16±2)°С режим III. Рекомендуемые сроки годности масла топленого и масла топленого с вкусовыми компонентами в транспортной и потребительской упаковке. Рекомендуемые сроки годности продукции в транспортной упаковке.

Наименование про-	Упаковка	Срок годности (мес) при температуре, не более	
дукта		3±2°C	минус 6±3°С
Масло топленое	Ящики из картона	9	12
	Бочки	9	12
	Фляги	1	2

Примечание При хранении проводят периодический контроль качества: ежемесячно для продукта со сроком годности до 6 мес; не реже одного раза в квартал для продукта со сроком годности более 6 мес. Рекомендуемые сроки годности продукции в потребительской упаковке.

Наименование про-	Срок годности (сут) при температуре, не более		
дукта	3±2°C	минус 6±3°С	минус 16±2°С
В стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов со съемной крышкой; по-			
дарочной и сувенирной упаковке; в полимерных материалах			
Масло топленое	30	60	90
Масло топленое с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола	60	90	

В герметично укупоренных стаканчиках, коробочках, ведерках,			
банках из полимерных материалов; жестяных банках			
Масло топленое	60	90	120
Масло топленое с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола	90	120	

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. При постановке продукции на производство сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

#### ТУ,ТИ 10.42.10-980-37676459-2020 СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые (далее продукция/продукт(ы)) - жировые продукты со смешанным жировым составом с массовой долей жира не менее 99 %, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных, и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и (или) заменителей молочного жира, либо путем применения других технологических приемов. Смеси топленые выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления кулинарной продукции в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Смеси топленые реализуются через предприятия оптовой или розничной торговли. Топленые смеси различается сырьем.

**АССОРТИМЕНТ:** смесь топленая растительно-сливочная с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; смесь топленая растительно-сливочная с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или лука и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или перца, и/ или мускатного ореха; смесь топленая растительно-сливочная с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с добавлением: какао, и/или какао-продуктов, и/или ванилина; смесь топленая растительно-сливочная с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с ароматом: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/ или чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или топленого масла, и/или грибов; смесь топленая растительно-сливочная «Топленка» с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; смесь топленая растительно-жировая с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 %; смесь топленая растительно-жировая с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/ или корицы, и/или гвоздики, и/или перца, и/или мускатного ореха; смесь топленая растительно-жировая с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с добавлением: какао, и/или какао-продуктов, и/или ванилина; смесь топленая растительно-жировая с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с ароматом: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/ или чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или топленого масла, и/ или грибов; смесь топленая растительно-жировая «Топленка» с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование смеси фирменными или придуманными названия-

ми.

Термины и определения смеси топленые продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел либо путем применения других технологических приемов; смеси топленые растительно-сливочные смеси топленые с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов; смеси топленые растительно-жировые смеси топленые, жировая фаза которых состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов).

Рекомендованные сроки годности смесей топленых при относительной влажности воздуха не более 90,0 % в зависимости от температуры хранения Рекомендованные сроки годности смесей топленых при массе нетто от 50 г до 500 г: при температуре  $(4 \pm 2)$  °C – не более 60 суток; при температуре минус (6  $\pm$  3) °C – не более 120 суток; при температуре минус ( $18 \pm 2$ ) °C – не более 180 суток. Рекомендованные сроки годности смесей топленых при массе нетто от 0,5 кг до 20 кг (монолит): при температуре ( $3\pm2$ ) °C 90 суток; при температуре минус (6±3) °C 6 месяцев; при температуре минус (18±2) °С 12 месяцев. Рекомендованные сроки годности стерилизованных продуктов: при температуре хранения от 2 °C до 8 °C не более 24 месяцев. при температуре хранения не выше минус ( $18\pm2$ ) °С не более 36 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.

#### ТУ,ТИ 10.42.10-958-37676459-2019 СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на спреды растительно-сливочные и растительно-жировые (далее – продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из пищевых жиров растительного и животного происхождения с добавлением или без добавления молочных продуктов, воды, функциональных добавок, пищевкусовых компонентов. Спреды выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления кулинарной продукции в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Спреды реализуются через предприятия оптовой или розничной торговли.

**АССОРТИМЕНТ:** Растительно-сливочные спред растительно-сливочный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50%; спред растительно-сливочный с крабовым вкусом с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5%,78,0%; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный со вкусом ветчины с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный со вкусом грибов с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5%,78,0%; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный с зеленью и чесноком с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5%, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный карамельный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5%,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный шоколадный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5%,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный ванильный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50%; Растительно-жировые спред растительно-жировой с массовой долей жира: 60,0 %,

72,5 %,78,0%; 82,5 %, спред растительно-жировой с крабовым вкусом с массовой долей жира: 60,0%, 72,5 %,78,0%; 82,5 %, спред растительно-жировой со вкусом ветчины с массовой долей жира: 60,0%, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой со вкусом грибов с массовой долей жира: 60,0%, 72,5 %,78,0 %; 82,5%, спред растительно-жировой с зеленью и чесноком с массовой долей жира: 60,0%, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой карамельный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой шоколадный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой ванильный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %,78,0 %; 82,5 %.

Изменение № 1. Дата введения в действие - 05.04.2021 год. Растительно-сливочные: спред растительно-сливочный с массовой долей жира: 40%, 50%, 63%, 65%, 68, 69, 70%, 72%, 75%, 80%, 82%, 85%, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %. Растительно-жировые: спред растительно-жировой с массовой долей жира: 40%, 50%, 63%, 65%, 68, 69, 70%, 72%, 75%, 80%, 82%, 85%

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование спреда фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения спред эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов; спред растительно-сливочный спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов; спред растительно-жировой спред, жировая фаза которого состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов); нутриенты (пищевые вещества) вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ,

участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции; обогащенная пищевая продукция пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утерянные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней).

Рекомендуемые сроки годности продукта в зависимости от температуры хранения: при температуре  $(3 \pm 2)$  °C – не более 35 суток; при температуре минус  $(6 \pm 3)$  °C – не более 60 суток; при температуре минус  $(16 \pm 2)$  °C – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4 ± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Транспортирование и хранение продукта совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается. Транспортирование и хранение продукции, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. 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.

#### ТУ,ТИ 10.51.30-940-37676459-2019 СПРЕДЫ И СМЕСИ ТОПЛЕНЫЕ СЛИВОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на спреды и смеси топленые сливочно-растительные (далее – продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из молочных жиров и/или сливочного масла и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, воды, функциональных добавок, пищевкусовых компонентов. Содержание молочного жира в жировой фазе готового продукта от 50 % до 95 %. Спреды и смеси топленые выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукт различается массовой долей жира.

**АССОРТИМЕНТ:** спред сливочно-растительный с массовой долей жира: 60.0%, 72.5%, 78.0%; 82.5%; спред сливочно-растительный шоколадный с массовой долей жира: 60.0%, 72.5%, 78.0%; 82.5%; спред сливочно-растительный стерилизованный с массовой долей жира: 70.0%; 72.5%, 78.0%; 82.5%; спред сливочно-растительный стерилизованный шоколадный с массовой долей жира: 70.0%; 72.5%, 78.0%; 82.5%; смесь топленая сливочно-растительная с массовой долей жира не менее 99.0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование спреда и/или смеси топленой фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения «сливочно-растительный спред» молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля общего жира составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе от 50 до 95 процентов; «сливочно-растительная топленая смесь» молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, в котором массовая доля общего жира составляет не менее 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов; «заменитель молочного жира» продукт

с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °C, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 °C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. Продукция хранится при относительной влажности воздуха не более 85,0 % и температуре не выше 8°C.

Рекомендованные сроки годности спредов и смесей топленых в зависимости от температуры хранения: при температуре  $(4 \pm 2)$  °C – не более 35 суток; при температуре минус  $(6 \pm 3)$  °C – не более 60 суток; при температуре минус ( $18 \pm 2$ ) °C – не более 180 суток. Рекомендованные сроки годности стерилизованных спредов: при температуре хранения от 2 °C до 8 °C не более 24 месяцев. при температуре хранения не выше минус (18 ±2) °C не более 36 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше  $(4 \pm 2)$  °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

# ТУ,ТИ 10.51.30-773-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло (далее — масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготов-

ления подразделяют на: сладко-сливочное; кисло-сливочное; подсырное. Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют на: несоленое; соленое.

**ACCOPTUMENT:** масло сладко-сливочное с массовой долей жира 55,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 62,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 65,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 70,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 72,5%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 80,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 82,5%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 55,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 62,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 65,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 70,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 72,5%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 80,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 82,5%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 82.5%.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 29.04.2019 год. Масло сладко-сливочное с массовой долей жира 60,0 %; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 60,0 %; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 60,0 %.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 14.08.2019 год. Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 16.11.2019 год. Изложить требования к сырью в новой редакции.

Изменение № 4. Дата введения в действие — 11.07.2020 год. Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.

Изменение № 5. Дата введения в действие — 01.09.2022 год. Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.

Изменение № 6. Дата введения в действие — 01.09.2022 год. Масло сладко-сливочное с массовой долей жира 53%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 61%.

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

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха не более 90% в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице.

	Срок годности, при температуре, не более:				
Вид упаковки масла	(3±2) °C	(4±2) °C	минус (6±3) °С	минус (16±2) °С	
Упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочная и сувенирная упаковка, массой нетто от 50 до 1000 г	60 суток	60 суток	90 суток	120 суток	
Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов	45 суток	45 суток	75 суток	120 суток	
Порционная упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г	15 суток	15 суток	30 суток	_	

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.

#### ТУ,ТИ 10.51.30-763-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ИЗ КОЗЪЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло (далее - масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из козьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на: сладко-сливочное; кисло-сливочное. Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют на: несоленое; соленое.

**АССОРТИМЕНТ:** масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 82,5%; Кисло-сливочное масло изготавливают в следующем ассортименте: масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 82,5%; Термины и определения «сладкосливочное масло» сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок; «кислосливочное масло» сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

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

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице.

	Срок годности, при температуре, не более:			
Вид упаковки масла	(4±2) °C	минус (6±3) °С	минус (16±2) °С	
Упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочная и сувенирная упаковка, массой нетто от 50 до 1000 г	20 суток	60 суток	120 суток	
Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов	45 суток	75 суток	120 суток	
Порционная упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г	15 суток	30 суток	_	

Рекомендуемые сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °C 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °C 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °C 120 сут. 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,ТИ 10.51.30-505-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ФАСОВАННОЕ (Взамен ТУ 9221-505-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на фасованное и упакованное масло сливочное (далее — продукт, продукция), произведенное по ГОСТ 32261, ГОСТ Р 52253, ГОСТ 32899 и по другой действующей нормативно-технической документации и соответствующего требованиям ТР ТС 033. Масло сливочное фасованное выпускается в охлажденном или в замороженном виде и предназначено для непосредственного употребления в пищу, для приготовления кулинарных изделий и/или дальнейшей переработки и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: для фасовки используется следующая продукция: масло сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло кисло-сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное пониженной жирности с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло кисло-сливочное пониженной жирности с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло кисло-сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное пониженной жирности соленое с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло кисло-сливочное пониженной жирности соленое с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло подсырное с м.д.ж

80,0% масло Традиционное с м.д.ж. 82,5%: сладко-сливочное: кисло-сливочное; сладко-сливочное соленое; масло Любительское с м.д.ж. 80,0%: сладко-сливочное: кисло-сливочное; сладко-сливочное соленое; кисло-сливочное соленое; масло Крестьянское с м.д.ж. 72,5%: сладко-сливочное: кисло-сливочное; сладко-сливочное; сладко-сливочное соленое; кисло-сливочное соленое.

Производитель имеет право наносить на упаковку наименование и название масла, присвоенные маслу его изготовителем.

Термины и определения: «Сливочное масло» —масло из коровьего молока с массовой долей жира от 50 до 85% включительно, представляющего собой дисперсную систему «молочная плазма в жире». «Сладко-сливочное масло» сливочное масло, изготовляемое из пастеризованных сливок, с показателем титруемой кислотности молочной плазмы для сливочного масла массовой долей жира от 61,0 % до 85,0% включительно,- не более 26 °T от 50,0% до 60,0% включительно- не более 30 °T. «Кисло -сливочное масло» сливочное масло, изготовляемое из пастеризованных сливок с использованием заквасочных молочнокислым микроорганизмов, с показателем титруемой кислотности молочной плазмы от 40 °T гр. Т до 65 °Т «Фасованное масло сливочное» пищевой продукт в упаковке, который упаковывают и запечатывают в отсутствие покупателя, при этом содержимое упаковки не может быть изменено без ее вскрытия или деформации, а масса, указывающая количество содержащегося в упаковке продукта, обозначена на упаковке; «Брикет или брусок масла» – прямоугольная форма расфасовки масла, спрессованного в виде плитки, (небольшого кирпичика) и нарезанная специальным проволочным ножом на куски массой от 10 до 3000 г.

Рекомендуемый срок хранения сливочного масла в потребительской таре при относительной влажности воздуха не более 90%: при температуре 4±2°С без вакуума (в фольге или пергаменте) не более 10 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной потребительской таре из полимерных материалов не более 30 суток со дня фасования. под вакуумом не более 35 сут. со дня фасования; в модифицированной газовой среде не более 3 месяцев со дня фасования; при температуре минус 6±3°С: без вакуума (в фольге или пергаменте) не более 30 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной, или упакованного под вакуумом не более 60 суток со дня фасования. при температуре минус 16±2°С: без вакуума (в фольге или

пергаменте) не более 45 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной, или упакованного под вакуумом не более 90 суток со дня фасования. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре не более 4±2°С и относительной влажности от 80% до 95% не более 7 суток в пределах срока годности масла.

#### ТУ,ТИ 10.51.30-486-37676459-2017 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

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

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло с вкусовыми компонентами (далее — масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из сливок и/или масла и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока с добавлением вкусовых компонентов и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Масло сливочное: С вкусовыми компонентами: сливочное масло с м.д.ж.: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением с цикория; сливочное масло с м.д.ж.: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением: фруктов и/или ягод; сливочное масло с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением: овощей и/или зелени; сливочное масло с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением: сыра и/или грибов; сливочное масло с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для жарки с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло для жарки с м.д.ж. 58.0% с добавлением овощей или зелени; сливочное масло для жарки с м.д.ж. 55,0% с добавлением овощей и зелени; сливочное масло для жарки с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для стейков с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло для стейков с м.д.ж. 58,0% с добавлением овощей или зелени; сливочное масло для стейков с м.д.ж. 55,0% с добавлением овощей и зелени; сливочное масло для стейков с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для стейков с м.д.ж. 57,0% с ароматом виски или рома. С вкусовыми компонентами сладкое: сливочное масло сладкое шоколадное с м.д.ж .62,0 %; сливочное масло сладкое с м.д.ж. 62,0 % с добавлением меда; сливочное масло сладкое с м.д.ж.:

52,0 %; 57,0 %; с добавлением: какао и /или кофе; сливочное масло сладкое с м.д.ж.: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением с цикория; сливочное масло сладкое с м.д.ж.: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением: фруктов и/ или ягод; сливочное масло сладкое с м.д.ж.: 72,5%; 82,5%, с добавлением ванили и/или мадагаскарской ванили. С вкусовыми компонентами соленое: сливочное масло соленое с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением: овощей и/или зелени; сливочное масло соленое с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением рыбы; сливочное масло соленое с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением морепродуктов; сливочное масло соленое с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением креветок; сливочное масло соленое с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением ветчины; сливочное масло соленое с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением: сыра и/или грибов; сливочное масло соленое с м.д.ж. 62,0% с добавлением икры минтая; сливочное масло соленое с м.д.ж. 62,0% с добавлением бекона; сливочное масло соленое перечное с м.д.ж. 57,0%; сливочное масло соленое чесночное с м.д.ж. 59,0%; сливочное масло соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением овощей или зелени; сливочное масло соленое с м.д.ж. 55,0% с добавлением овощей и зелени; сливочное масло соленое с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для жарки соленое перечное с м.д.ж. 57,0%; сливочное масло для жарки соленое чесночное с м.д.ж. 59,0%; сливочное масло для жарки соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло для жарки соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением овощей или зелени; сливочное масло для жарки соленое с м.д.ж. 55,0% с добавлением овощей и зелени; сливочное масло для жарки соленое с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для стейков соленое перечное с м.д.ж. 57,0%; сливочное масло для стейков соленое чесночное с м.д.ж. 59,0%; сливочное масло для стейков соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; сливочное масло для стейков соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением овощей или зелени; сливочное масло для стейков соленое с м.д.ж. 55,0% с добавлением овощей и зелени; сливочное масло для стейков соленое с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; сливочное масло для стейков соленое с м.д.ж. 57,0% с ароматом виски или рома; сливочное масло соленое с м.д.ж.: 72,5%; 82,5%, с добавлением: атлантических водорослей и/или перца чёрного, и/или перца зелёного, и/или перца белого, и/или перца душистого, и/или перца розового, и/или паприки, и/или перца красного сладкого сушенного, и/или сушенных трав, и/или крупы гречневой, и/или соли

копчённой, и/или сока лимона, и/или оливок, и/или лука, и/или лука жаренного, и/или чеснока, и/или водорослей сушенных, и/или трюфеля, и/или черного трюфеля. Масло из сливок козьего молока: С вкусовыми компонентами: масло из сливок козьего молока с м.д.ж.: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением с цикория; масло из сливок козьего молока с м.д.ж.: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением: фруктов и/или ягод; масло из сливок козьего молока с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока с м.д.ж. 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для жарки с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока для жарки с м.д.ж. 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока для жарки с м.д.ж. 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока для жарки с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для стейков с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока для стейков с м.д.ж. 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока для стейков с м.д.ж. 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока для стейков с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для стейков с м.д.ж. 57,0% с ароматом виски или рома; масло из сливок козьего молока с м.д.ж 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% с добавлением приправы «Тоскана»; масло из сливок козьего молока с м.д.ж 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% с добавлением прованских трав; масло из сливок козьего молока с м.д.ж 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% с добавлением итальянских трав; масло из сливок козьего молока с м.д.ж. 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% с добавлением кавказских трав; масло из сливок козьего молока с м.д.ж55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% c добавлением французских трав. С вкусовыми компонентами сладкое: масло из сливок козьего молока сладкое шоколадное с м.д.ж. 62,0 %; масло из сливок козьего молока сладкое с м.д.ж. 62,0 % с добавлением меда; масло из сливок козьего молока сладкое с м.д.ж.: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением: какао и /или кофе; масло из сливок козьего молока сладкое с м.д.ж.: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением с цикория; масло из сливок козьего молока сладкое с

м.д.ж.: 52,0 %; 57,0 %; с добавлением: фруктов и/ или ягод; масло из сливок козьего молока сладкое с м.д.ж.: 72,5%; 82,5%, с добавлением ванили и/или мадагаскарской ванили. С вкусовыми компонентами соленое: масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж: .55,0%; 62,0% с добавлением: овощей и/или зелени; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж: .55,0%; 62,0% с добавлением рыбы; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением морепродуктов; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением креветок; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением ветчины; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж.: 55,0%; 62,0% с добавлением: сыра и/или грибов; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж. 62,0% с добавлением икры минтая; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж .62,0% с добавлением бекона; масло из сливок козьего молока соленое перечное с м.д.ж. 57,0%; масло из сливок козьего молока соленое чесночное с м.д.ж. 59,0%; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж. 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для жарки соленое перечное с м.д.ж. 57,0%; масло из сливок козьего молока для жарки соленое чесночное с м.д.ж. 59,0%; масло из сливок козьего молока для жарки соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока для жарки соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока для жарки соленое с м.д.ж. 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока для жарки соленое с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для стейков соленое перечное с м.д.ж. 57,0%; масло из сливок козьего молока для стейков соленое чесночное с м.д.ж. 59,0%; масло из сливок козьего молока для стейков соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением томата с базиликом; масло из сливок козьего молока для стейков соленое с м.д.ж. 58,0% с добавлением овощей или зелени; масло из сливок козьего молока для стейков соленое с м.д.ж. 55,0% с добавлением овощей и зелени; масло из сливок козьего молока для стейков соленое с м.д.ж. 59,0% с добавлением овощей, зелени и пряностей; масло из сливок козьего молока для стейков соленое с м.д.ж. 57,0% с ароматом виски или рома; масло из сливок козьего молока соленое с м.д.ж.: 72,5%;

82,5%, с добавлением: атлантических водорослей и/или перца чёрного, и/или перца зелёного, и/или перца белого, и/или перца душистого, и/или перца розового, и/или паприки, и/или перца красного сладкого сушенного, и/или сушенных трав, и/или крупы гречневой, и/или соли копчённой, и/или сока лимона, и/или оливок, и/или лука, и/или лука жаренного, и/или чеснока, и/или водорослей сушенных, и/или трюфеля, и/или черного трюфеля; масло из сливок козьего молока с м.д.ж. 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% с добавлением приправы «Тоскана» и гималайской соли; масло из сливок козьего молока с м.д.ж 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% с добавлением приправы «Тоскана», гималайской соли и чеснока; масло из сливок козьего молока с м.д.ж 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% добавлением прованских трав и гималайской соли; масло из сливок козьего молока с м.д.ж 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% с добавлением прованский трав, гималайской соли и чеснока; масло из сливок козьего молока с м.д.ж 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% с добавлением итальянских трав и гималайской соли; масло из сливок козьего молока с м.д.ж. 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% с добавлением итальянских трав, гималайской соли и чеснока; масло из сливок козьего молока с м.д.ж. 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% с добавлением кавказских трав и гималайской соли; масло из сливок козьего молока с м.д.ж. 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% c добавлением кавказских трав, гималайской соли и чеснока; масло из сливок козьего молока с м.д.ж. 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%;

82,5%; 83,0%; 85% с добавлением французских трав и гималайской соли; масло из сливок козьего молока с м.д.ж. 55,0%; 60,0%; 62,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85% с добавлением французских трав, гималайской соли и чеснока.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять фразы: «с фруктами», «с ягодами», «с фруктами и ягодами», «с овощами», «с зеленью», «с грибами», «с рыбой», «с морепродуктами», «с овощами и зеленью» на название фруктов, ягод, овощей, рыб или производного прилагательного от их названий. Пример записи условного обозначения продукции при заказе и (или) в других документах: «Сливочное масло сладкое шоколадное, с м.д.ж. 62,0 % по ТУ 10.51.30-486-37676459-2017»; «Сливочное масло соленное, с м.д.ж. 55,0 % с ветчиной по ТУ 10.51.30-486-37676459-2017»; «Масло из сливок козьего молока соленое, с м.д.ж. 55,0% с итальянскими травами, гималайской солью и чесноком по ТУ 10.51.30-486-37676459-2017».

Рекомендуемые сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °C 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °C 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °C 120 сут. 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.

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице.

Вид упаковки	Срок годности, при температуре, не более:			
масла	(4±2) °C	минус (6±3) °С	минус (16±2) °С	
Потребительская упаковка из полимерных материалов (стаканчики, коробочки, банки, батончики и др.)	15 суток	40 суток	60 суток	
Подарочная и сувенирная упаковка из керамики, стекла, дерева, полимерных материалов	15 суток	40 суток	60 суток	
Брикеты, упакованные в растительный пергамент или его заменители	10 суток	30 суток	30 суток	
Брикеты, упакованные в алюминиевую ка- шированную фольгу или ее заменители	15 суток	40 суток	60 суток	

#### ТУ,ТИ 10.42.10-482-37676459-2017 СПРЕД РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ «СТОЛОВЫЙ»

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

Настоящие технические условия распространяются на растительно-сливочные спреды «Столовые» (далее – спреды, или продукция/продукт), изготовляемые из дисперсии растительного и молочного жиров и молочной плазмы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, использования в кулинарии, общественном питании и других отраслях пищевой промышленности.

**АССОРТИМЕНТ:** спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 80.0%, несоленый; спред растительно-сливочный

«Столовый» с массовой долей жира 80,0 %, соленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 72,5 %, несоленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 72,5 %, соленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 55,0 %, несоленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 50,0%, несоленый.

Спреды хранят при относительной влажности воздуха не более 90,0 %. Рекомендуемые режимы хранения: режим 1 — температура (3  $\pm$  2) °C; режим 2 — температура минус (6  $\pm$  3) °C; режим 3 — температура минус (16  $\pm$ 2) °C. Рекомендуемые сроки годности спредов в транспортной упаковке (монолит) в зависимости от температуры хранения приведены в таблице.

Науманарамиа анграда	Срок годности (не более, суток)			
Наименование спреда растительно-сливочного «Столового»	Режим 1 (3 ±2) °C	Режим 2 минус (6 ± 3) °C	Режим 3 минус (16 ±2) °C	
массовой долей жира 80,0 %: несоленого	90	270	360	
соленого	60	180	270	
массовой долей жира 72,5 %: несоленого	90	270	360	
соленого	60	180	270	
массовой долей жира 55,0; 50,0%: несоленого	60	180		

Рекомендуемые сроки годности спредов в потребительской упаковке в зависимости от температуры хранения и упаковочных материалов приведены в таблице.

D	Срок годности спреда растительно-сливочного Столового, массовой долей жира (не более, суток)					
Режим хранения	80,0 %		72,5 %		55,0; 50,0%	
	несоленого	соленого	несоленого	соленого	несоленого	
Жесткая тара (стака	Жесткая тара (стаканчики, коробочки, банки) из полимерных материалов					
Режим 1 — (3±2) °C: без консерванта	60	50	60	50	45	
с консервантом	_	_		_	60	
Режим 2 — минус (6±3) °C: без консерванта	90	70	90	70	60	
с консервантом	120	80	120	80	75	
Режим 3 — минус (16±2) °C: без консерванта	150	120	150	120	_	
Брикеты с упаковкой в алюминиевую кашированную фольгу и пергамент						
Режим 1 — (3±2) °C: без консерванта;	60 (20)	40 (20)	60 (20)	40(20)	45 (20)	
с консервантом	_	_			60 (30)	
Режим 2 — минус (6±3) °C: без консерванта;	90 (30)	60 (25)	80 (30)	60	60 (30)	
с консервантом	_	_		_	75 (40)	
Режим 3 — минус (16±2) °C: без консерванта	150 (50)	120 (40)	150 (50)	120 (40)	_	

Примечания:

- 1. В скобках указаны сроки годности спредов, упакованных в пергамент.
- 2. Сроки годности спредов, упакованных в пергамент марки В не более 15 сут, независимо от режимов хранения.

### ТУ,ТИ 10.42.10-350-37676459-2016 МАРГАРИНЫ (Взамен ТУ 9142-350 37676459-2015)

Дата введения в действие 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются эмульсионно-жировые на продукты с массовой долей жира не менее 20 маргарины (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищеконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукция предназначена ДЛЯ реализации в оптовой, розничной торговой сети предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** маргарин твердый; маргарин мягкий; маргарин жидкий; маргарин шоколадный. В зависимости назначения маргарины подразделяются на марки: МТ – маргарин твердый для использования в пищевой промышленности. МТС – маргарин для слоения с помощью которого вырабатывается ассортимент слоеных хлебобулочных изделий. МТК – маргарин для кремов, суфле и мучных кондитерских изделий. ММ – маргарин мягкий для употребления в пищу. МЖК и МЖП – жидкие маргарины для промышленного применения в кондитерском и хлебопекарном производствах и для кулинарных

Термины И определения: Маргарин: Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. Твердый маргарин: Маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре  $(20\pm 2)$ °C. Мягкий маргарин: Маргарин,

имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре (10±2) °C. Жидкий маргарин: Маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии температурах, предусмотренных жидкого маргарина конкретного назначения. Марка маргарина: Классификационная единица, выделенная по признаку назначения маргарина. Маргарины хранят в складских помещениях или холодильниках при температуре от минус 20 °C до плюс 15 °C при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение маргарина вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Ящики, барабаны и бочки с маргарином при хранении должны быть уложены: при механизированном укладывании при немеханизированном поддоны, рейки и решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха на расстоянии не менее 0,5 м от стен. Бочки и барабаны укладывают в штабели вертикальном положении. Изготовитель гарантирует соответствие маргарина требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения. Срок годности маргарина (со дня выработки) и условия хранения устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям ТР ТС 024/2011. Рекомендуемые сроки годности: маргарина, фасованного в полимерную потребительскую тару при температуре хранения: 10-15 оС в течение 20 суток; 5-10 оС в течение 30 суток; 0-4 оС в течение 45 суток, от 0 до минус 9 оС в течение 60 суток. маргарина, фасованного в пергамент при температуре хранения: 5-10 оС в течение 20 суток; 0-4 оС в течение 35 суток; от 0 до 10 С в течение 45 суток. маргарина весового при температуре хранения: 10-15 оС в течение 30 дней, 5-10 оС в течение 45 суток, 0-4 оС в течение 60, от 0 до минус 10 оС 75 дней.

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.

## ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

### ТУ,ТН 10.86.10-660-37676459-2023 КЕФИР ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

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

Настоящие технические условия распространяется на упакованный в потребительскую упаковку кефир для детского питания кисломолочный продукт, выработанный из цельного молока и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления обогащающих добавок, подвергнутого высокотемпературной обработке и сквашиванию кефирной закваской, с добавлением или без добавления бифидокультур, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микро- и макроэлементами, предназначенные для питания детей раннего возраста. Кефир для детского питания (далее продукт) в зависимости от используемого молочного сырья изготавливают: из цельного молока; нормализованного молока. Продукт из цельного молока для детей раннего возраста (с 8 мес) изготавливают с массовой долей жира от 3,2% до 4,0%. Продукт из нормализованного молока в зависимости от возраста детей и массовой доли жира изготавливают: для детей раннего возраста (с 8 мес) с массовой долей жира 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%. Продукт вырабатывают: кефир – продукт без добавления бифидокультур; биокефир – продукт с добавлением бифидокультур. Продукт подразделяют на: необогащенный; обогащенный. Пример вариантов обогащения кефира: витаминами (А, Е, С, К); витаминами (А, Е, С, К, В1, В6, В12); витаминами (А, Е, С, В1, В6, фолиевая кислота)+ микроэлементами (йод, селен, калий); витаминами (А, Е, С, В1,В2, В6, РР, D3, фолиевая кислота)+ микроэлементами (йод, селен, калий); витаминами (А, Е, С, В1, В6, РР, D3 фолиевая кислота) + микроэлементами (железом, цинком, селеном, йод); витаминами (А, Е, С, D3, В1, В6) + микроэлементами (железом, цинком, натрий, кальцием, магнием, фосфор, йод); витаминами (A, E, C, B1, B12, B6, D3) + микроэлементами (железом, цинк, селен, медь, марганец, калий); витаминами (А, Е, С, В1, В6, РР, фолиевая кислота) и инулином; витаминами (А, Е, К, С, D3, В1,В2, В6, В12, РР, фолиевая кислота). Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие- изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

#### ТУ,ТИ 10.86.10-661-37676459-2023 ЙОГУРТЫ ПИТЬЕВЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку йогурты питьевые для детского питания (далее продукт или продукция) кисломолочные продукты, вырабатываемые из коровьего молока и/или молочных продуктов и/или концентрата сывороточных белков молока, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления бифидокультур, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микро- и макроэлементами, предназначенные для питания детей раннего возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

Продукт предназначен для непосредственного употребления в питании детей старше 8-ми месяцев. Йогурты подразделяют на: йогурт питьевой; йогурт питьевой обогащенный. Йогурты в зависимости от вносимых немолочных компонентов подразделяют: без компонентов; с компонентами. Йогурты питьевые в зависимости от

используемого сырья производят: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; рекомбинированного молока; смесей вышеуказаного сырья.

**АССОРТИМЕНТ:** йогурт питьевой для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; йогурт питьевой для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%; йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или их смесей; йогурт питьевой для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/ или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/ или овощного, и/или злакового; йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового.

Пример вариантов обогащения йогурта питьевого: витаминами (A, C, D3) + микроэлементами: железо, цинк, йод; витаминами (A, C, D3, E, B9)+микроэлементами: железо, цинк, йод, селен, магний; витаминами (A, D3, E, B6 B9, B3,B12) + микроэлементами: железо, цинк, йод, селен; витаминами (B1,B9,B3, B6, B12, C, A, D3

Е) + микроэлементами: железо, цинк, йод, кальций, селен; витаминами (B1,B9,B3, B6, B12) + микроэлементами: железо, цинк, йод,; витаминами (A, C, B 9, D3, E, B6) + микроэлементами (цинк, медь, магний, селен); витаминами (A, E, B 1, B6, B12, D3)+ микроэлементами: железо, цинк, йод, кальций, селен, магний, хром; витаминами (A, D3, E, B 1, B6, B12) и инулином; витаминами (A, C, B 9, D3, E, B6) + микроэлементами (цинк, медь, магний, селен) и инулином; витамином (A, C, D3. E)+ микроэлементами (кальций, цинк, йод).

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие- изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

#### ТУ,ТИ 10.86.10.-1078-37676459-2023 ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку йогурты для дет-ского питания (далее продукт или продукция) кисломолочные продукты, вырабатываемые из коровьего молока и/ или молочных продуктов и/или концентрата сывороточных белков молока, с использованием термофильных молочнокис-лых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления бифидокультур, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микрои

макроэлементами, предназначенные для питания детей раннего возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Йогурты подразделяют на: йогурт; йогурт обогащенный. Йогурты в зависи-мости от вносимых немолочных компонентов подразделяют: без компонентов; с компонентами.

**АССОРТИМЕНТ**: йогурт для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; йо-гурт для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%; йогурт для питания детей ранне-го возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/ или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/ или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/ или злакового; йогурт для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/ или ягодного, и/или овощного, и/или злакового.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, со-ставляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую

упаковку с герметичной укупоркой — не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятиеизготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продук-ции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответ-ствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

### ТУ,ТИ 10.86.10-995-37676459-2021 СМЕТАНА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие — 16.06.2021 года. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт — сметану (далее – продукт или продукция), изготавливаемую их нормализованных сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов, путем сквашивания заквасочными микроорганизмами: лактококками или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** сметана с м.д.ж.: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%.

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

Термины и определения сметана – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 10

суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

#### ТУ,ТИ 10.86.10-994-37676459-2021 РЯЖЕНКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие — 12.03.2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованную в потребительскую упаковку ряженку для детского питания (далее – продукт или продукция) – кисломолочный продукт, изготовляемую из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием с использованием заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков, с добавлением или без добавления болгарской молочной палочки, предназначенную для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%;

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

Термины и определения. Ряженка — кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением или без

добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТИ 10.86.10-993-37676459-2021 ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Дата введения в действие — 11.03.2021 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку йогурты для детского питания (далее продукт или продукция) — кисломолочные продукты, вырабатываемые из коровьего молока и/ или молочных продуктов, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/ или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микро- и макроэлементами, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Йогурты подразделяют на: йогурт; йогурт обогащенный. Йогурты в зависимости от вносимых немолочных компонентов подразделяют: без компонентов; с компонентами.

**АССОРТИМЕНТ:** йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%;

2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; — йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/ или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/ или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/ или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового.

Изменение №1.Дата введения в действие - 18.09.2021 год. Актуализация текста ТУ. Изменение №2. Дата введения в действие - 18.10.2021 год. Актуализация текста ТУ.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «злаковый», «овощной», «фруктово-ягодный», «фруктово-злаковый»; «фруктово-овощной», на название фрукта, ягоды, злака, овоща, или произ-

водного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с злаковым вкусом», «с овощным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом», «с фруктово-злаковым вкусом»; «с фруктово-овощным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов, ягод, злаков и овощей или производное от их названия прилагательное.

Термины и определения. Йогурт — кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки). Кисломолочный продукт — молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложении N 1 к настоящему техническому регламенту. Молочный продукт — пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты. Молочный составной продукт — пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока — более 40 процентов. Продукт переработки молока обогащенный — продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие- изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца

### ТУ,ТИ 10.86.10-869-37676459-2020 МОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ С РОЖДЕНИЯ ДО ПЯТИ МЕСЯЦЕВ

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

Настоящие технические условия распространяются на стерилизованный жидкий молочный продукт, полученный из козьего или коровьего молока с добавлением или без добавления сывороточных белков, сливок, витаминов, L-карнитина, биологически активных веществ (далее — продукт/продукция). Продукт соответствует медико-биологическим требованиям, предъявляемым к продуктам питания детей с рождения до пяти месяцев.

**АССОРТИМЕНТ:** молочный продукт на основе козьего молока; молочный продукт на основе коровьего молока.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или при-

думанными (фантазийными) названиями.

Перед употреблением необходимый объем продукта перелить в прокипяченную посуду, предназначенную для кормления ребенка и подогреть на водяной бане до температуры 36-38 °C.

Срок годности в пакетах из комбинированных материалов при температуре от +2 °C до +6°C не более 10 суток. После вскрытия упаковки продукт не подлежит хранению.

## НАПИТКИ, КОКТЕЙЛИ И ПРОДУКТЫ ИЗ СЫВОРОТКИ

### ТУ,ТИ 10.51.56-126-37676459-2019 КОКТЕЙЛИ ПРОТЕИНОВЫЕ НА ОСНОВЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Дата введения в действие 25.09.2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на коктейли протеиновые на основе молока и молочных продуктов (далее по тексту коктейль, продукт, продукция) произведенные из продуктов, содержащих в своем составе белок, помогающие бороться с дефицитом питательных веществ в организме. Продукция может вырабатываться из экологически чистых продуктов при обязательном условии подтверждения экологической безопасности в виде экологического сертификата, позволяющего идентифицировать свойства продукта, выданного компетентными органами. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** Напитки, ствующие росту мускулатуры: коктейль протеиновый «Шоколадно- ореховый» (1 вариант); коктейль протеиновый «Шоколадно-ореховый» (2 вариант) коктейль протеиновый «Какао с молоком»; коктейль протеиновый «Свежий апельсин»; коктейль протеиновый «Банановое наслаждение»; коктейль протеиновый «Земляничная бодрость»; коктейль протеиновый «Апельсиново-банановый»; тейль протеиновый «Железный Арни»; коктейль протеиновый «Протеиновая сила»; коктейль протеиновый «Напиток Дикуля»; коктейль протеиновый «Быстрый старт». Напитки, способствующие сжиганию лишнего жира: коктейль протеиновый «Ореховый»; коктейль протеиновый «Протеиновая бомба»; коктейль протеиновый «Красивый рельеф»; коктейль протеиновый «Легкость»; коктейль протеиновый «Малиновый шейк»; коктейль протеиновый «Медовый»; коктейль протеиновый «Киви с медом»; коктейль протеиновый «Оранж». Напитки, способствующие быстрому набору веса: коктейль протеиновый «Солнышко»; коктейль протеиновый «Снежок»; коктейль протеиновый «Цитрусовый»; коктейль протеиновый «Молочный».

Изменение № 1. Дата введения в действие 14.01.2020 год. Коктейль молочно-банановый.

Предприятие-изготовитель имеет право

дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемый срок годности с момента изготовления продукции при температуре от плюс  $4 \pm 2$ °C не более 14 суток. При реализации продукции через пункты общественного питания коктейли должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, которые пополняют продукцией по мере ее реализации в течении не более одного часа. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить в холодильнике в пределах не более 24 часов. 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.

#### ТУ,ТИ 10.51.55-937-37676459-2019 СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ И СЫВОРОТКА С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

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

Настоящие технические условия распространяются на сыворотку молочную и сыворотку молочную с вкусовыми компонентами (далее продукт, продукция), изготавливаемую из молочной сыворотки с добавлением или без добавления фруктово-ягодных наполнителей, соков, пюре, сиропов, сахара, ароматизаторов и других пищевкусовых компонентов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности. Продукция различается сырьем, вкусовыми компонентами.

**АССОРТИМЕНТ:** сыворотка молочная; сыворотка молочная с абрикосовым соком; сыворотка молочная с ананасовым соком; сыворотка молочная с апельсиновым соком; сыворотка молочная с вишневым соком; сыворотка молочная с виноградным соком; сыворотка молочная с соком груши; сыворотка молочная с клубничным соком; сыворотка молочная с лимонным соком; сыворотка молочная с персиковым соком; сыворотка молочная с яблочным соком; сыворотка молочная с ванилином; сыворотка молочная с шоколадом;

сыворотка молочная с какао; сыворотка молочная со злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, отруби и другие; сыворотка молочная с ароматом абрикоса; сыворотка молочная с ароматом ананаса; сыворотка молочная с ароматом апельсина; сыворотка молочная с ароматом актинидии; сыворотка молочная с ароматом брусники; сыворотка молочная с ароматом банана; сыворотка молочная с ароматом вишни; сыворотка молочная с ароматом винограда; сыворотка молочная с ароматом голубики; сыворотка молочная с ароматом груши; сыворотка молочная с ароматом дыни; сыворотка молочная с ароматом ежевики; сыворотка молочная с ароматом жимолости; сыворотка молочная с ароматом клубники; сыворотка молочная с ароматом крыжовника; сыворотка молочная с ароматом лимона; сыворотка молочная с ароматом малины; сыворотка молочная с ароматом мандарина; сыворотка молочная с ароматом облепихи; сыворотка молочная с ароматом персика; сыворотка молочная с ароматом сливы; сыворотка молочная с ароматом черники; сыворотка молочная с ароматом черешни; сыворотка молочная с ароматом черной смородины; сыворотка молочная с ароматом яблока; сыворотка молочная с ароматом лесных ягод; сыворотка молочная с ароматом ванили; сыворотка молочная с ароматом шоколада; сыворотка молочная с кофейным ароматом; сыворотка молочная с ароматом кокоса; сыворотка молочная с ароматом пломбира. Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива).

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

Термины и определения «Молочная сыворотка подсырная, творожная или казеиновая» побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) или казеина (казеиновая сыворотка).

Рекомендуемый срок годности продуктов при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 5 суток; с консервантом не более – 14 суток. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не более 75 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безо-

пасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

## ТУ,ТИ 10.51.56-772-37676459-2018 НАПИТОК НА ОСНОВЕ МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на напитки на основе молока (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из молока и/или обезжиренного молока, и/или восстановленного молока, и/или рекомбинированного молока, и жиров не молочного происхождения с добавлением или без добавления продуктов переработки молока или немолочных компонентов с целью замены молока. Продукт содержит молочных жиров не более 49% от жировой фазы продукта, допустимо полное отсутствие молочных жиров в жировой фазе продукта. Продукция выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую тару и предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 0,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 1,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 1,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 2,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 2,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 3,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 4,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 4,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 5,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 5,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 6,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 0,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 1,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 1,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 2,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 2,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 3,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 4,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 4,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 5,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 5,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 6,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 0,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 1,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 1,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 2,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 2,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 3,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 4,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 4,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 5,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 5,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 6,0%/

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

Термины и определения Восстановленное молоко – молочный продукт расфасованный в потребительскую тару, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды. Обезжиренное молоко – сырья для производства продуктов переработки молока с массовой долей жира менее 0,5%, полученное в результате отделения молочного жира от молока; «Заменители молочного жира» продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов.

Рекомендуемый срок годности с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С не более 12 часов. Рекомендуемый срок годности пастеризованной продукции при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C не более 7 суток. Рекомендуемый срок годности ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуреот плюс 2°C до плюс 6°C не более 15 суток. Рекомендуемые сроки годности стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2°C до плюс 25°C не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

#### ТУ,ТИ 10.51.55-349-37676459-2018 НАПИТКИ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

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

Настоящие технические условия распространяются на напитки, изготовленное из молочной сыворотки с добавлением или без добавления фруктово-ягодных наполнителей, соков, пюре, сиропов, сахара, ароматизаторов и других пищевкусовых добавок, фасованные в потребительскую тару (далее по тексту продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Напитки из молочной сыворотки с фруктово-ягодными наполнителями (соками): напиток из молочной сыворотки творожной; напиток из молочной сыворотки с абрикосом; напиток из молочной сыворотки с ананасом; напиток из молочной сыворотки с апельсином; напиток из молочной сыворотки с актинидией; напиток из молочной сыворотки с брусникой; напиток из молочной сыворотки с бананом; напиток из молочной сыворотки с вишней; напиток из молочной сыворотки с виноградом; напиток из молочной сыворотки с голубикой; напиток из молочной сыворотки с грушей; напиток из молочной сыворотки с дыней; напиток из молочной сыворотки с ежевикой; напиток из молочной сыворотки с жимолостью; напиток из молочной сыворотки с клубникой; напиток из молочной сыворотки с крыжовником; напиток из молочной сыворотки с лимоном; напиток из молочной сыворотки с малиной; напиток из молочной сыворотки с мандарином; напиток из молочной сыворотки с облепихой; напиток из молочной сыворотки с персиком; напиток из молочной сыворотки со сливой; напиток из молочной сыворотки с черникой; напиток из молочной сыворотки с черешней; напиток из молочной сыворотки с черной смородиной; напиток из молочной сыворотки с яблоком; напиток из молочной сыворотки с яблоком и корицей; напиток из молочной сыворотки «Пряный»; напиток из молочной сыворотки с лесными ягодами; напиток из молочной сыворотки «Фруктовый микс»; напиток из молочной сыворотки «Фруктово-ягодный микс»; напиток из молочной сыворотки «Цитрусовый микс»; напиток из молочной сыворотки «Мультифрукт»; напиток из молочной сыворотки

с ванилином; напиток из молочной сыворотки с шоколадом; напиток из молочной сыворотки с какао; напиток из молочной сыворотки со злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, отруби и другие; Напитки из молочной сыворотки с ароматизаторами: напиток из молочной сыворотки с ароматом абрикоса; напиток из молочной сыворотки с ароматом ананаса; напиток из молочной сыворотки с ароматом апельсина; напиток из молочной сыворотки с ароматом актинидии; напиток из молочной сыворотки с ароматом брусники; напиток из молочной сыворотки с ароматом банана; напиток из молочной сыворотки с ароматом вишни; напиток из молочной сыворотки с ароматом винограда; напиток из молочной сыворотки с ароматом голубики; напиток из молочной сыворотки с ароматом груши; напиток из молочной сыворотки с ароматом дыни; напиток из молочной сыворотки с ароматом ежевики; напиток из молочной сыворотки с ароматом жимолости; напиток из молочной сыворотки с ароматом клубники; напиток из молочной сыворотки с ароматом крыжовника; напиток из молочной сыворотки с ароматом лимона; напиток из молочной сыворотки с ароматом малины; напиток из молочной сыворотки с ароматом мандарина; напиток из молочной сыворотки с ароматом облепихи; напиток из молочной сыворотки с ароматом персика; напиток из молочной сыворотки с ароматом сливы; напиток из молочной сыворотки с ароматом черники; напиток из молочной сыворотки с ароматом черешни; напиток из молочной сыворотки с ароматом черной смородины; напиток из молочной сыворотки с ароматом яблока; напиток из молочной сыворотки с ароматом лесных ягод; напиток из молочной сыворотки с ароматом ванили; напиток из молочной сыворотки с ароматом шоколада; напиток из молочной сыворотки с кофейным ароматом; напиток из молочной сыворотки с ароматом кокоса; напиток из молочной сыворотки с ароматом пломбира.

Изменение № 1. Дата введения в действие 20.04.2018 год. Напиток из молочной сыворотки с гранатом; напиток из молочной сыворотки с манго; напиток из молочной сыворотки с маракуйей; напиток из молочной сыворотки с красной смородиной; напиток из молочной сыворотки с желтым грейпфрутом; напиток из молочной сыворотки с красным грейпфрутом; напиток из молочной сыворотки с красным грейпфрутом; напиток из молочной сыворотки с розовым грейпфрутом.

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

Рекомендуемый срок годности напитков из

молочной сыворотки при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 5 суток; с консервантом не более – 14 суток. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

#### ТУ,ТИ 10.51.55-756-37676459-2018 ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

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

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

**АССОРТИМЕНТ**: Желе из молочной сыворотки с фруктово-ягодными наполнителями: желе из молочной сыворотки с абрикосом; желе из молочной сыворотки с ананасом; желе из молочной сыворотки с апельсином; желе из молочной сыворотки с актинидией; желе из молочной сыворотки с брусникой; желе из молочной сыворотки с бананом; желе из молочной сыворотки с вишней; желе из молочной сыворотки с виноградом; желе из молочной сыворотки с голубикой; желе из молочной сыворотки с грушей; желе из молочной сыворотки с дыней; желе из молочной сыворотки с ежевикой; желе из молочной сыворотки с жимолостью; желе из молочной сыворотки с клубникой; желе из молочной сыворотки с крыжовником; желе из молочной сыворотки с лимоном; желе из молочной сыворотки с малиной; желе из молочной сыворотки с мандарином; желе из молочной

сыворотки с облепихой; желе из молочной сыворотки с персиком; желе из молочной сыворотки со сливой; желе из молочной сыворотки с черникой; желе из молочной сыворотки с черешней; желе из молочной сыворотки с черной смородиной; желе из молочной сыворотки с яблоком; желе из молочной сыворотки с лесными ягодами; желе из молочной сыворотки со сливками; желе из молочной сыворотки с ванилином; желе из молочной сыворотки с кокосом; желе из молочной сыворотки с шоколадом; желе из молочной сыворотки с какао; желе из молочной сыворотки со злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерской глазури; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерских продуктов: шоколад, карамель, ирис и другие; желе из молочной сыворотки с шариками хрустящими глазированными и неглазированными; желе из молочной сыворотки с цукатами; желе из молочной сыворотки с сушеными фруктами; желе из молочной сыворотки с конфетным драже. Желе из молочной сыворотки с ароматизаторами: желе из молочной сыворотки с ароматом абрикоса; желе из молочной сыворотки с ароматом ананаса; желе из молочной сыворотки с ароматом апельсина; желе из молочной сыворотки с ароматом актинидии; желе из молочной сыворотки с ароматом брусники; желе из молочной сыворотки с ароматом банана; желе из молочной сыворотки с ароматом вишни; желе из молочной сыворотки с ароматом винограда; желе из молочной сыворотки с ароматом голубики; желе из молочной сыворотки с ароматом груши; желе из молочной сыворотки с ароматом дыни; желе из молочной сыворотки с ароматом ежевики; желе из молочной сыворотки с ароматом жимолости; желе из молочной сыворотки с ароматом клубники; желе из молочной сыворотки с ароматом крыжовника; желе из молочной сыворотки с ароматом лимона; желе из молочной сыворотки с ароматом малины; желе из молочной сыворотки с ароматом мандарина; желе из молочной сыворотки с ароматом облепихи; желе из молочной сыворотки с ароматом персика; желе из молочной сыворотки с ароматом сливы; желе из молочной сыворотки с ароматом черники; желе из молочной сыворотки с ароматом черешни; желе из молочной сыворотки с ароматом черной смородины; желе из молочной сыворотки с ароматом яблока; желе из молочной сыворотки с ароматом лесных ягод; желе из молочной сыворотки с ароматом ванили; желе из молочной сыворотки с ароматом шоколада; желе из

молочной сыворотки с кофейным ароматом; желе из молочной сыворотки с ароматом кокоса; желе из молочной сыворотки с ароматом пломбира.

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

Рекомендуемый срок годности желе из молочной сыворотки при температуре от 2°C до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 14 суток; с консервантом не более – 1 месяца. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

#### ТУ,ТИ 10.51.55-609-37676459-2017 КВАС ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ

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

Настоящие технические условия распространяются на безалкогольные напитки брожения— квасы из молочной сыворотки (далее продукт, продукция) изготовленные в результате незавершенного спиртового или спиртового и молочнокислого брожения сусла, приготовлено из молочной сыворотки, натуральных сахаросодержащих продуктов и веществ с последующим добавлением или без добавления пищевых и вкусоароматических добавок. Продукция готова к употреблению, выпускается в охлажденном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и через предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** «Квас из молочной сыворотки»; «Квас из молочной сыворотки пряный»; «Квас из молочной сыворотки пряный»; «Квас из молочной сыворотки «Амурский»; «Квас из молочной сыворотки «Амурский утес»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский десерт»; «Квас из молочной сыворотки «Дальневосточный»; «Квас из молочной сыворотки «Приморский»; «Квас из молочной сыворотки «Медовый»; «Квас из молочной сыворотки «Имбирный»; «Квас из молочной сыворотки «Квас из молочной сыворотки»; «Квас из молочной сыворотки «Имбирный»; «Квас из молочной сыворотки «Хлебный»; «Квас из молочной сыворотки «Хлебный»; «Квас

из молочной сыворотки «Пряный»; «Квас из молочной сыворотки «Мятный»; «Квас из молочной сыворотки «Карельский»; «Квас из молочной сыворотки «Можжевеловый»; «Квас из молочной сыворотки «Апельсиновый»; «Квас из молочной сыворотки «Мичуринский»; «Квас из молочной сыворотки «Тамбовский»; «Квас из молочной сыворотки «Камчатский»; «Квас из молочной сыворотки «Десертный»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский сад»; Обеденные квасы: «Квас из молочной сыворотки соленый»; «Квас из молочной сыворотки с зеленью»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» с чесноком»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» с хреном»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» с перцем»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» острый»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» зеленый»; «Квас из молочной сыворотки «Ерофей»; «Квас из молочной сыворотки «Окрошечный»; «Квас из молочной сыворотки «Степан Лукич».

Продукция по способу обработки выпускается: нефильтрованный неосветлённый; нефильтрованный осветлённый; фильтрованный непастеризованный; фильтрованный пастеризованный.

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше 4±2°С. Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2°С не более 20 суток. Рекомендуемые сроки после вскрытия упаковки при температуре 4±2°С не более 48 часов 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.

### ТУ,ТИ 10.51.56-478-37676459-2017 КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ (Взамен ТУ 9222-478-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на коктейли молочные (далее – продукция), вырабатываемые из молока и/ или молочных продуктов, с добавлением или без добавления: мороженого, сиропов, топингов, вкусо-ароматических шоколадной крошки, наполнителей и/или пищевкусовых продуктов. Продукция полностью готова к употреблению. предназначена ДЛЯ реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** коктейль молочный ванильный; коктейль молочный шоколадный; клубничный; коктейль молочный коктейль коктейль банановый: молочный молочный малиновый; коктейль молочный земляничный; коктейль молочный вишневый: коктейль молочный черничный; коктейль молочный фисташковый; коктейль молочный персиковый; коктейль молочный ананасовый: коктейль молочный кокосовый; коктейль молочный лимонный; коктейль молочный грушевый; коктейль молочный апельсиновый; коктейль молочный со вкусом киви; коктейль молочный со вкусом манго; коктейль молочный со вкусом белого шоколада; коктейль молочный со вкусом черной смородины; коктейль молочный со вкусом ежевики; коктейль молочный со вкусом дыни; коктейль молочный со вкусом грейпфрута; коктейль молочный со вкусом «Лесная ягода»; коктейль молочный со вкусом карамели; коктейль молочный со вкусом «Капучино»; коктейль молочный со вкусом «Клубника-банан»; коктейль молочный со вкусом «Банан-Ваниль»; коктейль молочный со вкусом «Вишня-черешня»; коктейль молочный со вкусом «Имбирный пряник»; коктейль молочный со вкусом «Бабл Гам»; коктейль молочный со вкусом «Тирамису»; коктейль молочный со вкусом «Лесной орех». Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют на: обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; с массовой долей жира от 0,5 до 6,0%. Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный асептическим розливом, без асептического розлива).

Изменение № 1. Дата введения в действие 29.05.2017 г. Коктейль молочный ванильный (вариант 4); коктейль молочный шоколадный (вариант 4); коктейль молочный клубничный (вариант 4); коктейль молочный банановый (вариант 4); коктейль молочный со вкусом карамели (вариант 4); коктейль молочный со вкусом «Капучино» (вариант 4).

Изменение № 2. Дата введения в действие 24.07.2017 г. Коктейль молочный со вкусом ванили; коктейль молочный со вкусом клубники; коктейль молочный со вкусом шоколада; коктейль молочный со вкусом карамели (вариант 5).

Изменение № 3. Дата введения в действие 11.04.2018 г. Коктейль молочный со вкусом «Банан-карамель». Изменение № 4 Дата введения в действие 13.03.2019 г. Коктейль молочный шоколадный (5 вариант); коктейль молочный со вкусом клубники (2 вариант); коктейль молочный «Protein» (протеин) шоколадный: коктейль молочный «Protein» (протеин) ванильный; коктейль молочный «Protein» (протеин) клубничный; молочный «Protein» коктейль (протеин) банановый: коктейль молочный «Protein» (протеин) шоколад-банан; коктейль молочный «Protein» (протеин) шоколад-ваниль; коктейль молочный «Protein» (протеин) шоколадклубника; коктейль молочный «Protein» (протеин) ваниль-банан; коктейль молочный «Protein» (протеин) клубника-банан; коктейль молочный «Protein» (протеин) клубника-ваниль; коктейль «Protein» молочный (протеин) черничный; «Protein» (протеин) коктейль молочный «Protein» персиковый; коктейль молочный (протеин) вишневый; коктейль молочный «Protein» (протеин) коктейль малиновый; молочный «Protein» (протеин) ананасовый; коктейль молочный «Protein» (протеин) «Protein» апельсиновый: коктейль молочный (протеин) абрикосовый; коктейль молочный «Protein» (протеин) грушевый; коктейль молочный «Protein» (протеин) со вкусом карамели; коктейль молочный «Protein» (протеин) со вкусом имбиря; коктейль молочный «Protein» (протеин) со вкусом грейпфрута; коктейль молочный «Protein» (протеин) со вкусом кофе.

Изменение № 5. Дата введения в действие 22.07.2019 г. Коктейль молочный со вкусом ванильного мороженого.

Изменение N = 6. Дата введения в действие 03.09.2019 г. Коктейль молочный обогащенный молочным белком; коктейль молочный со вкусом клубники, обогащенный молочным

белком, пастеризованный; коктейль молочный со вкусом банана, обогащенный молочным белком, пастеризованный; коктейль молочный со вкусом ванили, обогащенный молочным белком, пастеризованный; коктейль молочный со вкусом шоколада, обогащенный молочным белком, пастеризованный; коктейль молочный со вкусом карамели, обогащенный молочным белком, пастеризованный.

Изменение № 7. Дата введения в действие 21.11.2019 г. Коктейль молочный со вкусом апельсина, обогащенный молочным коктейль молочный со вкусом ананаса и манго, обогашенный молочным белком: коктейль молочный со вкусом дыни, обогашенный молочным белком; коктейль молочный со вкусом белого шоколада, обогащенный молочным белком; коктейль молочный со вкусом шоколада и ореха, обогащенный молочным белком.

Изменение № 8. Дата введения в действие 13.12.2019 г. Коктейль молочный обогашенный молочным белком и коллагеном: молочный со вкусом клубники, обогащенный молочным белком и коллагеном, пастеризованный; коктейль молочный co вкусом банана. обогащенный молочным белком и коллагеном, пастеризованный; коктейль молочный со вкусом ванили, обогащенный молочным белком и коллагеном, пастеризованный; коктейль молочный со вкусом шоколада, обогащенный молочным белком и коллагеном, пастеризованный; коктейль молочный со вкусом карамели, обогащенный молочным белком и коллагеном, пастеризованный. Изменение № 9. Дата введения в действие 04.03.2020 г. Коктейль молочный «Карамельный пломбир»; коктейль молочный с какао; коктейль молочный со вкусом карамельного пломбира; коктейль молочный с ароматом коктейль молочный с ароматом карамельного пломбира; коктейль молочный с ароматом ванили. Изменение № 10. Дата введения в действие 09.05.2020 г. Коктейль молочный абрикосовый; коктейль молочный обогащенный инулином; коктейль молочный обогащенный инулином, со вкусом: клубники и/или банана, и/или ванили, и/ или шоколада, и/или карамели; коктейль молочный обогащенный молочным белком, коллагеном и инулином, пастеризованный; коктейль молочный со вкусом: клубники и/или банана, и/или ванили, и/или шоколада, и/или карамели, обогащенный молочным белком, коллагеном и инулином, пастеризованный.

Изменение № 11. Дата введения в действие

14.08.2020 г. Коктейль молочный со вкусом: клубники, и/или ванили, и/или карамели, и/ или фруктовым, и/или ягодным, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами и/или макро и микроэлементами; коктейль молочный со вкусом: клубники, и/или ванили, и/ или карамели, и/или фруктовым, и/или ягодным, обогащенный молочным белком и коллагеном; коктейль молочный со вкусом: клубники, и/или ванили, и/или карамели, и/или фруктовым, и/ или ягодным, обогащенный молочным белком, коллагеном и экстрактом зеленого чая; коктейль молочный с добавлением: фруктовых наполнителей и/или ягодных наполнителей, и/или фруктового сока, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей. обогащенный молочным белком и коллагеном; коктейль молочный с добавлением: фруктовых наполнителей и/или ягодных наполнителей, и/или фруктового сока, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей, обогащенный молочным белком, коллагеном и экстрактом зеленого чая; коктейль «Шоколадный», обогашенный: молочный витаминами, и/или витаминными комплексами и/ или макро и микроэлементами; коктейль молочный «Шоколадный», обогащенный молочным белком и коллагеном; коктейль молочный «Шоколадный», обогащенный молочным белком, коллагеном, и экстрактом зеленого чая.

Изменение № 12. Дата введения в действие 19.07.2022 г. Коктейль молочный с пишевыми волокнами ванильный; коктейль молочный с пищевыми волокнами шоколадный; коктейль молочный с пищевыми волокнами клубничный; коктейль молочный с пищевыми волокнами банановый; коктейль молочный с пищевыми волокнами малиновый; коктейль молочный с пищевыми волокнами земляничный; коктейль молочный с пищевыми волокнами вишневый; коктейль молочный с пишевыми волокнами черничный; коктейль молочный с пищевыми волокнами персиковый; коктейль молочный с пищевыми волокнами ананасовый; коктейль молочный с пишевыми волокнами кокосовый: коктейль молочный с пищевыми волокнами лимонный; коктейль молочный с пищевыми волокнами грушевый; коктейль молочный с пищевыми волокнами апельсиновый; коктейль молочный с пищевыми волокнами со вкусом «Киви-инжир», со вкусом «Манго-маракуйя», со вкусом белого шоколада, со вкусом черной смородины, со вкусом ежевики, со вкусом дыни, со вкусом «Клубника-грейпфрут», со вкусом «Лесная ягода», со вкусом карамели, со вкусом «Капучино», со вкусом «Клубника-банан», со вкусом «Банан-ваниль», со вкусом «Вишнячерешня», со вкусом «Имбирный пряник», со вкусом «Бабл Гам», со вкусом «Тирамису», со вкусом «Груша-брусника», со вкусом «Слива с лимоном и имбирем», со вкусом «Пломбир», со вкусом «Ягодное мороженое», со вкусом «Банан-карамель». Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре плюс от плюс до плюс 6 °C. Продукт стерилизованный ультрапастеризованный асептическим (c розливом) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25 °C. Рекомендуемый срок годности с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °C не более 4 часов. Рекомендуемый срок годности пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 7 суток. Рекомендуемый срок годности ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °C не более 15 суток. Рекомендуемые сроки годности стерилизованной ультрапастеризованной продукции асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 °C не более 6 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции в месте розлива при температуре от 2 до 6 °C не более 4 часов. Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции: пастеризованной при температуре от 2°C до 6°C не более 30 суток; ультрапастеризованной (без асептического розлива) хранят при температуре от 2°C до 6°С не более 30 суток; стерилизованной и ультрапастеризованной (сасептическим розливом) при температуре от 2°C до 25°C не более 6 месяцев. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить при температуре плюс (2-6) °С не более трех суток. 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.







#### Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Система добровольной сертификации «МЕЖДУНАРОДНАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА»

POCC RU.31188.04WHX0 Орган по сертификации ООО «Центр сертификации и стандартизации «МСК», POCC MCK.001.OC.AA, Юридический адрес: 198095, г. Санкт-Петербург, ул. Шкапина, д.4, Литер А, пом.5-Н, офис 201. Проверьте ликвидность сертификата в реестре системы: mskiso.ru

#### СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ MCK.OC1.A0968

Срок действия с 14.01.2022 г. по 13.01.2025 г.

Настоящий сертификат удостоверяет, что система менеджмента качества применительно

к разработке и внедрению нормативно-технической документации на производство продуктов питания: Техническим условиям (ТУ), ТИ к ГОСТам, Стандартам организации (СТО), Технологическим картам (ТК), Технико-технологическим картам (ТТК); разработке системы пищевой безопасности ХАССП, СМБПП, системы менеджмента качества продукции (СМК), программы производственного контроля (ППК), проведению санитарного аудита пищевых предприятий, обучению персонала; НТД на производство пищевых добавок, биологически активных добавок (БАД), кормов для животных, парфюмерно-косметической продукции, пестицидов, агрохимикатов, удобрений

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ

ГОСТ Р ИСО 9001 - 2015 (ISO 9001:2015)

#### Сертификат соответствия выдан:

Общество с ограниченной ответственностью Научно-производственный центр «Агропищепром» (ООО НПЦ «Агропищепром»), ИНН: 6827022361, ОГРН: 1126827000410, Юридический адрес: 393760, Тамбовская область,

г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3

М.П.

Руководитель органа

Moro /Попова А.А.

(подпись) (инициалы, фамилия)

Главный эксперт

/Колесников Д.С.

(инициалы, фамилия)

Система добровольной сертификации «Международная Система Качества» зарегистрирована в едином реестре зарегистрированных систем добровольной сертификации РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР РОСС RU.31188.04ЖНХО

Настоящий сертификат обязывает организацию поддерживать состояние выполняемых работ в соответствии с вышеуказанным стандартом, что будет находиться под контролем органа по сертификации Системы добровольной сертификации «Международная Система Качества» и подтверждаться при прохождении ежегодного инспекционного контроля

\*РАЗРЕШЕНИЕ НА ПРИМЕНЕНИЕ ЗНАКА СООТВЕТСТВИЯ СИСТЕМ<mark>Ы ДОБРОВОЛЬНОЙ</mark> СЕРТИФИКАЦИИ «МЕЖД УНАРОДНАЯ СИСТЕМА КАЧЕСТВА» № МСК.ОС1.А0968Р Рекламно-информационное издание распространяется бесплатно Корректор: Ю.В.Аверков.
Составитель: С.А.Колесников.
Отпечатано 24.10.2023 г. в типографии ООО НПЦ «Агропищепром» по адресу: 393760,

Тамбовская область,

г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, пемещение 6, офис 3 (технологический отдел).