



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

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

**АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ
ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА
ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ И МУЧНЫЕ
КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ТЕСТО,
СУХАРИКИ**



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



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ
2025

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

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

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

В комплект готовых Технических условий входят:

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

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

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

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

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

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

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

10% – покупка 2-х документов,

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

15% – приобретение от 3-х документов.

20% — приобретение от 10 документов.

Скидки на разработку ТУ:

10% – заказ 2-х документов,

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

10% от цены конкурентов!

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

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

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

Мы гарантируем:

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

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

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



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

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

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

Заказать обратный звонок

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

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

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

Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!

ОГЛАВЛЕНИЕ

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ТУ 10.72.19-028-37676459-2025 ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	6
ТУ,ТИ 10.71.11-565-37676459-2024 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ	8
ТУ,ТИ 10.85.19-880-37676459-2024 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА	10
«ХАЛЯЛЬ» (HALAL).....	10
ТУ,ТИ 10.72.19-662-37676459-2024 ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПОНЧИКИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ.....	12
ТУ,ТИ 10.72.19-925-37676459-2024 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ	14
ТУ,ТИ 10.72.19-312-37676459-2024 ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ.....	17
ТУ,ТИ 10.72.19-1085-37676459-2024 ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ.....	20
ТУ,ТИ 10.71.11-174-37676459-2023 ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ	21
ТУ,ТИ 10.71.11-294-37676459-2023 ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ	22
ТУ,ТИ 10.71.11-175-37676459-2023 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ.....	24
ТУ 10.72.11-1004-37676459-2021 КРИСПЫ	26
ТУ 10.72.19-876-37676459-2020 ТЕСТО ЗАМОРОЖЕННОЕ.....	27
ТУ 10.71.11-855-37676459-2020 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ С НАЧИНКАМИ.....	27
ТУ 10.71.11-983-37676459-2020 ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ	28
ТУ 10.86.10-292-37676459-2019 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	29
ТУ 10.85.19-063-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ	29
ТУ 10.71.11-930-37676459-2019 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ СДОБНЫЕ — КРЕНДЕЛИ, БРЕЦЕЛИ, БУБЛИКИ	42
ТУ 10.71.11-921-37676459-2019 ХЛЕБ ЦВЕТНОЙ.....	42
ТУ 10.72.19-842-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ.....	43
ТУ 10.72.11-679-37676459-2017 ЧИПСЫ ХРУСТЯЩИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ.....	44
ТУ 10.72.11-802-37676459-2018 ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ	45
ТУ,ТИ 10.71.11-774-37676459-2018 ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЕ	46
ТУ 10.72.11-286-37676459-2018 ИЗДЕЛИЯ БАРАНОЧНЫЕ	46
ТУ 10.72.11-760-37676459-2018 ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ.....	47
ТУ 10.71.11-230-37676459-2018 КУЛИЧИ	47
ТУ 10.61.22-696-37676459-2017 МУКА ГОРОХОВАЯ.....	48
ТУ 10.61.22-695-37676459-2017 МУКА ОВСЯНАЯ.....	48
ТУ 10.61.22-694-37676459-2017 МУКА ЯЧМЕННАЯ.....	49
ТУ 10.72.11-131-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ	49
ТУ 10.71.11-268-37676459-2017 ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ОБОГАЩЕННЫЕ ЙОДИРОВАННЫМ БЕЛКОМ.....	51
ТУ 10.72.19-274-37676459-2017 КУЛИЧИ ПРАЗДНИЧНЫЕ.....	52
ТУ 10.72.11-669-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ ФАСОВАННЫЕ	53
ТУ 10.61.22-662-37676459-2017 МУКА КУКУРУЗНАЯ.....	53
ТУ 10.61.21-661-37676459-2017 МУКА ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ	54
ТУ 10.61.22-660-37676459-2017 МУКА РЖАНАЯ	54
ТУ 10.72.19-201-37676459-2017 ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	54

ТУ 10.85.19-152-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ (ШАУРМА, БУРРИТО, ЭНЧИЛАДА, КЕСАДИЛЬЯ)	57
ТУ 10.71.11-566-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕННЫЕ	58
ТУ 10.89.19-558-37676459-2017 РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА.....	59
ТУ 10.71.19-567-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ	59
ТУ 10.71.11-073-37676459-2017 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ	60
ТУ 10.71.11-175-37676459-2017 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ	62
ТУ 10.72.19-527-37676459-2016 КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ	64
ТУ 10.85.19-066-37676459-2016 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ	65
КОРЖИКИ. ТЕХНОЛОГИЯ И РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ Р 50228-92	68
ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ. ТЕХНОЛОГИЯ, РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ 24901-89	
ПЕЧЕНЬЕ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	68
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЛАВАША ПО ГОСТ 31805-2012.....	69
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СОЛОМКИ.....	69
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО	69

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

12 900 РУБ.

ТУ 10.72.19-028-37676459-2025

ПОЛУФАБРИКАТЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

(взамен ТУ 9110-028-37676459-2017)

Дата введения в действие 2025 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты, хлебобулочные замороженные (далее по тексту – хлебобулочные полуфабрикаты или продукция/продукт), вырабатываемые предприятиями общественного питания и промышленности и предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания. **Хлебобулочные полуфабрикаты, включенные в настоящие технические условия:** замороженные тестовые заготовки; замороженные тестовые заготовки различной степени готовности; охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности; замороженные хлебобулочные изделия. **Хлебобулочные изделия, замороженные выпускают:** формовыми; подовыми. В зависимости от применяемого сырья хлебобулочные полуфабрикаты вырабатывают следующих наименований:

АССОРТИМЕНТ: Изделия без начинки: Из пшеничной хлебопекарной муки: - хлеб «Фитнесс», хлеб «Чиполлино» с луком, «Хлебушек картофельный с луком», «Хлебушек Балтияс», батон «Деревенский», батон «К чаю», батон Французский «Багет», батон Французский «Багет» с кунжутом, батон Французский «Багет» с чесноком и зеленью, батон «Золотое кольцо», батон «Подсолнечный», батон «Нарезной», батон «Новый», батон «Славянский», батон «Горчичный», батон «Костромской», сайка горчичная, багет, булка «Городская», булка бутербродная, булочка «Французская», булочка «Французская» с кунжутом, булочка «Французская» с чесноком и зеленью, булочка «Мулен Руж», булочка для сэндвичей, хлеб «Кармаскалинский на хмелю», батон нарезной в/с, скроки-булка Артезианская, чабатта, хлеб, круассан, основа для Римской пиццы, основа для пиццы «Классическая», основа для пиццы с бортами. - скроки-булка Артезианская, булочка Маритотто. - фокачча, чабатта «Домашняя», хлеб «Домашний», хлеб «Белорусский», батон «Нарезной, батон «Особый», булочка для хот дога, круассан с начинкой, хлеб «Ромашка», хлеб «Тыквенная семечка», булочная мелочь новая, пирог «Праздничный», булочка «Миланде».

Из пшеничной хлебопекарной муки с зерновыми продуктами: - хлеб «Зерновой» заварной, хлеб «Зерновой» заварной с кунжутом, хлеб «Зерновой» заварной с изюмом, хлеб «Боярский», «Хлебушек Зерновой», батон «Зерновой с молоком», багет «14 знаков», булочка «Зерновая ароматная», булочка «Зерновая пшеничная». - булочка для сэндвичей цельнозерновая.

Из смеси пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной муки: - хлеб «Ржаной русский», хлеб «Прибалтийский особый», хлеб «Венский королевский», хлеб «Заварной домашний», «Хлебушек Датский», багет ржано-пшеничный, булочка «Таллинская», хлеб с пшеничными отрубями, хлеб «По-купечески», хлеб «Виктория». - хлеб «Миланде», хлеб на хмелю, хлеб «Овсяный», хлеб «Пшеничное зернышко», хлеб «Гостовый», хлеб «Полба», хлеб «Нуровский», хлеб «Поддеревенски», хлеб «Дарна», хлеб «Монастырский», хлеб «Няняй», хлеб «Татай».

Из мультизлаковой муки - скроки-булка Артезианская, чабатта, хлеб. - основа для Римской пиццы, основа для пиццы Классической.

Из рисовой муки: - скроки-булка Артезианская, чабатта, хлеб, основа для Римской пиццы.

Из смеси пшеничной хлебопекарной и кукурузной муки: - хлеб кукурузный. **Из ржаной хлебопекарной муки:** - хлеб «Европейский».

Из пшеничной хлебопекарной муки, смеси пшеничной хлебопекарной и ржаной хлебопекарной муки с зерновыми продуктами: - хлеб «Изысканный», хлеб «Многозерновой» - хлеб «6 злаков».

Изделия с начинкой. Из пшеничной хлебопекарной муки: - фокачча с маслинами, фокачча с вялеными томатами и базиликом. *Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название. Рекомендуемый срок годности* замороженных тестовых заготовок без начинки, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности без начинки, замороженных хлебобулочных изделий без начинки при температуре минус (18±2) °С - герметично упакованных - не более 120 суток, не герметично упакованных – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженных тестовых заготовок с начинкой, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности с начинкой, замороженных хлебобулочных изделий с начинкой при температуре минус (18±2) °С - не более 60 суток. Размороженные хлебобулочные полуфабрикаты не подлежат повторному замораживанию. **Рекомендуемый срок годности с применением консервантов** замороженных тестовых заготовок без начинки, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности без начинки, замороженных хлебобулочных изделий без начинки при температуре минус (18±2) °С - герметично упакованных - не более 12 месяцев, не герметично упакованных – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности с применением консервантов** замороженных тестовых заготовок с начинкой, замороженных тестовых заготовок различной степени готовности с начинкой, замороженных хлебобулочных изделий с начинкой при температуре минус (18±2) °С - не более 120 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

12 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.71.11-565-37676459-2024
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ
(взамен ТУ 10.71.11-565-37676459-2017)

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на сдобные хлебобучные изделия, вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов с внесением сдобных компонентов по рецептуре (сахар, сливочное масло, маргарин и др.) (далее продукция, продукт, изделия). Продукция полностью готова к употреблению. Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом. **Изделия сдобные вырабатывают:** с начинками и без начинок **Примечание:** Изделия вырабатывают весовыми и штучными; упакованными или не упакованными в потребительскую упаковку. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия сдобные с начинками: бант с конфитюром; бант с творогом; булка «Весенняя» (вариант 2) булка с абрикосом; булка майская со сгущенкой; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Плюшка»; булка с изюмом; булка с корицей; булка с корицей (вариант 2); булка с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом; булка-плетенка; булочка «Ролл» с клюквой (брусникой); булочка «Ролл» с клюквой (вариант 2); булочка «Ролл» с клюквой (вариант 3); булочка «Ролл» с карамелью; булочка «Ролл» с карамелью (вариант 2); булочное изделие «Ролл» с карамелью (вариант 3); булочка «Ролл» с шоколадом; булочное изделие «Ролл» с шоколадом (вариант 3) булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком; булочка «К чаю»; булочка с изюмом; булочка «Творожная»; булочка «Розан» с яблоком; булочка «Розан» с яблоком (вариант 2); булочка «Французская»; булочка с яблоками; булочка с маком; булочка с корицей; булочка с корицей (2 вариант); булочка с повидлом; булочка со сгущенкой; булочка «Восторг»; булочка «Испанская»; булочка «Крендель»; булочка «Загадка»; булочка с творогом; булочка с джемом; булочка со сгущенкой; булочка «Маковая»; булочка сдобная с маком; булочка с абрикосом «Розочка»; булочка «Домашняя» с маком; булочка «Домашняя» с корицей; булочка «Домашняя» с творогом и посыпкой; булочка «Домашняя» с творогом и глазурью; булочка сдобная «Домашняя»; булочка с сахаром; булочка плюшка сдобная; булочка с конфитюром; булочка с яблоком и курагой; булочка с абрикосовым джемом; булочка с вишневым джемом; булочка с маком и шоколадом; булочка с джемом новая; булочка с маком новая; булочка «Лакомка с заварным кремом»; булочка с маком булочка с маковой начинкой; булочка с яблочной начинкой; булочка с сыром; булочка «Плюшка Московская»; ватрушка сдобная с творогом; ватрушка «Царская»; ватрушка с повидлом; ватрушка с джемом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с фруктовой начинкой; ватрушка с творогом; ватрушка ягодная; ватрушка с творогом и повидлом; «Ватрушка»; гребешок с повидлом; донат с банановой начинкой; донат с клубничной начинкой; донат с карамельной начинкой; донат с шоколадной начинкой; донат с ягодной начинкой; коса с орехом и корицей; коса с маком; пирожок «Венский»; пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирожок «Лакомка»; пирог с капустой; пирог с повидлом; пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; пирог с ягодной начинкой. плюшка ореховая; плетенка с маком; плетенка с корицей; рулет с маком; рулет с маком (вариант 2); рулет с изюмом; рулет с изюмом (2 вариант) рулет с изюмом (вариант 3); рулет с повидлом; рулет с черемухой; рулет с курагой; рулет с ореховой начинкой; рулет с ореховой начинкой (2 вариант); рулет

с фруктовой начинкой; рулетик с изюмом; рулетик с маком; рулет с маковой начинкой; рогалик «Домашний» с повидлом; рогалик с арахисовой начинкой; рогалик с малиной; рогалик с заварным кремом и изюмом; рогалик со сгущенкой и орехами; рогалик с абрикосовой начинкой; рогалик с клубничной начинкой; рогалик с повидлом; рогалик (вариант 2); розан с яблоком и смородиной; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); рожок с повидлом; сдоба Выборгская; сдоба Кировская; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с маком (вариант 2); сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Невская»; сдоба «Венская»; сдоба «Веер»; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом Маскарпоне; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом ванили; сдоба «Вечерняя» с начинкой «Кремовая» со вкусом «Рафаэло»; сеточка с творожной начинкой; улитка с маком; улитка сахарная; улитка с фруктами; улитка с корицей; устрица с маком (вариант 2); устрица с фруктами; устрица с изюмом; хала плетёная с маком; хала плетёная с творогом; хала плетёная с повидлом и корицей; хала плетёная с кремом на растительных маслах «Люкс Варенка»; **Изделия сдобные без начинок:** булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка «Ярославская»; булка «Ярославская» (вариант 2); булка «Весенняя»; булка «Весенний венок»; булка с какао; булка «Дружная семейка»; булка с кунжутом; булка с кунжутом (вариант 2); булка «Елка»; булка для хот-дога; булка «Солнышко»; булка «Веснушка»; булочка «Веснушка» (вариант 2); булочка «Веснушка» (вариант 3); булочка «Октябренок»; булочка «Ванильная»; булочка «Домашняя»; булочка «Дорожная»; булочка «Дорожная» (вариант 2); булочка «Подковка»; булочка «Попугайчик»; булочка «Ромашка»; булочка «Ромашка» (вариант 2); булочка сдобная «Ромашка» (3 вариант); булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; булочка с помадой; булочка сдобная с помадой; булочка сдобная «Солнышко»; булочка «Кята Ереванская»; булочка с изюмом; булочка «Весенняя»; булочка «Узелок»; булочка «Плюшка»; булочка «Бриошь»; булочка «К чаю» (вариант 2); булочка «Школьная»; булочка «Домашняя» с изюмом; булочка «Домашняя»; булочка с кунжутом; булочка; булочка с маком; булочка сдобная новая; булочка с томатом и травами; булочка луковая; булочка ореховая; бублик с маком; бублик с кунжутом; булочка «Плюшка с сахаром»; булочка «Серпантин»; булочка для бургера; булочка «Диетическая»; булочка «Колобок»; витушка сдобная; витушка с маком; каравай; каравайчик «Петровский»; кармашек «Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; крендель «Сахарный» (вариант 2); лепешка сметанная; лепешка майская; палочки сдобные; палочки ореховые; плюшка; плюшка «Московская»; плюшка «Московская» (вариант 2); плюшка «Московская» (вариант 3); плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; плетенка «Косичка» с маком; плетенка; розанчик сдобный; рогалик с изюмом; рогалик; рожок сдобный; рожок сдобный с орехами; рулетик ванильный; ромашка; сайка сдобная; сдоба Венецианская; сдоба «Вечерняя»; сдоба «Гребешок»; сдоба «Детская»; сдоба «Май»; сдоба «Маковка»; сдоба «Орешек»; сдоба «Подарок»; сдоба «Пьеро»; сдоба «Фенечки»; сдоба «Ягодка»; сдоба обыкновенная; сдоба с корицей и орехами; сдоба с крошкой; сдоба с орехами и изюмом; сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» с маком (вариант 2); сдоба «Ромовая баба»; сдоба «Ромовая баба» (вариант 2); сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; сдоба «Хала плетеная»; сдоба «Рогалик»; сдоба глазированная с кокосовой стружкой; сдоба витая; сдоба «Калач»; сдоба «Улитка»; устрица с маком; устрица с маком (вариант 3); устрица с шоколадными каплями.

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

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включи-

тельно не более 16 часов; продукция массой более 0,2 кг не более 24 часов. **Срок годности герметично упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 48 часов. **Срок максимальной выдержки продукции** на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг – не более 10 часов. **Рекомендуемые сроки годности** неупакованной продукции **без начинок** с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с **начинками** с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 72 часов (хранить при равномерной температуре изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения); при температуре выше 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: – не более 48 часов (хранить при равномерной температуре изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения); **Рекомендуемые сроки годности** продукции с **заварным кремом** с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: – не более 72 часов; При постановке на производство продукции с рекомендуемыми сроками годности, эти сроки должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 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. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.85.19-880-37676459-2024
ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
«ХАЛЯЛЬ» (HALAL)
(взамен ТУ 10.85.19-880-37676459-2020)

Дата введения в действие 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: технические условия, технологическая инструкция, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на изделия мучные кулинарные из песочного теста (далее продукция) без начинок и с добавлением фаршей (начинок) и ингредиентов, дозволенных в исламском праве – ХАЛЯЛЬ, без ингредиентов, запрещенных исламским правом и традициями – ХАРАМ. Продукцию выпускают с фаршами (начинками) из мяса, птицы, рыбы, колбасных изделий, консервированных продуктов, овощей и других продуктов, а также с ягодными, фруктовыми, сладкими начинками. Продукцию выпускают в горячем, охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для употребления в пищу: в горячем виде – непосредственно, в охлажденном виде после разогрева, в замороженном виде – после дефростации и разогрева в домашних условиях или в предприятиях общественного питания путем разогрева на оборудовании для термической обработки пищевых продуктов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из песочного теста без начинок: кольцо песочное с орехами; корзиночки (тарталетки) для закусок; язычок песочный; шарики творожные. **Изделия кулинарные из песочного теста с начинками:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Абрикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Абрикос»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущёнки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущёнки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом» и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметано-творожный; пирог шоколадно-творожный; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; киш с говядиной; киш с бараниной; киш с квашеной капустой и грибами; киш с колбасой (говяжьей); киш с грибами; киш овощной; **Изделия кулинарные из песочного творожного теста с начинками:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягодно-фруктовый пирог; пирог творожный с шоколадной крошкой.

Изменение № 1. Дата введения в действие 20.09.2024 год. Пирог песочный «Ватрушка королевская»; пирог песочный «Ватрушка венгерская»; пирог песочный с конфитюром «Абрикос»; пирог песочный с конфитюром «Персик»; пирог песочный с конфитюром «Клубника»; пирог песочный с конфитюром «Апельсин»; пирог песочный с калиной; пирог «Шоколадная королевская ватрушка»; пирог «Восточный»; пирог «Сметанник; пирог «Сметанник карамельный».

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85 °С не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции (СанПиН 2.3.2.1324, Приложение № 1, п. 98) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 24 часов. Срок годности охлажденной продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 24 часов в пределах сроков годности. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением газомодифицированной среды (азот 70 %, углекислый газ 30 %) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды, при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха 75±5 % – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – не более 4 месяцев; герметично упакованной – не более 6 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 8 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха 75±5 %: не герметично упакованной – не более 2 месяцев; герметично упакованной – не более 4 месяцев; упакованной в условиях вакуума – не более 6 месяцев. Допускается реализация замороженной продукции после дефростации при температуре от минус 1,5 до плюс 6 °С – в течение 5 суток. Реализация размороженной продукции в охлажденном виде подтверждается наличием даты и времени изменения условий хранения. При отсутствии данной информации продукт находится в замороженном состоянии. Повторному замораживанию не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324).

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.72.19-662-37676459-2024

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПОНЧИКИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на изделия хлебобулочные (пироги, пирожки, пончики), вырабатываемые из муки пшеничной хлебопекарной высшего, первого и второго сортов (далее продукция). Продукцию выпускают с различными термостабильными начинками и без начинок. Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные без начинки: пончик; пончик слоеный; пончик слоеный шоколадный; пончик «Донат»; пончик «Донат» в глазури; пончик «Берлинер»; пончик «Берлинер» с сахарной пудрой. **Изделия хлебобулочные с термостабильными начинками:** пончик с термостабильной начинкой; пончик «Донат» с термостабильной начинкой; пончик «Берлинер» с термостабильной начинкой; пирог с персиковой начинкой; пирог с малиновой начинкой; пирог с абрикосовой начинкой; пирог с творожной термостабильной кремовой начинкой; пирог с начинкой «ДелиФрут» с ароматом абрикоса; пирог с начинкой «ДелиФрут Лесные ягоды»; пирог с маковой начинкой; пирог с начинкой «Смесь Монтемикс «Вишня»»; пирог с начинкой «Вивафил с кусочками фруктов»; пирог с начинкой «Кремфил Йогуртовый»; пирог с начинкой «Кремфил Вареная сгущенка»; пирог с начинкой «Кремфил с ароматом ванили»; пирог с кремовой начинкой с кусочками печенья и фисташек; пирог с начинкой «Кремфил Какао»; пирог с начинкой «Кремфил Лимон»; пирог с начинкой «Кремфил Клубника»; пирог с начинкой «Кремфил со вкусом яблока и корицы»; пирог с начинкой «Кремфил ультим Темный шоколад»; пирог с начинкой «Кремфил Шоколадный»; пирог с начинкой «Кремфил Шоколад-Апельсин»; пирог с начинкой «Кремфил Шоколад-Вишня»; пирог с начинкой «Кремфил маковая начинка»; пирог с начинкой «Крем Астри заварной со вкусом вишни»; пирожок с персиковой начинкой; пирожок с малиновой начинкой; пирожок с абрикосовой начинкой; пирожок с творожной термостабильной кремовой начинкой; пирожок с начинкой «ДелиФрут» с ароматом абрикоса; пирожок с начинкой «ДелиФрут Лесные ягоды»; пирожок с маковой начинкой; пирожок с начинкой «Смесь Монтемикс «Вишня»»; пирожок с начинкой «Вивафил с кусочками фруктов»; пирожок с начинкой «Кремфил Йогуртовый»; пирожок с начинкой «Кремфил Вареная сгущенка»; пирожок с начинкой «Кремфил с ароматом ванили»; пирожок с кремовой начинкой с кусочками печенья и фисташек; пирожок с начинкой «Кремфил Какао»; пирожок с начинкой «Кремфил Лимон»; пирожок с начинкой «Кремфил Клубника»; пирожок с начинкой «Кремфил со вкусом яблока и корицы»; пирожок с начинкой «Кремфил ультим Темный шоколад»; пирожок с начинкой «Кремфил Шоколадный»; пирожок с начинкой «Кремфил Шоколад-Апельсин»; пирожок с начинкой «Кремфил Шоколад-Вишня»; пирожок с начинкой «Кремфил маковая начинка»; пирожок с начинкой «Крем Астри заварной со вкусом вишни»; пончик с персиковой начинкой; пончик с малиновой начинкой; пончик с абрикосовой начинкой; пончик с творожной термостабильной кремовой начинкой; пончик с начинкой «ДелиФрут» с ароматом абрикоса; пончик с начинкой «ДелиФрут Лесные ягоды»; пончик с маковой начинкой; пончик с начинкой «Смесь Монтемикс «Вишня»»; пончик с начинкой «Вивафил с кусочками фруктов»; пончик с начинкой «Кремфил Йогуртовый»; пончик с начинкой «Кремфил Вареная сгущенка»; пончик с начинкой «Кремфил с ароматом ванили»; пончик с кремовой начинкой с кусочками печенья и фисташек; пончик с начинкой «Кремфил Какао»; пончик с начинкой «Кремфил Лимон»; пончик с начинкой «Кремфил Клубника»; пончик с начинкой «Кремфил со вкусом яблока и корицы»; пончик с начинкой «Кремфил ультим Темный шоколад»; пончик с начинкой «Кремфил Шоколадный»; пончик с начинкой «Кремфил Шоколад-Апельсин»; пончик с начинкой «Кремфил Шоколад-Вишня»; пончик с начинкой «Кремфил маковая начинка»; пончик с начинкой «Крем Астри заварной со вкусом вишни».

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

Рекомендуемые сроки годности упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °C и относительной влажности воздуха не более $75 \pm 5\%$: не более 8 суток; **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °C и относительной влажности воздуха не более $75 \pm 5\%$: -не более 12 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением кон-

сервантов, упакованной в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха не более $75 \pm 5\%$: не более 21 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха 75 ± 5 %: не более 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.72.19.-925-37676459-2024

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

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

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

АССОРТИМЕНТ: **Хлеб из ржаной обойной муки дрожжевой:** хлеб ржаной (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной (формовой); хлеб ржаной «Московский особый» (формовой); **Хлеб из ржаной обдирной муки дрожжевой:** хлеб ржаной (2 вариант) (подовый, формовой); **Хлеб из ржаной сеяной муки дрожжевой:** хлеб «Андреевский» (подовый); хлеб «Ржаное зернышко» (подовый); **Хлеб из ржаной обдирной муки бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» (формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы (формовой); **Хлеб из ржаной обойной муки бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с укропом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с солодом (подовый, формовой); хлеб ржано – гречневый бездрожжевой (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Особенный» (формовой); хлеб «Сельский» (подовый, формовой); хлеб «Пассажирский» (подовый, формовой); хлеб луковый «Аполлон» (подовый, формовой); хлебушек «Особенный» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб «Деликатесный» (подовый); хлеб «Новоспасский» (подовый); хлеб «Тихвинский» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной второго сорта:** хлеб «Бородинский особый» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной обойной:** хлеб ржано-

пшеничный (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлебушек «Прибалтийский» (подовый); хлебушек «Целебный» (подовый); хлеб «Петровский заварной» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино Экстра» (формовой); лепешка «Ржаная» (подовый); хлеб «Шварцброт» (подовый, формовой); хлеб «Дворянский» (подовый); хлеб «Закусочный» с чесноком (формовой); хлеб «Традиция» (подовый, формовой); хлеб «Русский» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» (формовой); хлеб «Традиция особая» (подовый); хлеб заварной (формовой); хлеб ржано-обдирный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); хлеб «Одесский» (подовый, формовой); хлеб «Берендеевский» (подовый, формовой); хлеб «Домашний» (подовый, формовой); хлеб «Кировский» (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный «Бородино» (подовый, формовой); хлеб солодовый (подовый); багет «Деревенский» (подовый); хлеб «Кубанский»; хлеб «Бородинский новый»; хлеб пшенично-ржаной (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский» (подовый); хлеб ржано-пшеничный «Венгерский домашний» с луком (подовый); хлеб «Дачный» (формовой); хлеб «Городской» (формовой) хлеб «Домашний» (вариант 2); хлеб ржано-пшеничный подовый; хлеб заварной с изюмом (формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки, муки пшеничной первого сорта и муки пшеничной обойной:** хлеб «Ржано-пшеничный Дубки»; хлеб «Ржано-пшеничный Премиум»; хлеб «Пряный»; хлеб «Пряный ржано-пшеничный»; хлеб с тмином и кориандром; **Хлеб ржано-пшеничный из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта бездрожжевой:** хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Ситный» с примесью муки пшеничной и овсяной (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске со смесью семян (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси пшеничной муки первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Семейный» (формовой). хлеб «Мариинский»; хлеб «Дорожный» (подовый); хлеб «Мраморный» (подовый); хлеб «Обеденный» (подовый); хлебушек «Пикантный» (подовый); хлебушек «Тыквита» (подовый); хлебушек с отрубями (подовый); хлебушек многозлаковый (подовый); хлеб «Посольский» (формовой, подовый); хлебушек «Бородинский» (формовой); хлеб «Фирменный» (формовой); хлеб «Купеческий» (подовый); хлеб «Особый» (подовый); хлеб «Чесночный» (формовой) хлеб пшенично-ржаной «Обычный» (подовый); хлеб «Монастырский» (подовый); хлеб «Боярский» (подовый, формовой); хлеб «Новый» (подовый, формовой); хлеб «Королевский» (подовый, формовой); хлеб «Полевой» (подовый,

формовой); хлеб «Пшеничный Новый» (подовый, формовой); хлеб «Дарница» (подовый, формовой); хлеб «Дворянский» (формовой); хлеб «Дворянский» (формовой) (2 вариант); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной обойной и муки ржаной обойной:** хлеб «Орловский» (формовой); хлеб «Полярный» (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной второго сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Преображенский» (подовый, формовой); хлеб «Сергеевский» (подовый, формовой); хлеб «Украинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Деревенский» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с кунжутом (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с изюмом (подовый, формовой). **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб пшенично-ржаной «Солодовый» (подовый); багет «Финский» (подовый); хлеб «Тостерный» (формовой); хлеб «Чиабатта» (подовый); хлеб «С сыром» (формовой); хлеб «Луковый» (подовый); багет пшенично-ржаной (подовый); багет «Фитнес» (подовый); багет с сухофруктами и орехами (подовый); булка «Бородинская»; хлеб «Деревенский» (вариант 2); хлеб «Бородино новый» (подовый); хлеб «Бородино новый» (формовой); хлеб «Кубанский» (подовый); хлеб пшенично-ржаной порционный (подовый); хлеб «Амарантовый» (подовый); хлеб солодовый с тмином (формовой); хлеб «Провансальский» (подовый); хлеб «Яблочный» (подовый); хлеб «Симфония» (подовый); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Злаковый»; хлеб Луковый (подовый) (2 вариант); хлеб «Ароматный» с изюмом; хлеб «Знатный» зерновой; хлеб «Шведский»; хлеб «Бородинский особый» (формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта, муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Альпийский» (подовый); хлеб «Мраморный» (формовой); хлеб заварной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной бездрожжевой** Хлеб бездрожжевой пшенично-ржаной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб «Здравушка» (подовый); хлеб «Уржумский» (подовый); хлебешек с овсяными хлопьями (подовый); хлебешек «Гречишный» (подовый); хлебешек «Хлыновский» (подовый); хлебешек «Силаржи» (подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб с овсяным зерном (подовый).

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

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха не более $75\pm 5\%$: не более 8 суток; **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха не более $75\pm 5\%$: -не более 12 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов, упакованной в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха не более $75\pm 5\%$: не более 21 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$: не более 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

(Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.72.19-312-37676459-2024
ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на изделия булочные, вырабатываемые: из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта, 1-ого сорта, 2-ого сорта; из смеси различных сортов пшеничной хлебопекарной муки; из ржаной хлебопекарной муки; из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки – с добавлением зерновых продуктов и других компонентов по рецептуре, опарным или безопарным способом (далее продукция). Продукция полностью готова к употреблению и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания. **Булочные изделия вырабатывают:** подовыми или формовыми; без начинок; упакованными или не упакованными в потребительскую упаковку. **Примечание:** Изделия вырабатывают весовыми и штучными.

АССОРТИМЕНТ: Изделия из пшеничной муки высшего сорта: батон; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Вкусный»; батон «Городецкий»; батон «Московский»; батон «Застольный»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батон «Сдобный»; батон «Ладожский»; батон «Народный»; батон «Итальянский с оливками»; батон «Крестьянский»; батон «Парижский»; батон подовый «Белый»; батон «Турецкий»; батон «Подсолнечный»; батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; батончик «Молочный сдобный»; батончик с тмином; батончик «Невский»; багет; багет «Французский»; багет «Французский» классический; багет с сыром и чесноком; багет «Молочный»; багет «Луковый»; багет «Хрустящий»; багет из пшеничной муки; багет «8 злаков»; багет с ветчиной и сыром; багет ночной; багет с изюмом; багетик «Невский»; бон-багет; бон-багет с кунжутом; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с кунжутом; булка пшеничная в/с «Фитнес гречневый»; булка пшеничная в/с «Фитнес»; булка «Пряная»; булка «Русь»; булка бутербродная; булка отрубная; булочка «Народная»; булочка к завтраку; булочка «Богатырская»; булочка «Венская»; булочка «Весенняя»; булочка для сэндвича; булочка для хот-дога; булочка для гамбургера; булочка для гамбургера с кунжутом; булочка для бургера на сливочном масле; булочка для бургера на маргарине; булочное изделие «Чиабатта»; булочное изделие «Чиабатта с сыром»; булочное изделие «Фокаччо»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и каперсами»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и оливками»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Хлебушек белый пшеничный»; булочное изделие «Хлебушек белковый»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный»; булочное изделие «Мама Мия»; булочное изделия «Хлеб Мексиканский»; булочное изделия «Хлеб Амарантовый»; булочное изделие «Хлеб Горчичный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный»; булочное изделие «Хлеб Постный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Фитнес»; булочное изделие «Хлеб Белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Веснушка формовая»; булочное изделие «Хлеб Богатырский»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; булочное изделие «Хлеб пшеничный порционный»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; булочное изделие «Хлеб Ягодный»; булочное изделие «Хлеб Праздничный»; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; булочное изделие «Хлеб Многозерновой»; булочное изделие «Хлеб Апельсиновый»; булочное изделие «Хлеб Томат-

ный»; булочное изделие «Хлеб отрубной Докторский»; булочное изделие «Каравай»; булочное изделие «Пита»; булочное изделие «Армянское»; булочное изделие «Ромашка»; булочное изделие «Хлеб Итальянский с чесноком»; плетенка с маком; калач «Арбатский»; ситничек «Московский»; сайка «Изюминка»; сайка «Домашний вкус»; сайка с кунжутом; сайка «Ароматная»; сайка с творогом; хлебцы «Докторские»; хала плетеная «Любительская». булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка чесночная; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой»; булочка для гамбургера "Black"; булочка для гамбургера кукурузная; булочка для гамбургера луковая; булочка для гамбургера чесночная; булочка для гамбургера оливковая; булочка для хот-дога "Black"; багет "Black"; булочное изделие "Хлеб на сыворотке" батон «Нежный»; батон с кунжутом; булка «Мраморная; изделие булочное «Хлеб Премиум»; изделие булочное «Хлеб Луковый»; батон нарезной «Домашний»; батон «Московский» (2 вариант); батон «Городецкий» (2 вариант); батон «Домашний с изюмом»; батон кукурузный; батон кукурузный (вариант 2); плетенка с маком (2 вариант); булочное изделие «Хлеб белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; багет «Французский» (4 вариант); багет французский (вариант 2); бон-багет с кунжутом (2 вариант); багет (2 вариант); булочка медовая; булочка арахисовая; булочка пшеничная; булочка с красной смородиной; булочка с черной смородиной; булочка с мандарином; булочное изделие «Хлеб зерновой» (подовый); булочное изделие «Хлеб белково-пшеничный» (формовой); булочное изделие «Хлеб Докторский»; булочное изделие «Хлеб Геркулес»; булочка «Рябинушка»; булочка «Облепиховый цвет»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Трапезный»; булочное изделие «Хлеб Чемпион»; булочное изделие «Хлеб Старорусский заварной»; булочное изделие «Хлеб Старорусский Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Заварной»; булочное изделие «Хлеб Зерновой»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Вита плюс»; булочное изделие «Хлеб Тыквенный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Отрубной»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочка с маком; бон багет; батончик «Нарезной»; батончик с изюмом; булочное изделие «Плетенка с маком»; булочка «Ромашка»; булочное изделие бездрожжевое «Виктория»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный» (вариант 3); булочное изделие «Хлеб Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Рукдешельс»; булочное изделие «Фокачча с сыром и чесноком»; булочное изделие «Фокачча с сыром и зеленью»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Булочка к завтраку»; булочное изделие «Батон Ароматный»; багет с сыром; багет с чесноком; багет зерновой; багет «Крестьянский»; багет (вариант 2); фокаччо; чабатта; багет «Французский»; багет «Французский мини с чесноком и зеленью»; багет «Французский мини»; батон «Любимый»; изделие булочное «Хлеб Фокачча»; изделие булочное «Хлеб белый Пшеничный»; изделие булочное «Хлеб Тостовый»; изделие булочное «Хлеб злаковый (спортивный)»; изделие булочное «Хлеб Чабатта». **Изделия из пшеничной муки 1 сорта:** батон простой «Домашний»; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Полесье»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батончик «К чаю»; булка «Минская»; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с молочной сывороткой; булка «Нововятская»; булка «Валгаская с изюмом»; булка «Валгаская»; булочка «Валгаская»; булочка «Примавера»; булочка «Русская»; булочка «Маковка»; булочка «Моздокская Новинка»; булочка «Чоскыд Нянь»; булочка «8 злаков»; сайки «Домашний вкус»; сайки «Ароматная»; хала «Летняя»; краюшка зерновая; булочное изделие «Хлеб 8 злаков»; булочное изделие «Пшеничный хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный с семечками»; булочное изделие «Гречневый хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек мультизлаковый»; булочное изделие «Хлебушек луковый»; булочное изделие «Хлебушек кукурузный»; булочка картофельная; булочка майонез-

ная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка чесночная; булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой». булка «Мраморная»; булочное изделие «Хлеб Тартин»; булочное изделие «Хлеб гречневый»; булочное изделие «Хлеб 8 злаков». **Изделия из пшеничной муки 2 сорта:** батон «Полесье»; батон «Домашний»; булка «Валгаская с изюмом»; булочка с изюмом; калач «Уральский»; сайка «Домашний вкус». **Изделия из смеси ржаной и пшеничной муки:** булочка ржано-пшеничная; булочка ржано-пшеничная с отрубями; булочка пшенично-ржаная; булочка пшенично-ржаная с отрубями; багет пшенично-ржаной; булочное изделие «Хлеб деревенский»; булочное изделие «Хлеб с яблоками». булка «Мраморная»; булка «Мраморная» (2 вариант); булка «Мраморная» (3 вариант). булочное изделие «Хлеб ржаной «Деревенский»; булочка цельнозерновая; булочное изделие «Хлеб Рижский новый»; булочное изделие «Хлеб Столовый» новый; булочное изделие «Хлеб Мультизлаковый»; булочное изделие «Хлеб солодовый»; булочное изделие «Хлеб Бородинский плюс»; булочное изделие «Хлеб Альпийский»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой ржаной Дядьковский»; булочное изделие «Хлеб Зарайский» булочное изделие «Хлеб Зерна и злаки»; булочное изделие «Хлеб Живая рожь с изюмом»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб Котлинский пресный»; булочное изделие «Хлеб Протеиновый»; булочное изделие «Хлеб Посольский»; булочное изделие «Хлеб Омега»; булочка «Мультисид»; булочное изделие «Хлеб Подовый»; булочное изделие «Хлеб Деревенский» (вариант 2); булочное изделие «Хлеб Бородинский»; булочное изделие «Хлеб Юрмальский»; булочное изделие «Хлеб Бородинские традиции»; изделие булочное «Хлеб Бородинский» (вариант 2); изделие булочное «Хлеб Дарницкий»; изделие булочное «Хлеб Рижский ржаной солодовый»; изделие булочное «Хлеб сельский». **Изделия из смеси пшеничной муки высшего и первого сортов:** булка «Мраморная». **Изделия булочные, выпеченные из полуфабрикатов:** батон «Подсолнечный»; батон «Нарезной» (3 вариант); батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; сайка горчичная; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; багет; булка «Городская»; булка бутербродная; багет «14 злаков»; багет ржано-пшеничный.

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

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов **Рекомендуемые сроки годности** упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха не более $75\pm 5\%$: не более 8 суток; **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с применением консервантов с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха не более $75\pm 5\%$: -не более 12 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции с применением консервантов, упакованной в условиях вакуума, с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха не более $75\pm 5\%$: не более 21 суток; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, упакованной с применением консервантов и газомодифицированной среды (азот 30 %, углекислый газ 70 %) при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$: не более 35 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.72.19–1085–37676459-2024

ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящие технические условия распространяются на хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной хлебопекарной высшего, первого и второго сортов с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 г (далее продукция). **Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки вырабатывают:** подовыми или формовыми; без начинки; упакованными в потребительскую упаковку. **Примечание:** Изделия вырабатывают весовыми и штучными. Продукция, изготавливаемая по данным техническим условиям, должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 в части процессов ее производства (в том числе в части обеспечения контроля и соблюдения требований параметров качества и безопасности продукции, ее маркировки, используемого сырья и т. д.), отбора образцов, методов исследований (испытаний), хранения, транспортирования и реализации. **Хлебобулочные изделия из пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:** из одного сорта муки; из одного сорта муки и зерновых продуктов; из смеси разных сортов муки; из смеси разных сортов муки и зерновых продуктов; **Примечание:** масса зерновых продуктов в смеси с пшеничной хлебопекарной мукой не должна превышать 20 % массы смеси. **Хлебобулочные изделия из одного сорта пшеничной хлебопекарной муки подразделяют на хлебобулочные изделия:** из пшеничной хлебопекарной муки второго сорта; из пшеничной хлебопекарной муки первого сорта; из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта; Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:* хлеб «Полесье» (подовый); хлеб подовый «Сеяный с изюмом» (подовый); хлеб «Приволжский» (формовой); хлеб «С молоком» (подовый, формовой); хлеб «Английский домашний» (формовой); хлеб «Глобус» (формовой); хлеб «Зерновой особый» (формовой); хлеб пшеничный «Митинский» (формовой); хлеб пшеничный «Надеждинский» (формовой); хлеб пшеничный «Нововятский» (формовой); хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Особый» (подовый, формовой); хлеб «Раздельный» (формовой); хлеб «Смак» (формовой); хлеб «Тостовый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (формовой); хлеб «Фитнес» (формовой); хлеб «Чемпион» (формовой); хлеб «Арбатский» (формовой); хлеб «Пирамида» (формовой); хлеб «Любительский» (формовой); хлеб «С сыром» (формовой, подовый); хлеб «Гречневый» (формовой, подовый); хлеб «С картофелем» (формовой, подовый); хлеб «Молодежный» (формовой); хлеб «С картофелем и сыром» (формовой, подовый); хлеб «Пшеничный калач» (подовый); хлеб пшеничный с луком (подовый, формовой); хлеб «Деревенский»; хлеб «Гречневый» (вариант 2); хлеб «Пшеничный»; хлеб «Пшеничный с отрубями». *Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:* хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый); хлеб «Белорусский молочный» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (формовой); хлеб пшеничный «Особый» (формовой); хлеб «Простой горчичный» (подовый, формовой); хлеб «Ситный молочный» (формовой); хлеб «Золотое зернышко»; хлеб «Ромашка весенняя» (формовой); хлеб «Кишиневский новый» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Дачный» (формовой); хлеб пшеничный «К обеду»; хлеб пшеничный (подовый, формовой); хлеб пшеничный с отрубями (формовой); хлеб «Российский штучный» (подовый); хлеб матнакаш «Ар-

мянский» (подовый); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с орехами» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с вялеными томатами» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с оливками» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с копченой паприкой» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с чесноком» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с кунжутом» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с тмином» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой с розмарином» (подовый, формовой); изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой со смесью семян» (подовый, формовой); хлеб «Зернышко» (подовый); хлеб «Полезный» (подовый); хлеб формовой; хлеб пшеничный «Отрубной» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Юбилейный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Пшеничный» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный с отрубями» (вариант 2); хлеб «Формовой первого сорта»; хлеб «Деревенский». **Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта:** хлеб «Целинный» (формовой); хлеб «Народный» (подовый, формовой); хлеб «Белорусский молочный» (формовой); хлеб «Молодецкий» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Арнаут Киевский» (подовый); хлеб матнакаш «Ереванский» (подовый); хлеб «Летний» (подовый, формовой). **Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов:** хлеб пшеничный «Столовый» (подовый); хлеб пшеничный «Столовый» (формовой); хлеб пшеничный «Житный» (подовый, формовой); хлеб пшеничный «Домашний вкус» (подовый, формовой); хлеб пшеничный молочно-отрубной (подовый, формовой). **Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной второго и первого сортов:** хлеб «Социальный» (формовой).

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

Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %: **с применением консервантов:** упакованной – не более 8 суток; герметично упакованной – не более 12 суток; упакованной в условиях вакуума не более 21 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.

12 900 РУБ.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: **Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:** хлеб «Полесье» (подовый); хлеб подовый «Сеяный с изюмом» (подовый); хлеб «Приволжский» (формовой); хлеб «С молоком» (подовый, формовой); хлеб

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

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название. Срок годности продукции с момента изготовления при температуре 18 ± 3 °C и относительной влажности воздуха не более 75 %: неупакованной продукции – не более 24 часов; упакованной продукции не более 72 часов. Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: не более 10 часов; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.71.11-294-37676459-2023

ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ

(взамен ТУ 10.71.11-294-37676459-2017)

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

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

АССОРТИМЕНТ: Изделия из пшеничной муки высшего сорта: батон; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Вкусный»; батон «Городецкий»; батон «Московский»; батон «Застольный»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батон «Сдобный»; батон «Ладожский»; батон «Народный»; батон «Итальянский с оливками»; батон «Крестьянский»; батон «Парижский»; батон подовый «Белый»; батон «Турецкий»; батон «Подсолнечный»; батон «Но-

вый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; батончик «Молочный сдобный»; батончик с тмином; батончик «Невский»; багет; багет «Французский»; багет «Французский» классический; багет с сыром и чесноком; багет «Молочный»; багет «Луковый»; багет «Хрустящий»; багет из пшеничной муки; багет «8 злаков»; багет с ветчиной и сыром; багет ночной; багет с изюмом; багетик «Невский»; бон-багет; бон-багет с кунжутом; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с кунжутом; булка пшеничная в/с «Фитнес гречневый»; булка пшеничная в/с «Фитнес»; булка «Пряная»; булка «Русь»; булка бутербродная; булка отрубная; булочка «Народная»; булочка к завтраку; булочка «Богатырская»; булочка «Венская»; булочка «Весенняя»; булочка для сэндвича; булочка для хот-дога; булочка для гамбургера; булочка для гамбургера с кунжутом; булочка для бургера на сливочном масле; булочка для бургера на маргарине; булочное изделие «Чиабатта»; булочное изделие «Чиабатта с сыром»; булочное изделие «Фокаччо»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и каперсами»; булочное изделие «Фокачча с вялеными томатами и оливками»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Хлебушек белый пшеничный»; булочное изделие «Хлебушек белковый»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный»; булочное изделие «Мама Мия»; булочное изделия «Хлеб Мексиканский»; булочное изделия «Хлеб Амарантовый»; булочное изделие «Хлеб Горчичный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный»; булочное изделие «Хлеб Постный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Фитнес»; булочное изделие «Хлеб Белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Веснушка формовая»; булочное изделие «Хлеб Богатырский»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб пшеничный бездрожжевой»; булочное изделие «Хлеб пшеничный порционный»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; булочное изделие «Хлеб Ягодный»; булочное изделие «Хлеб Праздничный»; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; булочное изделие «Хлеб Многозерновой»; булочное изделие «Хлеб Апельсиновый»; булочное изделие «Хлеб Томатный»; булочное изделие «Хлеб отрубной Докторский»; булочное изделие «Каравай»; булочное изделие «Пита»; булочное изделие «Армянское»; булочное изделие «Ромашка»; булочное изделие «Хлеб Итальянский с чесноком»; плетенка с маком; калач «Арбатский»; ситничек «Московский»; сайка «Изюминка»; сайка «Домашний вкус»; сайка с кунжутом; сайка «Ароматная»; сайка с творогом; хлебцы «Докторские»; хала плетеная «Любительская». булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка чесночная; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой»; булочка для гамбургера "Black"; булочка для гамбургера кукурузная; булочка для гамбургера луковая; булочка для гамбургера чесночная; булочка для гамбургера оливковая; булочка для хот-дога "Black"; багет "Black"; булочное изделие "Хлеб на сыворотке" батон «Нежный»; батон с кунжутом; булка «Мраморная; изделие булочное «Хлеб Премиум»; изделие булочное «Хлеб Луковый»; батон нарезной «Домашний»; батон «Московский» (2 вариант); батон «Городецкий» (2 вариант); батон «Домашний с изюмом»; батон кукурузный; батон кукурузный (вариант 2); плетенка с маком (2 вариант); булочное изделие «Хлеб белый формовой»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб с отрубями»; багет «Французский» (4 вариант); багет французский (вариант 2); бон-багет с кунжутом (2 вариант); багет (2 вариант); булочка медовая; булочка арахисовая; булочка пшеничная; булочка с красной смородиной; булочка с черной смородиной; булочка с мандарином; булочное изделие «Хлеб зерновой» (подовый); булочное изделие «Хлеб белково-пшеничный» (формовой); булочное изделие «Хлеб Докторский»; булочное изделие «Хлеб Геркулес»; булочка «Рябиனுшка»; булочка «Облепиховый цвет»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Трапезный»; булочное изделие «Хлеб Чемпион»; булочное изделие «Хлеб Старорусский заварной»; булочное изделие «Хлеб Старорусский Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Заварной»; булочное изделие «Хлеб Зерновой»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой Вита плюс»; булочное изделие «Хлеб Тыквенный»; булочное изделие «Хлеб Совитал фруктовый»; булочное изделие «Хлеб Отрубной»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочка с маком; бон багет; батончик «Нарезной»; батончик с изюмом; булочное изделие «Плетенка с маком»; булочка «Ромашка»; булочное изделие бездрожжевое «Виктория»; булочное изделие «Хлеб пшеничный»; булочное изделие «Хлеб Кукурузный» (вариант 3); булочное изделие «Хлеб Гречневый»; булочное изделие «Хлеб Рукдешельс»; булочное изделие «Фокачча с сыром и чесноком»; булочное изделие «Фокачча с сыром и зеленью»; булочное изделие «Фокачча с сыром»; булочное изделие «Булочка к завтраку»; булочное изделие «Батон Ароматный»; багет с сыром; багет с чесноком; багет зерновой; багет «Крестьянский»; багет (вариант 2); фокаччо; чиабатта; багет «Французский»; багет «Французский мини с чесноком и зеленью»; багет «Французский мини»; батон «Любимый»; изделие булочное «Хлеб Фокачча»; изделие булочное «Хлеб белый Пшеничный»; изделие булочное «Хлеб Тостовый»; изделие булочное «Хлеб злаковый (спортивный)»; изделие булочное «Хлеб Чиабатта». **Изделия из пшеничной муки 1 сорта:** батон простой «Домашний»; батон «Тостовый»; батон нарезной «С молоком»; батон «Полесье»; батон «Ароматный»; батон «Ароматный особый»; батончик «К чаю»; булка «Минская»; булка «Городецкая»; булка «Дачная»; булка с молочной сывороткой; булка «Нововятская»; булка «Валгаская с изюмом»; булка «Валгаская»; булочка «Валгаская»; булочка «Примавера»; булочка «Русская»; булочка «Маковка»; булочка «Моздокская Новинка»; булочка «Чоскыд Нянь»; булочка «8 злаков»; сайки «Домашний вкус»; сайки «Ароматная»; хала «Летняя»; краюшка зерновая; булочное изделие «Хлеб 8 злаков»; булочное изделие «Пшеничный хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек пшеничный с семечками»; булочное изделие «Гречневый хлебушек»; булочное изделие «Хлебушек мультизлаковый»; булочное изделие

«Хлебушек луковый»; булочное изделие «Хлебушек кукурузный»; булочка картофельная; булочка майонезная; булочка луковая; булочка с отрубями; булочка гречишная; булочка кукурузная; булочка мультизлаковая; булочка чесночная; булочка 3 копейки; булочка на камне; булочка «Франзолька с травами»; булочка «Франзолька с паприкой». булка «Мраморная»; булочное изделие «Хлеб Тартин»; булочное изделие «Хлеб гречневый»; булочное изделие «Хлеб 8 злаков». **Изделия из пшеничной муки 2 сорта:** батон «Полесье»; батон «Домашний»; булка «Валгаская с изюмом»; булочка с изюмом; калач «Уральский»; сайка «Домашний вкус». **Изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** булочка ржано-пшеничная; булочка ржано-пшеничная с отрубями; булочка пшенично-ржаная; булочка пшенично-ржаная с отрубями; багет пшенично-ржаной; булочное изделие «Хлеб деревенский»; булочное изделие «Хлеб с яблоками». булка «Мраморная»; булка «Мраморная» (2 вариант); булка «Мраморная» (3 вариант). булочное изделие «Хлеб ржаной «Деревенский»; булочка цельнозерновая; булочное изделие «Хлеб Рижский новый»; булочное изделие «Хлеб Столовый» новый; булочное изделие «Хлеб Мультизлаковый»; булочное изделие «Хлеб солодовый»; булочное изделие «Хлеб Бородинский плюс»; булочное изделие «Хлеб Альпийский»; булочное изделие «Хлеб Картофельный с луком»; булочное изделие «Хлеб бездрожжевой ржаной Дядьковский»; булочное изделие «Хлеб Зарайский» булочное изделие «Хлеб Зерна и злаки»; булочное изделие «Хлеб Живая рожь с изюмом»; булочное изделие «Хлеб Крестьянский»; булочное изделие «Хлеб Котлинский пресный»; булочное изделие «Хлеб Протеиновый»; булочное изделие «Хлеб Посольский»; булочное изделие «Хлеб Омега»; булочка «Мультисид»; булочное изделие «Хлеб Подовый»; булочное изделие «Хлеб Деревенский» (вариант 2); булочное изделие «Хлеб Бородинский»; булочное изделие «Хлеб Юрмальский»; булочное изделие «Хлеб Бородинские традиции»; изделие булочное «Хлеб Бородинский» (вариант 2); изделие булочное «Хлеб Дарницкий»; изделие булочное «Хлеб Рижский ржаной солодовый»; изделие булочное «Хлеб сельский». **Изделия из смеси пшеничной муки высшего и первого сортов:** булка «Мраморная». **Изделия булочные, выпеченные из полуфабрикатов:** батон «Подсолнечный»; батон «Нарезной» (3 вариант); батон «Новый»; батон «Славянский»; батон «Горчичный»; батон «Костромской»; сайка горчичная; булочное изделие «Хлеб Чиполлино с луком»; багет; булка «Городская»; булка бутербродная; багет «14 злаков»; багет ржано-пшеничный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название. Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи: массой до 0,2 кг включительно не более 6 часов; массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов. Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: массой до 0,2 кг включительно – 16 часов, массой свыше 0,2 кг – 24 часа. Срок годности упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: массой до 0,2 кг включительно не более 48 часов, массой свыше 0,2 кг – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: с **содержимым нетто более 0,2 кг:** из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта – 5 суток; из муки пшеничной хлебопекарной 1, 2 сорта, из смеси муки – 5 суток. с **содержимым нетто менее 0,2 кг:** – 3 суток. **Рекомендуемые сроки годности** для неупакованной продукции при температуре $18\pm 5^{\circ}\text{C}$ массой до 0,2 кг включительно – 24 часов, массой свыше 0,2 кг – 36 часа. **Рекомендуемые сроки годности** для упакованной продукции при температуре $18\pm 5^{\circ}\text{C}$: массой до 0,2 кг включительно не более 48 часов, массой свыше 0,2 кг – не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** для упакованной продукции с применением сорбата калия при температуре $18\pm 5^{\circ}\text{C}$ – не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. (Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов по СанПиН 2.3.2.1324-03).

12 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.71.11–175–37676459–2023

ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ

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

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

АССОРТИМЕНТ: Хлеб из ржаной обойной муки дрожжевой: хлеб ржаной (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной (формовой); хлеб ржаной «Московский особый» (формовой); Хлеб из ржаной обдирной муки дрожжевой: хлеб ржаной (2 вариант) (подовый, формовой); Хлеб из ржаной сеяной муки дрожжевой: хлеб «Андреевский» (подовый); хлеб «Ржаное зернышко» (подовый); Хлеб из ржаной обдирной муки бездрожжевой: хлеб ржаной бездрожжевой (подовый,

формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» (формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы (формовой); **Хлеб из ржаной обойной муки бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (вариант 2) (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с укропом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с солодом (подовый, формовой); хлеб ржано – гречневый бездрожжевой (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Особенный» (формовой); хлеб «Сельский» (подовый, формовой); хлеб «Пассажирский» (подовый, формовой); хлеб луковый «Аполлон» (подовый, формовой); хлебушек «Особенный» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб «Деликатесный» (подовый); хлеб «Новоспасский» (подовый); хлеб «Тихвинский» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной второго сорта:** хлеб «Бородинский особый» (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки и муки пшеничной обойной:** хлеб ржано-пшеничный (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной сеяной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлебушек «Прибалтийский» (подовый); хлебушек «Целебный» (подовый); хлеб «Петровский заварной» (подовый); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной первого сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино Экстра» (формовой); лепешка «Ржаная» (подовый); хлеб «Шварцброт» (подовый, формовой); хлеб «Дворянский» (подовый); хлеб «Закусочный» с чесноком (формовой); хлеб «Традиция» (подовый, формовой); хлеб «Русский» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» (формовой); хлеб «Традиция особая» (подовый); хлеб заварной (формовой); хлеб ржано-обдирный с добавлением йодированной соли (подовый, формовой); хлеб «Одесский» (подовый, формовой); хлеб «Берендеевский» (подовый, формовой); хлеб «Домашний» (подовый, формовой); хлеб «Кировский» (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный «Бородино» (подовый, формовой); хлеб солодовый (подовый); багет «Деревенский» (подовый); хлеб «Кубанский»; хлеб «Бородинский новый»; хлеб пшенично-ржаной (подовый, формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обдирной муки и муки пшеничной высшего сорта:** хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский» (подовый); хлеб ржано-пшеничный «Венгерский домашний» с луком (подовый); хлеб «Дачный» (формовой); хлеб «Городской» (формовой) хлеб «Домашний» (вариант 2); хлеб ржано-пшеничный подовый; хлеб заварной с изюмом (формовой); **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой из смеси ржаной обойной муки, муки пшеничной первого сорта и муки пшеничной обойной:** хлеб «Ржано-пшеничный Дубки»; хлеб «Ржано-пшеничный Премиум»; хлеб «Пряный»; хлеб «Пряный ржано-пшеничный»; хлеб с тмином и кориандром; **Хлеб ржано-пшеничный из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной первого сорта бездрожжевой:** хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Ситный» с примесью муки пшеничной и овсяной (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на закваске со смесью семян (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси пшеничной муки первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Семейный» (формовой). хлеб «Мариинский»; хлеб «Дорожный» (подовый); хлеб «Мраморный» (подовый); хлеб «Обеденный» (подовый); хлебушек «Пикантный» (подовый); хлебушек «Тыквита» (подовый); хлебушек с отрубями (подовый); хлебушек многозлаковый (подовый); хлеб «Посольский» (формовой, подовый); хлебушек «Бородинский» (формовой); хлеб «Фирменный» (формовой); хлеб «Купеческий» (подовый); хлеб «Особый» (подовый); хлеб «Чесночный» (формовой) хлеб пшенично-ржаной «Обычный» (подовый); хлеб «Монастырский» (подовый); хлеб «Боярский» (подовый, формовой); хлеб «Новый» (подовый, формовой); хлеб

«Королевский» (подовый, формовой); хлеб «Полевой» (подовый, формовой); хлеб «Пшеничный Новый» (подовый, формовой); хлеб «Дарница» (подовый, формовой); хлеб «Дворянский» (формовой); хлеб «Дворянский» (формовой) (2 вариант); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной обойной и муки ржаной обойной:** хлеб «Орловский» (формовой); хлеб «Полярный» (подовый, формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной второго сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Преображенский» (подовый, формовой); хлеб «Сергеевский» (подовый, формовой); хлеб «Украинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Деревенский» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с кунжутом (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с изюмом (подовый, формовой). **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб пшенично-ржаной «Солодовый» (подовый); багет «Финский» (подовый); хлеб «Гостерный» (формовой); хлеб «Чиабатта» (подовый); хлеб «С сыром» (формовой); хлеб «Луковый» (подовый); багет пшенично-ржаной (подовый); багет «Фитнес» (подовый); багет с сухофруктами и орехами (подовый); булка «Бородинская»; хлеб «Деревенский» (вариант 2); хлеб «Бородино новый» (подовый); хлеб «Бородино новый» (формовой); хлеб «Кубанский» (подовый); хлеб пшенично-ржаной порционный (подовый); хлеб «Амарантовый» (подовый); хлеб солодовый с тмином (формовой); хлеб «Провансальский» (подовый); хлеб «Яблочный» (подовый); хлеб «Симфония» (подовый); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Злаковый»; хлеб Луковый (подовый) (2 вариант); хлеб «Ароматный» с изюмом; хлеб «Знатный» зерновой; хлеб «Шведский»; хлеб «Бородинский особый» (формовой); **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой из смеси муки пшеничной высшего сорта, муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной:** хлеб «Альпийский» (подовый); хлеб «Мраморный» (формовой); хлеб заварной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной бездрожжевой** Хлеб бездрожжевой пшенично-ржаной (формовой, подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной первого сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб «Здравушка» (подовый); хлеб «Уржумский» (подовый); хлебушек с овсяными хлопьями (подовый); хлебушек «Гречишный» (подовый); хлебушек «Хлыновский» (подовый); хлебушек «Силаржи» (подовый); **Хлеб пшенично-ржаной из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки ржаной обдирной с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб с овсяным зерном (подовый).

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

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

12 900 РУБ.

ТУ 10.72.11-1004-37676459-2021

КРИСПЫ

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

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

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

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

Рекомендуемый срок годности не более 6 месяцев при температуре +18 град °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.

11 900 РУБ.

ТУ 10.72.19-876-37676459-2020

ТЕСТО ЗАМОРОЖЕННОЕ

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус (18 ± 2) °С: герметично упакованной 120 суток; негерметично упакованной 30 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.

ТУ 10.71.11-855-37676459-2020

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ С НАЧИНКАМИ

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

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

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

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

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

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

11 900 РУБ.

ТУ 10.71.11-983-37676459-2020
ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: тесто песочное 36 часов; остальная продукция не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при температуре от минус 3°С до 0°С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 72 часов; **Рекомендуемые сроки годности** продукции, герметично упакованной с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 5 суток. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по

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

17 900 РУБ.

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

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

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

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

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

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

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

11 900 РУБ.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с капустой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с лесными ягодами; пирожки с бананом и апельсинами; пирожки с бананом и яблоками; пирожки с творогом; пирожки с творогом и сгущенкой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки сдобные с ветчиной и

грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и грибами Для пикника; пирожки сдобные с курицей и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и сыром Для пикника; пирожки с мясом Домашние; пирожки с картофелем и грибами Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с зеленым луком и яйцом Домашние; пирожки с брусникой Домашние; пирожки с клюквой Домашние; пирожки слоеные с мясом; пирожки слоеные с мясом и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с ветчиной; пирожки слоеные с ветчиной и сыром; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с бананами; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с маком; пирожки с капустой и мясом; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с вишней мини; пирожки с вишней постные; пирожки с зеленым луком и рисом постные; пирожки с зеленым луком и яйцом мини; пирожки с капустой постные; пирожки с капустой и грибами постные; пирожки с картофелем и луком постные; пирожки с яблоками постные; пирожок Лапоток; пирожки с картофелем и печенью; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пирожки с рисом и ветчиной; пирожок с картофелем и зеленью; пирожки с грибами и сыром; пирожки с сыром; пирожки «Домашние» с рисом и яйцом; пирожки «Домашние» с яйцом; пирожки «Домашние» с повидлом; пирожки «Домашние» с капустой и яйцом; пирожки «Домашние» с картофелем; пирожки «Домашние» с зеленым луком; пирожки «Домашние» с черной смородиной; пирожки «Домашние» с щавелем; пирожки «Домашние» с репчатым луком и яйцом; пирожки «Домашние» с печенью; пирожки «Домашние» с яблоками; пирожки «Домашние» с черникой; слойка с капустой и яйцом; слойка Датская с маковой начинкой; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с ветчиной и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с курицей; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с лесными ягодами; слойка «Датская» с вареной сгущенкой; слойка «Датская» с конфитюром; слойка «Датская» с шоколадной начинкой; слойка «Нежная»; слойка с творогом; слойка с шоколадом; слойка со сгущенкой; слойка с вишней; слойка с творогом; слойка с клубникой; слойка с грибами; слойка с сыром; слойка французская с абрикосом; слойка французская с вишней; слойка французская улитка с изюмом; слойка французская улитка с изюмом, миндальной начинкой и черной смородиной; слойка французская с сыром; слойка французская с ветчиной и сыром; слойка французская с ветчиной и луком-пореем; слойка французская с мясом; слойка французская с курицей; пирог с мясом; пирог с мясом и грибами; пирог с мясом и рисом; пирог с курицей и грибами; пирог с курицей и рисом; пирог с рыбой и картофелем; пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с капустой; пирог с капустой и яйцом; пирог с повидлом; пирог с повидлом и изюмом; пирог с фруктовой начинкой; пирог с ягодной начинкой; пирог с яблоками; пирог с курагой; пирог с вишней; пирог с черной смородиной; пирог с творогом и вишней; пирог с творогом и апельсинами; пирог с творогом и лимоном; пирог грушевый с миндалем; пирог яблочный с миндалем; пирог рыбный с рисом; пирог рыбный с картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровский; пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровский; пирог курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог осетинский с мясом; пирог осетинский с бараниной; пирог осетинский с бараниной и сыром; пирог осетинский с мясом, сыром и грибами; пирог осетинский с картофелем и мясом; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с курицей и сыром; пирог осетинский с курицей, сыром и оливками; пирог осетинский с капустой; пирог осетинский с капустой и грецким орехом; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с фасолью; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с зеленым луком и сыром; пирог осетинский с курагой и грецким орехом; пирог осетинский с яблоками и грецким орехом; пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с картофелем и луком; пирог с картофелем и грибами; пирог с морковью и яйцом; пирог с зеленым луком и яйцом; пирог Сметанник; пирог осетинский Уалибах (с сыром); пирог осетинский Фыджин (с бараниной); пирог с вишней; пирог с зеленым луком и яйцом»; пирог с капустой и грибами постный; пирог с капустой и грибами; пирог с капустой и луком постный; пирог с капустой из слоеного теста; пирог с капустой постный; пирог с капустой; пирог картофельный с грибами; пирог с морковью и маком; пирог с мясом и капустой; пирог с мясом; пирог с рыбными консервами; пирог с рыбой (Кижуч); пирог с рыбой (Палтус); пирог с рыбой (Семга); пирог с рыбой (Сом); пирог с рыбой (Сом, рис); пирог с рыбой (Судак); пирог с рыбой (Треска); пирог с рыбой (Хек); пирог с цыпленком, грибами и капустой; пирог с цыпленком и грибами; пирог с черникой; пирог с яблоками постный; пирог с яблоками; пирог «Рыбка» с лососем; пирог «Рыбка» с горбушей; пирог «Рыбка» с кижучем; пирог «Рыбка» с неркой; пирог «Ягодный» с клубникой; пирог «Ягодный» с вишней; пирог «Ягодный» с брусникой; пирог «Ягодный» с черникой пирог «Ягодный» со смородиной; пирог «Сытный» с капустой; пирог «Сытный» с картофелем и грибами; пирог «Сытный» с курицей под грибами; пирог «Сытный» с мясом и капустой; пирог «Сытный» с мясом и картофелем; пирог «Сытный» с мясом; пирог «Сытный» с кроликом под грибами;

пирог «Сытный» с семгой и картофелем; пирог «Сытный» с муксуном и картофелем; пирог «Сытный» с судаком; пирог «Сытный» с семгой; пирог «Сытный» с муксуном; пирог «Сладкие» с яблоками; пирог «Сладкие» с яблоками и брусникой; пирог «Сладкие» с брусникой; пирог «Сладкие» с вишней; пирог «Сладкие» с черной смородиной; пирог «Сладкие» с черникой; пирог «Сладкие» с курагой; пирог «Сладкие» с творогом; пирог осетинский с капустой и мясом; пирог осетинский с картофелем и сыром; пирог с курицей и грибами; пирог с мясным фаршем и картофелем; пирог с брусникой; пирог с яблоками и облепихой; пирог с мясом кролика и овощами; пирог с мясом и баклажанами; пирог с творогом, грушей и курагой; пирог с сердечками, черносливом и грецким орехом; пирог с лососем; пирог с муксуном; пирог с сырком; пирог с говяжьим языком и грибами; пирог с картофелем и грибами; пирог с капустой; пирог с рыбными консервами; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог «Гроздь винограда»; пирог «Золотая рыбка»; пирог осетинский с говядиной и курдючным жиром; осетинский пирог с творогом и картофелем; осетинский пирог с курицей и картофелем; осетинский пирог со шпинатом и сыром; пирог слоеный с брокколи и шпинатом; пирог слоеный с ветчиной и луком-пореем; пирог слоеный с рыбой; пирожок с капустой и морковью; пирожок с зеленым луком и яйцом; пирожок с яблоком и корицей; пирожок со смородиной; пирог осетинский с брокколи; пирог осетинский с капустой и морковью; пирог осетинский с картошкой и грибами; пирог осетинский с яблочной начинкой; пирог осетинский с рыбой; мини пирог с мясом; мини пирог с вишней; мини пирог с картофелем; мини пирог с капустой; кулебяка с мясом; кулебяка с мясом и грибами; кулебяка с мясом и рисом; кулебяка с курицей и грибами; кулебяка с горбушей и яйцом; кулебяка с грибами и луком; кулебяка с рыбой; кулебяка с курицей и капустой; кулебяка с капустой квашеной; кулебяка с капустой свежей; расстегай; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с горбушей и луком; расстегаи с грибами и луком; расстегаи с рыбой; расстегай рыбный с рисом; ватрушка белоснежка; ватрушка королевская; ватрушка с вишней; ватрушка с картофелем; ватрушка с клубникой; ватрушка с малиной; ватрушка с клюквой и повидлом; ватрушка с курагой и повидлом; ватрушка с черникой; ватрушка с яблоками; ватрушка сметанная; ватрушка с повидлом; ватрушка с повидлом и изюмом; ватрушка с вареной сгущенкой; ватрушка со сгущенкой и грецким орехом; ватрушка со сгущенкой и арахисом; ватрушка с фруктовыми начинками; ватрушка с ягодными начинками; ватрушка с творогом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка творожная со сметанной заливкой; ватрушка с творогом и изюмом; ватрушка с творогом и курагой; ватрушка с курагой, морковью и изюмом; ватрушка с творогом и вишней; ватрушка с творогом и апельсинами; ватрушка с творогом и лимоном; ватрушка Веснушка; ватрушка Литовская; ватрушка с яблоками и сметаной; ватрушка с курагой и конфитюром; ватрушка сахарная; самса с мясом; самса с мясом и луком; самса с картофелем и луком; самса с картофелем и грибами; самса с капустой и луком; самса с зеленым луком и яйцом; самса с курицей; самса с мясом и картофелем; самса с говядиной; самса оригинальная; сосиска в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в тесте; котлета в слоеном тесте; бант с творогом; булочка с сосиской; береки с мясом; береки с сыром; береки со шпинатом и яйцом; бэккен с мясом; дрожжевой кух; дзмана чорек (пирожки с мясом и картофелем); круассан с бананами; круассан с вишневой начинкой; круассан с вишневой начинкой Мини; круассан с карамелью мини; круассан с карамелью; круассан с клубничной начинкой; круассан с клубничной начинкой Мини; круассан с шоколадом; круассан сливочный; круассаны Датские с шоколадной начинкой; круассаны Датские с вишневой начинкой; круассан с яблочным повидлом; круассан с конфитюром; круассан; круассан французский; круассан французский с ванильным кремом; круассан французский с шоколадным кремом; круассан французский с миндальной начинкой; калач с корицей; калач с маком; каравай «Праздничный»; конвертик «Вкусняшка» с начинкой; конверт слоеный с курицей и сыром; конвертик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; корзиночка с ветчиной, грибами и сыром; «Колобок»; крученик с луком; каравай; кете со шпинатом и сыром; курник «Сытный»; курник с капустой и яйцом; курник с картофелем и зеленым луком; курник с курицей; курник с яблоком и изюмом; «лосось» в слоеном тесте; «Плацинда» с творогом; «Плацинда» с картофелем; «Плацинда» с тыквой; «Плацинда» с яблоками; «Плацинда» с капустой; ракушка с лососем и рисом; рогалик «Вкусняшка» с начинкой; рогалик «Вкусняшка» с начинкой и конфитюром; рулетик с мясом; рулетик с корицей; смаженка с колбасой; семга в слоеном тесте; сырная палочка; треугольники слоеные с черносливом флай ягодный; шаньга наливная с яйцом; шаньга с картофелем; шаньга с творогом; штрудель с брокколи и беконом; хачапури с сыром; хуплу; хичин с сыром и картофелем; улитка с корицей; улитка с маком; эчпочмак; элеш с курицей; язычек слоеный; язычки; язычок слоеный с сахаром; **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с сарделькой; пирожки с сосиской; пирожки с сыром; пирожки с сыром и картофелем; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с ливером и рисом; пирожки

с ливером и гречневой кашей; пирожки с ливером и пшеничной кашей; пирожки с ливером и пшенной кашей; пирожки с ливером и перловой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожок с картофелем и сосиской; пирожки с морковью; пирожки со свеклой и морковью; пирожки с ревенем; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой и гречневой кашей; пирожки с рыбой и пшеничной кашей; пирожки с рыбой и пшенной кашей; пирожки с рыбой и перловой кашей; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и картофелем; пирожки с шавелем и яйцом; пирожки с горохом; пирожки с гречневой кашей и грибами; пирожки с пшеничной кашей и грибами; пирожки с пшенной кашей и грибами; пирожки с перловой кашей и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками; пирожки с ягодными начинками; пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с красной смородиной; пирожки с черникой; пирожки с земляникой; пирожки с клубникой; пирожки с творогом; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и черникой; пирожки с творогом и черной смородиной; пирожки с творогом и красной смородиной; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с мясом Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с капустой квашеной и луком; сосиска в тесте; котлета в тесте; беляши с мясом; беляши с рыбой (горбуша); беляши с рыбой (судак); беляши с ливером; беляши с мясом и зеленым луком; беляши с мясом, сыром и грибами; беляши с мясом и овощами; беляши с мясом и фруктами; беляши с мясом и чесноком; беляши с бараниной, рисом и зеленью; беляши с говядиной и овощами; беляши ветчиной и сыром; беляши с печенью; беляши с капустой; беляши с капустой и грибами; беляши с курицей; беляши с курицей и грибами; беляши с курицей и сыром; беляши с жаренной уткой; беляши с рыбой; беляши с грибами; беляши с грибами и сыром; беляши с грибами, луком и морковью; беляши с тыквой; беляши с томатами и сыром; беляши с зеленым луком и яйцом; беляши «Покурские»; беляш «Домашний»; пончики глазированные с вишневым конфитюром; пончики глазированные с апельсиновым конфитюром; пончики глазированные с черничным конфитюром; пончики глазированные с малиновым конфитюром; пончики глазированные с персиковым конфитюром; пончики глазированные с начинкой из киви; пончики глазированные с начинкой из яблока; пончики глазированные с начинкой из брусники; пончики глазированные с начинкой из клубники; пончики глазированные с начинкой из мандарина; пончики глазированные с начинкой из черной смородины; пончики глазированные с заварным термостабильным кремом со вкусом банана; пончики глазированные с шоколадным кремом; пончики глазированные с ванильным кремом; пончики с абрикосом; пончики с ананасом; пончики с апельсином; пончики с брусникой; пончики с ванилью; пончики с вишней; пончики с ежевикой; пончики с земляникой; пончики с карамелью; пончики с клубникой; пончики с клюквой; пончики с малиной; пончики с персиком; пончики с вареным сгущенным молоком; пончики со сливками; пончики с творожной начинкой; пончики с черной смородиной; пончики с черникой; пончики с шоколадом; пирожки «По-Царски» из свинины; пирожки «По-Царски» из филе индейки; пирожки «По-Царски» из куриного филе; пирожки «По-Царски» из рубленой свинины; пирожки «По-Царски» из рубленного филе курицы; пирожки «По-гавайски» с говядиной и ананасом; пирожки с курицей и ананасом; пирожки с индейкой и ананасом; пончики; пончик «Basic donuts» банановый; пончик «Basic donuts» ванильный; пончик «Basic donuts» клубника со сливками; пончик «Basic donuts» с вишневым джемом; пончик «Basic donuts» шоколадный; пончик «Basic donuts» с вареной сгущенкой; пончик «Basic donuts» тирамису; пончик «Basic donuts» карамельный; пончик «Basic donuts» по-восточному с фисташками; пончик «Basic donuts» по-восточному с грецким орехом; пончик «Basic donuts» с какао-глазурью; пончик «Basic donuts» с джемом из киви; пончик «Basic donuts» с черничным джемом; пончик «Basic donuts» с джемом из лайма; пончик «Basic donuts» с малиновым джемом; пончик «Basic donuts» с малиновой глазурью; пончик «Basic donuts» с лимонной глазурью; пончик «Basic donuts» с карамельной глазурью; пончик «Basic donuts» оригинальный; пончик «Basic donuts» сникерс; пончик «Basic donuts» марс; пончик «Basic donuts» чизкейк; пончик «Basic donuts» рафаэлло; пончик «Basic donuts» творожный; пончик «Basic donuts» ананасовый; пончик «Basic donuts» нутелла; пончик «Basic donuts» яблочные; пончик «Basic donuts» с заварным кремом; пончик «Basic donuts» со смородиновым джемом; пончик «Basic donuts» апельсиновый. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой по-восточному; пигодя; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** бантик слоеный; брауни с творогом и вишней; слойка с зеленым луком и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром и ветчиной; слойка с

сыром; слойка с сыром мини; слойка с горбушей; слойка с горбушей и яйцом; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и грецким орехом; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой; слойка с ягодной начинкой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с вишней; слойка с вишневой начинкой; слойка с яблоками; слойка с яблоками мини; слойка с курагой; слойка с черной смородиной; слойка с творогом; слойка с творожной начинкой; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; слойка «Датская» конвертик с сыром; слойка «Датская» спаржа с маком; слойка «Датская» спаржа с сыром; слойка «Датская» ягодка; слойка с картофелем; слойка бездрожжевая с яблоком и миндальным кремом; слойка бездрожжевая с сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и сыром; слойка бездрожжевая с ветчиной и луком-пореем; слойка бездрожжевая с мясом; слойка бездрожжевая с курицей; слойка с заварным кремом; сочни с творожной начинкой; сочник с творогом; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с повидлом и изюмом; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с черной смородиной; пирог слоеный с фруктовой начинкой; пирог слоеный с ягодной начинкой; пирог-курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог с начинкой из тыквы; пирог с начинкой из дыни; пирог с начинкой из арбуза; пирог с начинкой из винограда; пирог с начинкой из творога и изюма; пирог с начинкой из сливы; пирог с начинкой из чернослива; пирог с начинкой из апельсина; пирог с начинкой из лимона; пирог с начинкой из лесных ягод; пирог с начинкой из фруктового ассорти; пирог с начинкой из клубники; пирог с начинкой из малины; пирог с начинкой из банана; пирог с начинкой из ананаса; пирог с начинкой из киви; пирог с начинкой из груш; пирог с начинкой из абрикоса; пирог с начинкой из брусники; пирог с начинкой из груш с творожным сыром; пирог слоеный с рисом и лососем; пирог слоеный с рисом и горбушей; пирог слоеный с рисом и кижучем; пирог слоеный с рисом и неркой; пирог слоеный с цыплятами и картофелем; пирог слоеный с картофелем и свиной; пирог слоеный с цыплятами и капустой свежей; пирог слоеный со свежей капустой; пирог слоеный с квашенной капустой и грибами; пирог слоеный с капустой и свиной; пирог «Югорский» с лососем и рисом; пирог «Югорский» с горбушей и рисом; пирог «Югорский» с кижучем и рисом; пирог «Югорский» с неркой и рисом; пирог «Югорский» с картофелем и свиной; пирог «Югорский» с капустой и цыплятами; пирог «Югорский» с капустой и грибами; пирог «Югорский» со свежей капустой; пирог «Югорский» с квашенной капустой и грибами; пирог «Югорский» с цыплятами и картофелем; пирог «Югорский» с капустой и свиной; пирог «Сметанный» с ежевикой; пирог «Сметанный» с персиком; пирог «Сметанный» с черникой; пирог «Чизкейк» домашний; пирог «Краски Лета» с виноградом; пирог «Краски Лета» с персиком; пирог с творогом и вишней; пирог с яблоком и творогом; пирог «Вкусный»; пирог «Зебра»; пирог «Вишня в шоколаде»; пирог «Африканская ромашка»; пирог «Дамский каприз»; пирог из слоеного теста с заварным кремом; пирог «Лавина»; пирог «Малахит»; пирог «Нежный»; пирог «Осенняя мелодия»; пирог по-домашнему с вареной сгущенкой; пирог «Швейцарский» постный; пирог шоколадный с заварным кремом; пирожок «По-деревенски»; пирожки пресные с зеленым луком и яйцом; пирожки пресные с картошкой и луком; пирожки пресные с капустой, луком и яйцом; пирожки «Югорские»; пирожок «По-деревенски»; самса с бараниной; самса с говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоеная с курицей; самса с мясом; самса с ветчиной и сыром; самса с картофелем и мясом; вертута с капустой и мясом; вертута с капустой; котлета в тесте; курник; курник «По-югорски»; береки с жареным картофелем; береки с сосисками; гата; гата из слоеного теста; губадия; манник; пай шоколадно-карамельный; пай ягодный; профитролы для закусок; сосиска в слойке; «Горт рубленный»; хачапури; хачапури слоеные; морковный пирог; шоколадно-банановый пирог; эльзайский пирог с яблоками; шоколадный пирог; хачапури с сыром; шарлотка; шарлотка яблочная; шарлотка вишневая; шаньга по-коми с картофелем; шаньга по-коми с творогом; шаньга по-коми с ягодой; штрудель с вишней; штрудель с яблоками; штрудель с грушей; фиджим (азербайджанский пирог с мясом); язычок слоеный; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** беляши с мясом птицы жареные; беляши с картофелем и грибами жареные; беляши с картофелем жареные. чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом и изюмом; чебуреки с творогом и курагой; чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной, рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с ветчиной и сыром; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жаренной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами; чебуреки «По-омски»; чебуреки с мясом птицы жареные; кутаб с картофелем и зеленым луком; кутаб с брынзой; кутаб с зеленью; кутаб с курицей; кутаб с мясом; баурсак. хворост; **Изделия кулинарные из песочного теста печеные:** сочень с творогом; пирог с конфитюром «Клюква»; пирог с конфитюром «Аб-

рикос»; пирог с конфитюром «Вишня»; пирог с конфитюром «Малина»; пирог с конфитюром «Земляника»; пирог с конфитюром «Черника»; пирог с конфитюром «Клубника»; пирог с конфитюром «Персик»; пирог с конфитюром «Апельсин»; пирог с конфитюром «Лимон»; пирог с конфитюром «Яблоко»; пирог с начинкой «Лесная ягода»; пирог с начинкой «Клюква»; пирог с начинкой «Вишня»; пирог с начинкой «Малина»; пирог с начинкой «Лесная земляника»; пирог с начинкой «Черника»; пирог с начинкой «Клубника»; пирог с начинкой «Персик»; пирог с начинкой «Апельсин»; пирог с начинкой «Лимон»; пирог с начинкой «Яблоко»; пирог с джемом «Абрикос»; пирог с шоколадной начинкой; пирог с начинкой из вареной сгущенки; пирог с начинкой из какао; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом; пирог «Ёжик» с клюквенным конфитюром; пирог «Ёжик» с абрикосовым конфитюром; пирог «Ёжик» с вишневым конфитюром; пирог «Ёжик» с малиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с земляничным конфитюром; пирог «Ёжик» с черничным конфитюром; пирог «Ёжик» с клубничным конфитюром; пирог «Ёжик» с персиковым конфитюром; пирог «Ёжик» с апельсиновым конфитюром; пирог «Ёжик» с лимонным конфитюром; пирог «Ёжик» с яблочным конфитюром; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная ягода»; пирог «Ёжик» с клюквенной начинкой; пирог «Ёжик» с вишневой начинкой; пирог «Ёжик» с малиновой начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой «Лесная земляника»; пирог «Ёжик» с черничной начинкой; пирог «Ёжик» с клубничной начинкой; пирог «Ёжик» с персиковой начинкой; пирог «Ёжик» с апельсиновой начинкой; пирог «Ёжик» с лимоновой начинкой; пирог «Ёжик» с яблочной начинкой; пирог «Ёжик» с абрикосовым джемом; пирог «Ёжик» с шоколадной начинкой; пирог «Ёжик» с начинкой из вареной сгущенки; пирог «Ёжик» с начинкой из какао; пирог «Ёжик» с начинкой со сливочным вкусом; пирог «Ёжик» с начинкой с ванильным ароматом; пирог «Ёжик» с начинкой с карамельным вкусом; пирог с конфитюром «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Малина» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Земляника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Черника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Персик» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с конфитюром «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная ягода» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клюква» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Вишня» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Малина» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лесная земляника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Черника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Клубника» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Персик» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Апельсин» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Лимон» с бисквитным тестом; пирог с начинкой «Яблоко» с бисквитным тестом; пирог с джемом «Абрикос» с бисквитным тестом; пирог с шоколадной начинкой и бисквитным тестом; пирог с начинкой из вареной сгущенки и бисквитным тестом; пирог с начинкой из какао и бисквитным тестом; пирог «Лакомка» с начинкой со сливочным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с начинкой с ванильным ароматом и бисквитным тестом; пирог «Сюрприз» с начинкой с карамельным вкусом и бисквитным тестом; пирог «Мечта» с кусочками шоколада и бисквитным тестом; пирог сметано-творожный; пирог шоколадно-творожный; кольцо песочное с орехами; киш с беконом; киш со шпинатом; киш с курицей и цуккини; киш с лососем; киш с грибами; киш овощной; корзиночки (таралетки) для закусок; язычок песочный; **Изделия кулинарные из творожного теста печеные:** пирог творожный с земляникой в желе; пирог творожный с персиком в желе; пирог творожный с абрикосом в желе; пирог творожный с алычой в желе; пирог творожный с ананасом в желе; пирог творожный с апельсином в желе; пирог творожный с виноградом в желе; пирог творожный с вишней в желе; пирог творожный с черешней в желе; пирог творожный с грушей в желе; пирог творожный с яблоком в желе; пирог творожный с малиной в желе; пирог творожный с мандаринами в желе; пирог творожный со сливой в желе; пирог творожный с киви в желе; пирог творожный с нектаринами в желе; пирог творожный с ежевикой в желе; пирог творожный с тропическими фруктами в желе; пирог творожный с цитрусами в желе; пирог творожный с лесными ягодами в желе; пирог творожный с «Южным» ассорти в желе; пирог творожный с ассорти «Мозаика» в желе; пирог творожный с фруктово-ягодным ассорти в желе; пирог творожный с фруктами в желе; пирог творожный с ягодами в желе; пирог творожный с «Королевским» ассорти в желе; творожный ягодно-фруктовый пирог; пирог торфяной; пирог «Далматинец»; шарики творожные.

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

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

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

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

Изменение № 4. Дата введения в действие 15.05.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирог с мясом и картофелем; пирог с курицей и картофелем; пирог с капустой; пирог с белой рыбой и картофелем; пирог с красной рыбой и картофелем; пирог с яйцом и зеленым луком; пирог с лесной ягодой; пирог с вишней; пирог с яблоком и корицей; пирог с малиной; пирог «Чизбургер»; пирожки печеные с капустой; пирожки печеные с яйцом и зеленым луком; пирожки печеные с яблоком и корицей; пирожки печеные с вишней. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** эчпочмак (3 вариант). **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** штрудель слоеный с яблоком и грецким орехом. **Изменение № 5. Дата введения в действие 20.06.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные:** пирожок вороника с черникой; пирожок «Рогалик» с клубникой и ревенем; пирожок морошка с облепихой; пирожок фейхоа, яблоко, мак; пирожок шампиньоны с подосиновиками; пирожок яблоко с корицей; улитка с картошкой и укропом; улитка с сыром и тархуном.

Изменение № 6. Дата введения в действие 24.07.2017 г. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: бабка слоеная ромовая; бабка слоеная коньячная; бабка слоеная кофейная; бабка слоеная текиловая; бабка слоеная «Кленовый сироп»; бабка слоеная джиновая; бабка слоеная «Амаретто»; бабка слоеная «Мохито»; бабка слоеная «Пино Колада»; бабка слоеная «Вишня на коньяке»; бабка слоеная «Кофейный ликер»; бабка слоеная «Шоколадная мята»; бабка слоеная «Глинтвейн»; бабка слоеная «Кубинский ром»; бабка слоеная «Испанский бренди»; бабка слоеная «Ирландский крем»; бабка слоеная «Водка на смородине»; бабка слоеная «Тархун»; бабка слоеная «Кола»; бабка слоеная «Крем сода»; бабка слоеная «Тирамису»; бабка слоеная «Пралине»; бабка слоеная «Бабл Гам»; бабка слоеная «Сырная»; бабка слоеная «Творожная»; бабка слоеная с творожным сыром; бабка слоеная «Йогуртовая»; бабка слоеная «Маковая»; бабка слоеная «Ассорти». **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пончик слоеный банановый; пончик слоеный ванильный; пончик слоеный клубника со сливками; пончик слоеный вишневым; пончик слоеный шоколадный; пончик слоеный с вареной сгущенкой; пончик слоеный тирамису; пончик слоеный пралине; пончик слоеный карамельный; пончик слоеный абрикосовый; пончик слоеный клубничный; пончик слоеный по-восточному с фисташками; пончик слоеный по-восточному с орехом; пончик слоеный с какао-глазурью; пончик слоеный «Киви»; пончик слоеный «Манго»; пончик слоеный черничный; пончик слоеный с джемом из лайма; пончик слоеный малиновый; пончик слоеный с малиновой глазурью; пончик слоеный лимонный; пончик слоеный с карамельной глазурью; пончик слоеный оригинальный; пончик слоеный сникерс; пончик слоеный марс; пончик слоеный баунти; пончик слоеный чизкейк; пончик слоеный рафаэлло; пончик слоеный творожный; пончик слоеный ананасовый; пончик слоеный нутелла; пончик слоеный яблочный с корицей; пончик слоеный с заварным кремом; пончик слоеный смородиновый; пончик слоеный апельсиновый; пончик слоеный смайлики; пончик слоеный паутинка; пончик слоеный черепашки; пончик слоеный ассорти; пончик слоеный французская ваниль; пончик слоеный бабл гам; пончик слоеный миланская карамель; пончик слоеный шоколадная мята; пончик слоеный три шоколада; пончик слоеный сырный; пончик слоеный творожный; пончик слоеный йогуртовый; пончик слоеный маковый; пончик слоеный кейк от Кати; пончик слоеный «Hot couture» (Горячая мода); слойчик банановый; слойчик ванильный; слойчик клубника со сливками; слойчик вишневым; слойчик шоколадный; слойчик с вареной сгущенкой; слойчик тирамису; слойчик пралине; слойчик карамельный; слойчик абрикосовый; слойчик клубничный; слойчик по-восточному с фисташками; слойчик по-восточному с орехом; слойчик с какао-глазурью; слойчик «Киви»; слойчик «Манго»; слойчик черничный; слойчик с джемом из лайма; слойчик малиновый; слойчик с малиновой глазурью; слойчик лимонный; слойчик с карамельной глазурью; слойчик оригинальный; слойчик сникерс; слойчик марс; слойчик баунти; слойчик чизкейк; слойчик рафаэлло; слойчик творожный; слойчик ананасовый; слойчик нутелла; слойчик яблочный с корицей; слойчик с заварным кремом; слойчик с ванильным кремом; слойчик смородиновый; слойчик апельсиновый; слойчик смайлики; слойчик паутинка; слойчик черепашки; слойчик ассорти; слойчик французская ваниль; слойчик бабл гам; слойчик миланская карамель; слойчик шоколадная мята; слойчик три шоколада; слойчик сырный; слойчик творожный; слойчик йогуртовый; слойчик маковый; слойчик кейк от Кати; слойчик с творожным сыром; слойчик с творожным сыром и травами; слойчик с творожным сыром и паприкой; слойчик «Hot couture» (Горячая мода). **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** чебуреки с творожным сыром; чебуреки с творожным сыром и травами; чебуреки с творожным сыром и паприкой; чебуреки с брынзой.

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

слойка хачапури с сыром; улитка с изюмом; конвертик с вишней; конвертик с яблоком; *Изделия кулинарные из пресного теста жареные:* чебуреки с мясом (2 вариант).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Изменение № 24 Дата введения в действие 05.07.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные: жульен с картофелем, сыром и грибами «Окраина»; жульен с курицей и грибами «Окраина»; жульен с курицей и сыром «Окраина»; жульен три сыра «Окраина»; пирог осетинский с брусникой «Окраина»; пирог осетинский с вишней «Окраина»; пирог осетинский с грибами «Окраина»; пирог осетинский с картофелем и горбушей (или другой рыбой) «Окраина»; пирог осетинский с картофелем и сыром «Окраина»; пирог осетинский с картофелем, сыром и рыбой «Окраина»; пирог осетинский с клубникой «Окраина»; пирог осетинский с креветками, семгой и сыром «Окраина»; пирог осетинский с лимоном «Окраина»; пирог осетинский с лососем «Окраина»; пирог осетинский с маком и творогом «Окраина»; пирог осетинский с маком «Окраина»; пирог осетинский с морепродуктами и сыром «Окраина»; пирог осетинский с мясом «Окраина»; пирог осетинский с курицей и грибами «Окраина»; пирог осетинский с рыбой и овощами «Окраина»; пирог осетинский с семгой (форель, горбуша) и сыром «Окраина»; пирог осетинский с семгой (форель, горбуша) и шпинатом «Окраина»; пирог осетинский с творогом и вишней «Окраина»; пирог осетинский с треской и палтусом «Окраина»; пирог осетинский с треской и судаком «Окраина»; пирог осетинский с треской, палтусом и судаком «Окраина»; пирог осетинский с форелью, горбушей и семгой «Окраина»; пирог осетинский с черникой «Окраина»; пирог осетинский с яблоком и вишней

«Окраина»; пирог осетинский с яблоком и корицей «Окраина»; пирог осетинский с капустой и мясом «Окраина». **Изменение № 25. Дата введения в действие 08.07.2019 г. Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста печеные:** сосиска в тесте (вариант 2) **Изделия мучные кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с ливером (вариант 2); пирожки с курицей (вариант 2); пирожки с курицей и корейской морковью; пирожки с картофелем; пирожки с капустой (вариант 3); пирожки с повидлом (вариант 2); пирожки с картофелем и грибами (вариант 3); пирожки с сосиской и картофелем (вариант 2); беляши с курицей (вариант 2); беляши с мясом (вариант 2) **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста жареные:** чебуреки с мясом (вариант 7); чебуреки с курицей, свиной и бараниной; чебуреки южные; **Изделия кулинарные из бездрожжевого (пресного) теста печеные:** самса слоеная с курицей (вариант 2); самса слоеная с мясом (вариант 2); самса слоеная «По – турецки».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

«Торнадо с глазурью» (вариант 2; **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) теста:** овсяный пай с джемом, (вариант 3); **Изделия мучные кулинарные из пресного (бездрожжевого) слоеного теста:** слойка «Хачапури с творожной начинкой») (вариант 2).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов (в соответствии с ГОСТ 30390). Допускается реализация продукции без охлаждения в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324). Сроки годности продукции (замороженной) при температуре минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 90% не более 180 суток. **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** пирогов с конфитюрами в ассортименте/начинками промышленного производства в ассортименте, с добавлением антиокислителей при температуре от плюс 13 до плюс 23 °С: пироги в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; пироги с бисквитным тестом в герметичной упаковке – не более 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 °С – не более 24 часов. Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре плюс 65 плюс 85 °С не более 3 часов (в соответствии с ГОСТ 30390). Допускается реализация продукции без охлаждения в течение 3 часов с момента выхода из печи. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 24 часов (в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324). **Рекомендуемые сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; не герметично упакованной и весовой – не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности** охлажденных изделий герметично упакованных и неупакованных с момента изготовления при температуре плюс 2 плюс 6 °С не более 96 часов. **Рекомендуемые сроки годности** коржиков молочных при температуре от плюс 13 до плюс 23 °С: в герметичной упаковке – не более 2 месяцев; в не герметичной упаковке – не более 1 месяца. **Рекомендуемые сроки годности** продукции, не содержащей мясные и рыбные ингредиенты от плюс 13 до плюс 23 не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре 18±3 °С – не более 24 часов. **Сроки годности продукции (замороженной)** при температуре минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 90% по технологии «Шоковой заморозки» с использованием вакуумной упаковки не более 180 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

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

14 900 РУБ.

ТУ 10.71.11-930-37676459-2019
**ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ СДОБНЫЕ — КРЕНДЕЛИ,
БРЕЦЕЛИ, БУБЛИКИ**

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция массой до 0,2 кг включительно не более 32 часов; продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно не более 72 часов. **Рекомендуемые сроки годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 96 часов.

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

14 000 РУБ.

ТУ 10.71.11-921-37676459-2019
ХЛЕБ ЦВЕТНОЙ

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

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

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

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

Рекомендуемый срок годности неупакованной продукции – не более 24 часов при температуре $+ 18^{\circ}\text{C}$ упакованной продукции- не более 72 часов; нарезанной упакованной продукции- не более 72 часов. **Срок максимальной выдержки про-**

дукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи не более 10 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 900 РУБ.

ТУ 10.72.19-842-37676459-2018
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ
СДОБНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

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

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

АССОРТИМЕНТ: сдоба «Венецианская»; сдоба «Вечерняя»; сдоба «Гребешок»; сдоба «Детство»; сдоба «Май»; сдоба «Маковка»; сдоба «Орешек»; сдоба «Подарок»; сдоба «Пьеро»; сдоба «Фенечки»; сдоба «Ягодка»; сдоба виборгская; сдоба кировская; сдоба обыкновенная; сдоба с корицей и орехами; сдоба с крошкой; сдоба с маком; сдоба с маком традиционная; сдоба с орехом и изюмом; сдоба «Ароматная»; сдоба «Лакомка» с маком; сдоба «Лакомка» с брусникой; сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой; сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой; сдоба «Лакомка» с творожной начинкой; сдоба «Ромовая баба»; сдоба с изюмом; сдоба с сахаром; сдоба «Хала плетеная»; сдоба «Рогалик»; сдоба «Невская»; сдоба «Венская»; сдоба глазированная с кокосовой начинкой; булка сдобная майская; булка «Ассорти»; булка ярославская; булка «Весенняя»; булка «Весенний венок»; булка с какао; булка сдобная; булка сдобная с маком; булка славянская; булка «Дружная семейка»; булка с кунжутом; булка с абрикосом; булка «Елка»; булка для хот-дога; булка майская со сгущенкой; булка «Солнышко»; булка «Сказка»; булка «Фант»; булка «Ярославская»; булка «Веснушка»; булка «Плюшка»; булка с изюмом; булка с корицей; булка с маком; булка «Рогалик» с повидлом; булка «Витушка» с повидлом; булка-плетенка; булочка «Октябренок»; булочка «Ванильная»; булочка «Веснушка»; булочка «Домашняя»; булочка «Дорожная»; булочка «Подковка»; булочка «Попугайчик»; булочка «Ромашка»; булочка «Ромашка» с маком; булочка «Ромашка» с посыпкой; булочка для бургеров; булочка для бутерброда; булочка для гамбургера; булочка для данара; булочка для хот-дога; булочка с помадой; булочка сдобная с помадой; булочка «Солнышко»; булочка «Кята Ереванская»; булочка «Рол» с клюквой; булочка «Рол» с карамелью; булочка «Рол» с шоколадом; булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком; булочка «К чаю»; булочки с изюмом; булочки «Творожные»; булочка «Розан» с яблоком; булочка «Французская»; булочка с яблоками; булочка с маком; булочка с корицей; булочка с повидлом; булочка со сгущенкой; булочка «Весенняя»; булочка «Узелок»; булочка «Восторг»; булочка «Испанская»; булочка «Крендель»; булочка плюшка; арнауты (славянские булочки); ватрушка сдобная с творогом; ватрушка «Царская»; ватрушка с повидлом; ватрушка с джемом; ватрушка с творожной начинкой; ватрушка с фруктовой начинкой; баба маковая; бриоши; розанчики сдобные; каравай; каравайчик «Петровский»; кармашек «Лимонный»; крендель «Петровский»; крендель «Молочный»; крендель «Сахарный»; палочки сдобные; палочки ореховые; пирожок «Венский»; пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); пирожок с капустой; пирожок с повидлом; пирог с капустой; пирог с повидлом; пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой; пирог с ягодной начинкой. плюшка; плюшка «Московская»; плюшка с корицей; плюшка сдобная; плюшка фигурная; рогалик с изюмом; рогалик с повидлом; рогалики; рожки сдобные; рожок сдобный с орехами; рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.); улитка с маком; улитка сахарная; улитка с фруктами; улитка с корицей; устрица с маком; устрица с фруктами; устрица с шоколадными каплями; устрица с изюмом; витушка сдобная; витушка с маком; коса с кунжутом; плетенка «Косичка» с маком; плетенка с корицей; лепешка сметанная; лепешка майская; бант с конфитюром; бант с творогом; гребешок с повидлом; рулет с маком; рулет с изюмом; рулет с повидлом; рулет с черемухой; рулет с курагой; рулет с ореховой начинкой; рулет с фруктовой начинкой; рулетик ванильный; рулетик с изюмом; рулетик с маком; сеточка с творожной начинкой.

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

лие хлебобулочное сдобное Набор «Ванильный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Ароматный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Сливочный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Нежный»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Любимый»; Изделие хлебобулочное сдобное Набор «Сдобный».

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

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

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

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

14 000 РУБ.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: чипсы из лаваша; чипсы из лаваша со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосольного огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из лаваша с чесноком; чипсы из лаваша с сыром и чесноком; чипсы из лаваша с хреном; чипсы из лаваша с аджикой; чипсы из лаваша с зеленью; чипсы из лаваша с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из лаваша к пиву; чипсы из лаваша к пиву со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосольного огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из лаваша к пиву с чесноком; чипсы из лаваша к пиву с сыром и чесноком; чипсы из лаваша к пиву с хреном; чипсы из лаваша к пиву с аджикой; чипсы из лаваша к пиву с зеленью; чипсы из лаваша к пиву с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); чипсы из тортильи; чипсы из тортильи со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, сметаны и грибов, малосольного огурца, шашлыка, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с томатом и зеленью, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); чипсы из тортильи с чесноком; чипсы из тортильи с сыром и чесноком; чипсы из тортильи с хреном; чипсы из тортильи с аджикой; чипсы из тортильи с зеленью; чипсы из тортильи с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими

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

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

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

12 900 РУБ.

ТУ 10.72.11-802-37676459-2018

ХЛЕБЦЫ ХРУСТЯЩИЕ

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

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

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

хрустящие пшенично-ржаные с кунжутом; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с семенами льна; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с корицей; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с маком; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с маком и сахаром; хлебцы хрустящие пшенично-ржаные с какао; хлебцы хрустящие пшенично-кукурузные; хлебцы хрустящие пшенично-овсяные; хлебцы хрустящие пшенично-рисовые; хлебцы хрустящие кукурузные.

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

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

12 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.71.11-774-37676459-2018

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВЫЕ

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

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

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

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

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

11 900 РУБ.

ТУ 10.72.11-286-37676459-2018

ИЗДЕЛИЯ БАРАНОЧНЫЕ

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

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

АССОРТИМЕНТ: Изделия хлебобулочные бублики: бублики «Ароматные»; бублики «Любительские»; бублики «Вологодские»; бублики с лимоном; бублики «Сливочные»; бублики «Вкусные»; бублики «Маковка»; бублики «Душистые»; бублики «Нежные»; бублики «Киевские» штучные; бублики разные. **Изделия хлебобулочные баранки:** баранки «Ароматные»; баранки «Любительские»; баранки «Мелкие»; баранки «Лимонки»; баранки «Сливочные»; баранки «Новые»; баранки «Чайные»; баранки «Минские»; баранки с сахаром; баранки с сахаром и маком; баранки «Московские»; баранки «Вкусные» баранки «Розовые». **Изделия хлебобулочные сушки:** сушки «Классические»; сушки «Славянские»; сушки «Ароматные»; сушки «Лимонка»; сушки «Киевские»; сушки «Мини»; сушки «Сливочные»; сушки «Маковка»; сушки «Московские»; сушки «Вкусные»; сушки «Волжские» с солью; сушки «Волжские» с тмином; сушки «Солойчик»;

сушки «К чаю»; сушки «Черкизовские»; сушки «Белорусские»; сушки «Пивные»; сушки из пшеничной муки 1-го сорта; сушки из пшеничной муки высшего сорта.

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

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

12 900 РУБ.

ТУ 10.72.11-760-37676459-2018

ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ

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

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

АССОРТИМЕНТ: палочки хлебные; палочки хлебные ванильные; палочки хлебные с маком; палочки хлебные с корицей; палочки хлебные с кунжутом; палочки хлебные с подсолнечником; палочки хлебные с арахисом; палочки хлебные с фундуком; палочки хлебные с тмином; палочки хлебные с укропом; палочки хлебные с кориандром; палочки хлебные с чесноком; палочки хлебные с паприкой; палочки хлебные с сыром; палочки хлебные с луком; палочки хлебные с чесноком и зеленью; палочки хлебные соленые; палочки хлебные сдобные; палочки хлебные со вкусом ветчины с сыром; палочки хлебные со вкусом пикантные; палочки хлебные со вкусом бекона; палочки хлебные со вкусом лука; палочки хлебные со вкусом чеснока; палочки хлебные со вкусом салями; палочки хлебные со вкусом сыра; палочки хлебные со вкусом грибов с сыром; палочки хлебные со вкусом грибов; палочки хлебные со вкусом курицы; палочки хлебные со вкусом креветки; палочки хлебные со вкусом лосося; палочки хлебные со вкусом пиццы; палочки хлебные со вкусом краба; палочки хлебные со вкусом барбекю; палочки хлебные со вкусом сметаны с зеленью; палочки хлебные со вкусом окорока копченого; палочки хлебные со вкусом кетчупа; палочки хлебные со вкусом красной икры; палочки хлебные со вкусом копченого лосося; палочки хлебные со вкусом холодца с хреном; палочки хлебные со вкусом сала с чесноком.

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

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

12 900 РУБ.

ТУ 10.71.11-230-37676459-2018

КУЛИЧИ

(взамен ТУ 9116-230-37676459-2014)

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

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

АССОРТИМЕНТ: кулич «Пасхальная неделя»; кулич из венского теста; кулич «Обыкновенный»; кулич «Миндальный»; кулич «Парадный»; кулич «Праздничная трапеза»; кулич «Царский»; кулич «Шафранный»; кулич «Праздничный»; кулич «Императорский»; кулич «Пасхальный»; кулич «Заварной»; кулич «По-домашнему»; кулич «Особый»; кулич «Английский»; кулич «По-польски»; кулич «Австрийский»; кулич «По-немецки»; кулич «Иранский»; кулич с миндалем; кулич

«Белый»; кулич с флер-д'оранжем (с цветком апельсина); кулич «Розовый»; кулич «Медовый» заварной; кулич «Шоколадный»; кулич «Простой»; кулич дрожжевой; кулич «Полусладкий»; кулич «Домашний»; кулич «Цукатный»; кулич «Вкусный»; кулич с какао-порошком; кулич с изюмом; кулич с цукатами; кулич с курагой; кулич «Творожный» с цукатами.

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

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

11 500 РУБ.

ТУ 10.61.22-696-37676459-2017

МУКА ГОРОХОВАЯ

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: мука гороховая.

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

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

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

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

11 500 РУБ.

ТУ 10.61.22-695-37676459-2017

МУКА ОВСЯНАЯ

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: мука овсяная.

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

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

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

11 500 РУБ.**ТУ 10.61.22-694-37676459-2017****МУКА ЯЧМЕННАЯ***Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.*

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

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

АССОРТИМЕНТ: мука ячменная

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

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

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

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

12 900 РУБ.**ТУ 10.72.11-131-37676459-2017****ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ****(взамен ТУ 9118-131-37676459-2014)***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ТУ 10.71.11-268-37676459-2017

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

14 000 РУБ.

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

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

АССОРТИМЕНТ: *Хлеб ржаной:* хлеб ржаной обойный обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб ржаной обдирной обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб ржаной сеяный обогащенный йодированным белком (формовой); *Хлеб ржано-пшеничный:* хлеб ржано-пшеничный обогащенный йодказеином (подовый, формовой); хлеб «Мичуринский», обогащенный йодированным белком (подовый, формовой); хлеб «Хмелевской» (подовый, формовой); хлеб «Здоровье» (подовый, формовой); хлеб «Цна» (подовый, формовой); хлеб «Российский» (подовый, формовой); хлеб «Тамбовский» (подовый, формовой); хлеб «Добрыня» (подовый, формовой); хлеб «Студенческий» (подовый); хлеб «Прибалтийский» (подовый, формовой); *Хлеб пшенично-ржаной:* хлеб пшенично-ржаной йодированный (фор-

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

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

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

Рекомендуемый срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при равномерной температуре не ниже плюс 6°С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения: продукция из муки ржаной обдирной, ржаной обойной, из смеси муки ржаной обдирной или обойной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 36 часов; продукция из муки ржаной сеяной, из смеси муки ржаной сеяной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 24 часов; продукция из муки пшеничной высшего, первого, второго сорта: массой до 0,2 кг включительно – не более 16 часов; массой более 0,2 кг – не более 24 часов; **Рекомендуемый срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при равномерной температуре не ниже плюс 6°С изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения: продукция из муки ржаной обдирной, ржаной обойной, из смеси муки ржаной обдирной или обойной с мукой пшеничной второго или первого сорта – не более 72 часов; продукция из муки ржаной сеяной, из смеси муки ржаной сеяной с мукой пшеничной второго или первого сорта не более 72 часов; продукция из муки пшеничной высшего, первого, второго сорта: массой до 0,2 кг включительно – не более 48 часов; массой более 0,2 кг – не более 72 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество, и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.

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

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

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

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

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

Рекомендуемые срок годности продукции с момента изготовления при температуре плюс 18±3°С и относительной влажности воздуха не более 75%: неупакованная продукция не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты не более 72 часов. **Рекомендуемые срок годности замороженной продукции** с момента

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

12 900 РУБ.

ТУ 10.72.11-669-37676459-2017
ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ ФАСОВАННЫЕ

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

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

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

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

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

11 500 РУБ.

ТУ 10.61.22-662-37676459-2017
МУКА КУКУРУЗНАЯ

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

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

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

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

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

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

11 500 РУБ.

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 60%– 6 мес. с дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 500 РУБ.

ТУ 10.61.22-660-37676459-2017
МУКА РЖАНАЯ

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

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

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

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

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

12 900 РУБ.

ТУ 10.72.19-201-37676459-2017
ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
(взамен ТУ 9119-201-37676459-2014)

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

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

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

капустой; слойка с мясом и рисом; слойка с курицей и грибами; слойка с курицей и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с ветчиной и сыром; слойка с сыром; сосиска в слоеном тесте; котлета в слоеном тесте; лосось в слоеном тесте; сосиска в слойке; хачапури слоеные; вертута с капустой; вертута с капустой и мясом; самса с курицей; самса слоеная с курицей; самса с картофелем; самса с картофелем и грибами; самса с грибами; самса с зеленым луком и яйцом; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с сыром; курник «Оригинальный»; курник «Сытный»; курник с индейкой; курник «Казанский»; курник «Изысканный»; курник «Свадебный»; курник «Аппетитный»; курник из говядины; курник со свиной; курник с сыром; курник с соевым огурцом; курник с бараниной; курник «По-татарски»; курник «Морской пир»; курник «Гусиный»; курник «Утино»; курник «Великолепного»; галушки с грибным ароматом; галушки с грибами и жареным луком; галушки с ароматом мяса; галушки с ветчиной; галушки с ветчиной и грибами; галушки с сыром; галушки с ароматом сыра; галушки с творогом; галушки с яблоками; галушки с орехами; эчпочмак; элеш с курицей; губадия. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные. С мясной начинкой категории В:** беляши с говядиной; беляши с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с бараниной; самса с говядиной; самса с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоеная с бараниной; фиджим (азербайджанский пирог с мясом). **С мясной начинкой категории Г:** беляши с мясом. **С мясосодержащей начинкой категории Д:** самса с мясом и картофелем. **Группа мясосодержащие полуфабрикаты Вид полуфабрикаты в тесте Подвид формованные С мясосодержащей начинкой категории Г:** треугольник с мясом.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11 900 РУБ.

ТУ 10.85.19-152-37676459-2017
ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИН-
КАМИ (шаурма, буррито, энчилада, кесадилья)
(взамен ТУ 9119-152-37676459-2013)

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

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

АССОРТИМЕНТ: шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); шаурма (шаверма) вегетарианская; шаурма (шаверма) вегетарианская с грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и морковью; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сладким перцем; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), грибами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с креветками; шаурма (шаверма) с рыбой; шаурма (шаверма) печеночная; шаурма (шаверма) «Арабская» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, сыром и маслинами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Оригинальная» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «Под пиво» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) «По-Уральски» с курицей (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с семгой; шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) с курицей, морковью по-корейски и свежими овощами (говядиной, свининой, бараниной); шаурма (шаверма) по-домашнему; шаурма (шаверма) со свининой, морковью и капустой; шаурма (шаверма) с курицей, морковью и капустой; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром; буррито «Куриный с сырным соусом»; буррито «Куриный с чесночным соусом»; буррито «Мясной с сырным соусом»; буррито «Мясной с чесночным соусом»; буррито «Овощной с сырным соусом»; буррито «Овощной с чесночным соусом»; буррито с сосиской, морковью и капустой; буррито с сарделькой, морковью и капустой. кесадилья «С Ветчиной»; кесадилья «С Куриным филе»; кесадилья «С Шампиньонами»; палочки «Сырные»; палочки «Чесночные»; кыстыбый с картофелем; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром.

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

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

12 000 РУБ.

ТУ 10.71.11-566-37676459-2017
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕННЫЕ

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

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

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

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

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

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

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

15 000 РУБ.**ТУ 10.89.19-558-37676459-2017
РАЗРЫХЛИТЕЛИ ДЛЯ ТЕСТА***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

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

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

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

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

14 900 РУБ.**ТУ 10.71.19-567-37676459-2017
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ
ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

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

АССОРТИМЕНТ: Хлебобулочные изделия из пшеничной муки высшего сорта: хлеб «Юбилейный»; хлеб «Молдавский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб итальянский «Фокаччо»; хлеб итальянский «Фокаччо» кукурузная; хлеб итальянский «Фокаччо» с жареным луком; хлеб итальянский «Чиабатта»; хлеб итальянский «Чиабатта» с жареным луком; хлеб итальянский «Чиабатта» с сыром; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; калач «Уманский»; калач «Юбилейный»; калач «Молдавский» плетеный; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Патыр» простая; лепешка «Патыр» слоеная; лепешка

«Патыр» сдобная; лепешка «Патыр» тонкая; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Казахстанская»; лепешка «Домашняя»; лепешки Шоти, трахинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка сдобная «Хоккум»; лепешка кукурузная с сыром; лепешка «Томатная»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; лаваш «Турецкий»; «Хала» плетеная с маком; гриссини с луком; гриссини с морской солью; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; чорега; горбулка; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки первого сорта:** хлеб «Краснодарский»; хлеб «Кубанский»; хлеб «Татарский молочный»; хлеб «Донской»; хлеб «Закарпатский»; хлеб «Молдавский»; хлеб «Казахстанский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Кутаисский» со жгутом; хлеб «Кутаисский» с надрезом; хлеб «Армянский догик»; хлеб «Ромашка» с кунжутом; хлеб «Ромашка»; хлеб «Солнышко» с маком; хлеб «Арнаут»; хлеб ситный с изюмом; хлеб «Домашний»; хлеб «Гюмри»; хлеб «Варденинский»; хлеб «Аджарский»; хлеб «Гаварский»; хлеб «Косичка с маком»; батон армянский; батон «Ереванский»; батон «Европейский»; «Баурсаки» сдобные; «Баурсаки» простые; калач «Сибирский»; калач «Вольнский»; калач «Молдавский» плетеный; калач «Белорусский»; калач «Минский»; калач «Целинный»; калач плетеный; калач «Севанский»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Гянджинский»; чурек «Дагестанский»; чурек азербайджанский «Фатыр»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Кашгарская»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Джизали-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешка «Алма-атинская»; лепешка «Диетическая»; лепешка узбекская «Оби-нон»; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка узбекская Патыр; лепешка «Таджикская»; лепешка узбекская «Фатир» с луком; лепешка узбекская «Ширмай»; лепешка таджикская «Нопи равгани»; лепешка грузинская «Шоти»; лепешки Шоти, трахинули, кутхиани; лепешка «Чеченская»; лепешка узбекская «Кульча»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Южный»; лаваш «Узбекский»; матнакаш классический; матнакаш с кунжутом; матнакаш с сыром; пури; пури армянская; пури индийская; шотис-лаваш; булка «Мартуни»; булка «Гюмри»; булка «Нор-Ачн»; булка «Ашхен» с маком; булка «Ашхен» с кунжутом; булка «Даларик»; булка «Мегри»; булка «Ани»; ватрушка «Сисиан»; булка «Пюник»; плетёнка «Ануш» с маком; плетёнка «Айрум» с кунжутом. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки второго сорта:** хлеб «Закарпатский»; хлеб грузинский «Тандырный»; хлеб «Армянский догик»; чурек «Туркменский»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лепешка узбекская «Гижда»; лепешка «Оби-нон»; лепешка «Пулаты-нон»; лепешка «Дамды-нан»; лепешки Шоти, трахинули, кутхиани; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из пшеничной муки обойной:** хлеб грузинский «Тандырный»; чурек «Азербайджанский»; чурек «Дагестанский»; лаваш грузинский «Мадаури»; лаваш армянский тонкий. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной муки:** лепешка «Жай-нан»; раздан. **Хлебобулочные изделия из смеси пшеничной и ржаной муки:** хлеб «Белорусский»; хлеб «Белорусский любительский»; хлеб «Видземский»; хлеб «Каунасский» заварной; хлеб «Палангский» заварной; хлеб «Немуно» заварной; хлеб «Валгаский» любительский. **Хлебобулочные изделия из ржаной муки:** хлеб «Латгальский»; хлеб «Балтияс»; хлеб «Литовский» заварной; хлеб «Аукштайчо»; хлеб «Деревенский» заварной с тмином; хлеб «Тартуский»; хлеб «Валгаский» на сыворотке; хлеб «Валгаский» на сыворотке с творогом; хлеб «Сапгастеский» заварной с тмином; хлеб «Сапгастеский» заварной с кориандром; хлеб «Сапгастеский» заварной особый; хлеб «Ярвасский»; хлеб «Эстонский» заварной с тмином.

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

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

11 900 РУБ.

ТУ 10.71.11-073-37676459-2017
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Срок хранения упакованной продукции с момента изготовления не более 48 часов. **Срок реализации неупакованной продукции** после выемки из печи не более 24 часов. **Срок годности упакованной продукции** с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: лаваш армянский не более 7 суток.

ТУ 10.71.11–175–37676459–2017

12 900 РУБ.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: Хлеб ржаной дрожжевой: хлеб ржаной (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной (формовой); хлеб ржаной «Московский особый» (формовой). **Хлеб ржаной бездрожжевой:** хлеб ржаной бездрожжевой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с орехами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с вялеными томатами (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с оливками (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с копче-

ной паприкой (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с тмином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян (подовый, формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» (формовой); хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы (формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с укропом (подовый, формовой); хлеб ржаной бездрожжевой с солодом (подовый, формовой); хлеб ржано – гречневый бездрожжевой (подовый, формовой). **Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой:** хлеб «Особенный» (формовой); хлеб «Традиция» (подовый, формовой); хлеб «Деликатесный» (подовый); хлеб «Берендеевский» (подовый, формовой); хлеб «Русский» (подовый, формовой); хлеб ржаной «Бородино» (подовый, формовой); хлеб «Бородинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» (подовый, формовой); хлеб «Городецкий» (подовый, формовой); хлеб «Традиция особая» подовый; хлеб заварной (формовой); хлеб «Домашний» (подовый, формовой); хлеб «Кировский» (подовый, формовой); хлеб «Одесский» (подовый, формовой); хлеб луковый «Аполлон» (подовый, формовой); хлеб ржано-обдирный йодированный (подовый, формовой); хлеб ржано-пшеничный (подовый, формовой); хлеб йодированный (подовый, формовой); хлеб «Пассажирский» (подовый, формовой); хлеб «Сельский» (подовый, формовой); хлебушек «Особенный» (подовый, формовой); хлебушек «Прибалтийский» (подовый); хлебушек «Целебный» (подовый); хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино Экстра» (формовой); хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский» (подовый); хлеб ржано-пшеничный «Венгерский домашний» с луком (подовый); лепешка «Ржаная» (подовый); хлеб «Шварцброт» (подовый, формовой); хлеб «Дачный» (формовой); хлеб «Городской» (формовой) хлеб «Дворянский» (подовый); хлеб «Закусочный» с чесноком (формовой); хлеб «Семейный» (формовой). хлеб солодовый (подовый); багет «Деревенский» (подовый). **Хлеб ржано-пшеничный бездрожжевой:** хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с орехами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с вяленными томатами (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с оливками (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с копченой паприкой (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с чесноком (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с кунжутом (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с тмином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с розмарином (подовый, формовой); хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске со смесью семян (подовый, формовой); хлеб «Ситный» с примесью муки пшеничной и овсяной (подовый, формовой). **Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:** хлеб «Орловский» (формовой); хлеб «Полярный» (подовый, формовой); хлеб «Преображенский» (подовый, формовой); хлеб «Сергеевский» (подовый, формовой); хлеб «Украинский особый» (подовый, формовой); хлеб «Деревенский» (подовый, формовой); хлеб «Дорожный» (подовый); хлеб «Мраморный» (подовый); хлеб «Обеденный» (подовый); хлебушек многозлаковый (подовый); хлебушек «Пикантный» (подовый); хлебушек с отрубями (подовый); хлебушек «Тыквита» (подовый); хлеб пшенично-ржаной «Солодовый» (подовый); багет «Финский» (подовый); хлеб «Альпийский» (подовый); хлеб «Тостерный» (формовой); хлеб «Посольский» (формовой, подовый); хлеб «Чиабатта» (подовый); хлебушек «Бородинский» (формовой); хлеб «Фирменный» (формовой); хлеб «Купеческий» (подовый); хлеб «Мраморный» (формовой); хлеб «Особый» (подовый); хлеб «С сыром» (формовой); хлеб «Чесночный» (формовой) хлеб ржаной (подовый); хлеб «Луковый» (подовый); багет ржаной (подовый); багет «Фитнес» (подовый); багет с сухофруктами и орехами (подовый); булочка «Бородинская» (подовый); хлеб «Бородино» (подовый); хлеб «Бородино» (формовой); хлеб «Монастырский» (подовый); хлеб «Кубанский» (подовый); хлеб ржаной порционный (подовый); хлеб «Амарантовый» (подовый); хлеб солодовый с тмином (формовой); хлеб «Провансальский» (подовый); хлеб «Яблочный» (подовый); хлеб заварной с изюмом (формовой); хлеб «Симфония» (подовый); хлеб «Сельский» (подовый); хлеб «Боярский» (подовый, формовой); хлеб «Новый» (подовый, формовой); хлеб «Королевский» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с кунжутом (подовый, формовой); хлеб «Активный день» с изюмом (подовый, формовой). **Хлеб пшенично-ржаной в смеси с зерновыми продуктами дрожжевой:** хлеб «Здравушка» (подовый); хлеб «Уржумский» (подовый); хлебушек «Хлыновский» (подовый); хлебушек «Гречишный» (подовый); хлебушек с овсяными хлопьями (подовый); хлебушек «Силаржи» (подовый); батончик с овсяным зерном (подовый).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12 900 РУБ.

ТУ 10.72.19-527-37676459-2016

КРЕКЕР И ГАЛЕТЫ

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

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

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

Изменение 1. Дата введения в действие 16.03.2017 г. Крекер соленный со вкусом бекона; крекер соленный со вкусом грибов; крекер соленный со вкусом лука; крекер соленный со вкусом чеснока, крекер соленный со вкусом барбекю; крекер соленный со вкусом мексиканского соуса; крекер соленный со вкусом сметаны с зеленью; крекер соленный со вкусом ветчины с сыром; крекер соленный со вкусом красной икры; крекер соленный со вкусом холодца с хреном; крекер соленный со вкусом

пашлык; крекер соленный со вкусом аджики; крекер соленный со вкусом лука со сметаной; крекер соленный со вкусом охотничьих колбасок; крекер соленный со вкусом томата с зеленью; крекер соленный со вкусом свинины с горчицей; крекер соленный со вкусом телятины с аджикой; крекер соленный со вкусом паприки; крекер соленный со вкусом сыра со шпинатом; крекер соленный со вкусом соуса Песто; крекер соленный со вкусом перца и соли; крекер соленный со вкусом сыра и зелени; крекер соленный со вкусом чеснока и паприки; крекер соленный со вкусом крылышек барбекю; крекер соленный со вкусом чеснока и зелени; крекер соленный со вкусом семечек и соли; крекер соленный со вкусом васоби; крекер соленный со вкусом васоби с зеленью; крекер соленный со вкусом чили с кунжутом; крекер соленный со вкусом соуса Сальса.

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

Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Не допускается попадание прямого солнечного света. Рекомендуемый срок годности при указанных условиях со дня выработки: Для крекера: 3,0 месяца для изделий с содержанием жира не более 14.3%; 2,0 месяца для изделий на маргарине или кулинарном жире; 1,5 месяца для изделий на сливочном масле; 15 суток для изделий с отделкой поверхности дезодорированным рафинированным подсолнечным, хлопковым, соевым и кокосовым маслами. Для галет: простые герметично упакованные 2 года; простые весовые из муки 1-го, 2-го, сортов и обойной пшеничной 6 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 900 РУБ.

ТУ 10.85.19-066-37676459-2016
ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ
(взамен 9119-066-37676459-2012)

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

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

АССОРТИМЕНТ: Пицца с добавлением мясной продукции: пицца «Аморе» с ветчиной; пицца «Аппетитная»; пицца «Ассорти»; пицца «Бабино»; пицца «Бабушкина»; пицца «Баварская»; пицца «Барбекю»; пицца «Белые росы» с ветчиной; пицца «Болоньезе»; пицца «Бруклин»; пицца «Венеция»; пицца «Времена года»; пицца «Гавайи»; пицца «Гавайская»; пицца «Гавайская» с ветчиной; пицца «Генеральская» с беконом и грибами; пицца «Горошина»; пицца «Дамский каприз»; пицца «Деревенская»; пицца «Диетическая»; пицца «Для гурмана»; пицца «Для пикника»; пицца «Домашняя»; пицца «Италия»; пицца «Итальянская»; пицца «Итальянская острая»; пицца «Кальцоне»; пицца «Каприз» с языком; пицца «Карбонара»; пицца «Касике» с курицей и грибами; пицца «Квартет»; пицца «Королевская»; пицца «Крестьянская»; пицца «Летний визит»; пицца «Летняя»; пицца «Любимая»; пицца «Манхэттен»; пицца «Мексикано»; пицца «Мексиканская» с салями; пицца «Мечта»; пицца «Мичуринская» ассорти; пицца «Мичуринская» с ветчиной и сыром; пицца «Мясное ассорти»; пицца «На привале»; пицца «Народные традиции»; пицца «Неаполитанская» с беконом; пицца «Нью-Йорк»; пицца «Оливия»; пицца «Охотничья»; пицца «Пепперони»; пицца «Пикантная»; пицца «По-домашнему»; пицца «По-Флорентийски»; пицца «Полтава» с ветчиной и грибами; пицца «Праздник»; пицца «Престиж»; пицца «Прима» с ветчиной и грибами; пицца «Провансаль»; пицца «Радуга вкуса»; пицца «Римская»; пицца «Рокс»; пицца «Русская»; пицца «Салями»; пицца «Сельская»; пицца «Софийская»; пицца «Столичная»; пицца «Студенческая»; пицца «Суприм»; пицца «Техас»; пицца «Тыквочка»; пицца «Фаворит»; пицца «Фантазия»; пицца «Фермерская»; пицца «Фул Хаус»; пицца «Фул Хаус» с томатами; пицца «Цыпленок барбекю»; пицца «Чесночная»; пицца «Четыре сезона»; пицца «Чили»; пицца «Чиполлино»; пицца закрытая «Кальцоне»; пицца; пицца-мини; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца с ветчиной; пицца с ветчиной и грибами; пицца мясная; пицца мясная с грибами; пицца с колбасой и грибами; пицца салями с грибами; пицца салями с корнисонами; пицца с салями и сыром «Моцарелла»; пицца с томатами и ветчиной; пицца со шпинатом и беконом; пицца закрытая мясная; **Пицца с добавлением мяса птицы:** пицца «Аппетито»; пицца «Белая»; пицца «Венеция» с курицей; пицца «Верона»; пицца «Гавайская» с курицей; пицца «Делюкс»; пицца «Изабелла»; пицца «Кантри»; пицца «Китайская»

с курицей; пицца «Куриная»; пицца «Курочка Ряба»; пицца «Мексиканская»; пицца «Неаполитано»; пицца «Праздничная»; пицца «Тоскана»; пицца «Триумф»; пицца «Чизи Чикен»; пицца с ананасами; пицца с куриным филе; пицца с курицей; пицца с курицей и грибами; пицца закрытая куриная; пицца сырная с куриной грудкой; пицца с цыпленком и болгарским перцем; **Пицца с добавлением рыбных продуктов, морепродуктов, крабовых палочек:** пицца «Бер-Блан»; пицца «Дары моря»; пицца «Дары Нептуна»; пицца «Дипломат» со шпротами; пицца «Итальянская» с морепродуктами; пицца «Крабовая»; пицца «Лагуна»; пицца «Любительская»; пицца «Маргарита»; пицца «Майами»; пицца «Морская»; пицца «Морское ассорти»; пицца «Неаполитанская»; пицца «Филадельфия»; пицца «Фиш»; пицца «Фишер»; пицца «Фокачо»; пицца «Фортуна»; пицца «Фрути ди маре»; пицца с креветками; пицца с морепродуктами; пицца с тунцом; пицца с тунцом и каперсами; пицца с тунцом и луком; пицца закрытая с лососем; **Пицца с добавлением овощей, фруктов, грибов:** пицца «Арлекино»; пицца «Белые росы»; пицца «Вегетарианская»; пицца «Грибная»; пицца «Грибная классика»; пицца «Дачная»; пицца «Десертная»; пицца «Изысканная»; пицца «Калифорния»; пицца «Каприз»; пицца «Квадра сезони»; пицца «Красная шапочка»; пицца «Овощная»; пицца «Осенний марафон»; пицца «Осенняя»; пицца «Синьор Помидор»; пицца «Сластена»; пицца «Создай свой вкус»; пицца «Сырная» пицца «Фруктовая»; пицца «Цвета радуги»; пицца «Четыре сыра»; пицца «Эдем»; пицца с грибами; пицца с овощами; пицца закрытая сырная; **Основы для пиццы** основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста. основа для пиццы с сыром; основа для пиццы с чесноком.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в негерметичной упаковке: при температуре хранения минус 20±5°С – не более 3 месяцев; при температуре хранения минус 10-14°С – не более 30 суток; при температуре хранения 4±2°С – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в герметичной упаковке:** при температуре хранения минус 20±5°С – не более 4 месяцев; при температуре хранения минус 20±5°С в упаковке с газомодифицированной средой – не более 5 месяцев; при температуре хранения минус 10-14°С – не более 40 суток; при температуре хранения 4±2°С – не более 24 часов. **Рекомендуемые сроки годности для замороженных полуфабрикатов и основ для пиццы в вакуумной упаковке:** при температуре хранения минус 20±5°С – не более 6 месяцев; при температуре хранения минус 10-14°С – не более 60 суток; при температуре хранения 4±2°С – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре от плюс 2 до плюс 6°С: в негерметичной упаковке не более 24 часов; в герметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой не более 40 суток **Рекомендуемый срок годности подмороженной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 1 до минус 3°С: в негерметичной упаковке не более 72 часов; в герметичной упаковке не более 6 суток; в герметичной упаковке с газомодифицированной средой – не более 45 суток; в вакуумной упаковке – не более 60 суток. **Рекомендуемый срок годности горячей продукции** с момента изготовления при температуре от плюс 65 до плюс 85°С: в негерметичной упаковке не более 3 часов; в герметичной упаковке – не более 12 часов Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.

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

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

Без ограничения срока действия.

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

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

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

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

5 000 РУБ.

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

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

АССОРТИМЕНТ: Печенье песочное обыкновенное; печенье колечко ореховое; печенье колечко кунжутное; печенье колечко кокосовое; печенье песочное кольцо; печенье кольца песочные с ядром подсолнечника; печенье кокосовое в шоколаде; печенье песочное в шоколаде; печенье песочное шоколадно-ореховое; печенье печенье сдобный круг; печенье полумесяц ясный; печенье осеннее; печенье кокосовое выемное; печенье песочное с маком; печенье ореховое; печенье ромбики ванильные; печенье песочное фруктовое; печенье шагане; печенье ракушка с курагой; печенье ракушка с черносливом; печенье крендельки с маком; печенье крендельки с корицей. Сухарики и кексики: сухарики сдобные, сухарики нарезные, ватрушка, миндальные хлебцы, московские хлебцы, кексики с изюмом глазированные шоколадом, кексики с фруктовой начинкой неглазированные, кексики с фруктовой начинкой глазированные шоколадом. В ассортименте печенье различной формы с отделкой поверхности сахаром, пудрой, кокосовой стружкой, дроблеными орехами, а также печенье с начинкой и глазированное шоколадом.

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

10 000 РУБ.	ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЛАВАША ПО ГОСТ 31805-2012
<p align="center"><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящая технологическая инструкция распространяется на хлеб, вырабатываемый из муки пшеничной обойной, второго, первого и высшего сортов или из их смеси с добавлением сахара, жира, молока и другого сырья (далее – продукция).</p> <p>Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: лаваш южный; лаваш грузинский; лаваш узбекский; лаваш армянский; лаваш «Алагирский»; лаваш «Чеченский»; лаваш «Северный»; лаваш «Домашний». Лаваш вырабатывается подовым, штучным, массой от 0,3 до 1,0 кг для лаваша южного, восточного и не более 0,3 кг для лаваша армянского.</p>	
3 000 РУБ.	ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СОЛОМКИ
<p align="center"><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Изделие в форме округленных палочек диаметром 8 мм и длиной от 10 до 28 см. Вырабатывается по ГОСТ 11270 из муки высшего и первого сорта. Соломка выпускается весовой и фасованной в картонные или бумажные коробки или пачки массой нетто 0,4 и 0,5 кг.</p>	
3 000 РУБ.	ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО
<p align="center"><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Хлеб ржано-пшеничный с рационально подобранной рецептурой хорошо сочетается с любыми продуктами и обладает приятным вкусом. Рекомендуются для массового потребления.</p> <p>Вырабатывается хлеб формовой или подовый. Масса хлеба – от 0,5 до 1,1 кг.</p>	