



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
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43;
факс: 8 (475-45) 5-14-13;
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru;
сайты: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



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 51705.1-2024).

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 контактными 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!

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ТУ,ТИ 10.51.40-1123-37676459-2025 ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ.....	8
ТУ,ТИ 10.51.40-1122-37676459-2025 ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ.....	9
ТУ,ТИ 10.51.52-1093-37676459-2024 ПРОДУКТ НАЦИОНАЛЬНЫЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «КЫЗЫЛ-ЭРЕМСЕК (КЫЗЫЛ-ЭРЕМЧЕК)»	9
ТУ,ТИ 10.51.52-1010-37676459-2024 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЖУРГУТ.....	9
ТУ,ТИ 10.86.10-543-37676459-2024 КИСЕЛИ МОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ.....	10
ТУ,ТИ 10.51.40-1025-37676459-2024 ТВОРОГ ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА.....	11
ТУ,ТИ 10.86.10-661-37676459-2025 ЙОГУРТЫ ПИТЬЕВЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА.....	12
ТУ,ТИ 10.86.10.-1078-37676459-2025 ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА.....	13
ТУ,ТИ 10.51.52-1028-37676459-2023 ЙОГУРТЫ И БИОЙОГУРТЫ НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ..	13
ТУ 10.51.52-1024-37676459-2023 КЕФИР И БИОКЕФИР НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ И БЕЗЛАКТОЗНЫЙ.....	13
ТУ,ТИ 10.51.22-1048-37676459-2022 МОЛОКО КОЗЬЕ СУХОЕ	13
ТУ,ТИ 10.51.11-1049-37676459-2022 МОЛОКО КОЗЬЕ ЦЕЛЬНОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ	14
ТУ,ТИ 10.51.51-1043-37676459-2022 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ И МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ВАРЕНОЕ.....	20
ТУ,ТИ 10.51.56-146-37676459-2022 ПРОДУКТЫ С ТВОРОГОМ	20
ТУ,ТИ 10.51.11-1039-37676459-2022 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ НИЗКОЛАКТОЗНОЕ И БЕЗЛАКТОЗНОЕ	20
ТУ,ТИ 10.51.30-1038-37676459-2022 МАСЛО ТОПЛЕННОЕ И МАСЛО ТОПЛЕННОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ	21
ТУ,ТИ 10.51.56-266-37676459-2022 ЙОГУРТЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ	23
ТУ 10.51.40-1033-37676459-2022 ТВОРОГ КВАРК.....	23
ТУ 10.51.40-1030-37676459-2022 ТВОРОГ ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА.....	24
ТУ 10.51.40-1029-37676459-2022 ТВОРОГ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА	26
ТУ 10.51.52-1028-37676459-2023 ЙОГУРТЫ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА	28
ТУ 10.51.52-1027-37676459-2022 ЙОГУРТЫ ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА	29
ТУ 10.51.40-1025-37676459-2022 ТВОРОГ ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА	31
ТУ 10.51.52-468-37676459-2022 ЙОГУРТЫ ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА.....	32
ТУ 10.51.12-1023-37676459-2022 СЛИВКИ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА	33
ТУ 10.51.11-276-37676459-2022 МОЛОКО БУЙВОЛИНОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ.....	34
ТУ 10.51.11-275-37676459-2022 МОЛОКО БУЙВОЛИНОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ	35
ТУ 10.89.19-631-37676459-2021 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-КИСЛОМОЛОЧНЫЕ	36
ТУ 10.51.56-1021-37676459-2021 «СЫРКИ ТВОРОЖНЫЕ, МАССЫ ТВОРОЖНЫЕ И СЫРКИ ОБОГАЩЕННЫЕ».....	37
ТУ 10.89.19-552-37676459-2021 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-ТВОРОЖНЫЕ.....	47
ТУ 10.51.52-1010-37676459-2021 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЖУРГУТ	53
ТУ 10.51.52-1011-37676459-2021 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «ШУБАТ».....	54
ТУ 10.51.52-1009-37676459-2021 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СКАНДИНАВСКИЕ	55
ТУ 10.51.5-1008-37676459-2021 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ АЗИАТСКИЕ	56
ТУ 10.51.56-997-37676459-2021 КУМЫС СУБЛИМИРОВАННЫЙ	57
ТУ 10.86.10-995-37676459-2021 СМЕТАНА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА	58
ТУ 10.86.10-994-37676459-2021 РЯЖЕНКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА	58
ТУ 10.86.10-993-37676459-2021 ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА	59
ТУ 10.51.56-888-37676459-2020 «ПАСТЫ ТВОРОЖНЫЕ»	60
ТУ 10.89.19-979-37676459-2020 ДЕСЕРТЫ.....	61
ТУ 10.51.11-873-37676459-2020 МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ	63
ТУ 10.51.56-870-37676459-2020 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА СКВАШЕННЫЕ	64
ТУ 10.89.19-984-37676459-2020 ПРОДУКТЫ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЖИРАМИ	65
ТУ 10.51.52-857-37676459-2020 ЙОГУРТЫ ЧЕРНЫЕ	65
ТУ 10.51.52-965-37676459-2020 СЮЗЬМА.....	66
ТУ 10.51.56-981-37676459-2020 ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	67

ТУ 10.42.10-980-37676459-2020 СМЕСИ ТОПЛЕННЫЕ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ.....	67
ТУ 10.51.51-989-37676459-2020 МОЛОКО КОЗЬЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ И МОЛОКО КОЗЬЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ВАРЕНОЕ.....	68
ТУ 10.51.22-982-37676459-2020 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СУБЛИМИРОВАННОЕ.....	68
ТУ 10.51.56-962-37676459-2020 ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ.....	69
ТУ 10.89.19-944-37676459-2019 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРОДУКТОВ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫХ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА	70
ТУ 10.42.10-958-37676459-2019 СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ	72
ТУ 10.51.40-947-37676459-2019 СЫРЫ-СЫРЬЕ.....	73
ТУ 10.51.56-946-37676459-2019 СЛИВКИ-СЫРЬЕ	74
ТУ 10.51.56-950-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ ИЗ МОРОЖЕНОГО СУБЛИМИРОВАННЫЕ.....	75
ТУ 10.51.56-126-37676459-2019 КОКТЕЙЛИ ПРОТЕИНОВЫЕ НА ОСНОВЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.....	76
ТУ 10.51.30-940-37676459-2019 СПРЕДЫ И СМЕСИ ТОПЛЕННЫЕ СЛИВОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ.....	76
ТУ 10.51.40-253-37676459-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПЛАВЛЕННОГО СЫРА ПАСТООБРАЗНЫЕ	77
ТУ 10.51.55-937-37676459-2019 СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ И СЫВОРОТКА С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ	78
ТУ 10.51.11-655-37676459-2017 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕННОЕ	78
ТУ 10.51.52-277-37676459-2019 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ	79
ТУ 10.51.51-173-37676459-2019 КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ.....	81
ТУ 10.42.10-169-37676459-2019 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ	81
ТУ 10.51.56-164-37676459-2019 ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ ТВОРОГА.....	82
ТУ 10.52.10-804-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ «ДЖЕЛАТО».....	85
ТУ 10.89.19-016-37676459-2019 СМЕСИ СУХИЕ ЗАМЕНИТЕЛИ СУХИХ СЛИВОК НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ	85
ТУ 10.51.11-154-37676459-2019 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ОВЕЧЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ	86
ТУ 10.51.11-128-37676459-2019 МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ.....	86
ТУ 10.51.12-134-37676459-2019 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЛИВОК ПИТЬЕВЫХ	87
ТУ 10.52.10-634-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР	88
ТУ 10.89.19-758-37676459-2018 ПРОДУКТЫ БЕЛКОВО-ЖИРОВЫЕПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА.....	88
ТУ 10.51.52-850-37676459-2018 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА	95
ТУ 10.51.12-840-37676459-2018 СЛИВОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.....	97
ТУ 01.49.22-342-37676459-2018 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СЫРОЕ	98
ТУ 10.52.10-635-37676459-2018 МОРОЖЕНОЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА	98
ТУ 10.51.30-773-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.....	99
ТУ 10.51.56-686-37676459-2018 НАПИТОК МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ.....	100
ТУ 10.51.56-367-37676459-2018 МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ.....	101
ТУ 10.51.56-612-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ.....	102
ТУ 10.51.40-467-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА РАССОЛЬНЫЕ.....	103
ТУ 10.51.56-469-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА.....	109
ТУ 10.51.56-820-37676459-2018 ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ	112
ТУ 10.51.56-090-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ	112
ТУ 10.51.40-466-37676459-2018 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА.....	113
ТУ 10.51.56-249-37676459-2018 «ДЕСЕРТЫ ТВОРОЖНЫЕ»	118
ТУ 10.51.52-338-37676459-2018 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПОСЛОЙНЫЕ	122
ТУ 10.51.56-772-37676459-2018 НАПИТОК НА ОСНОВЕ МОЛОКА	123
ТУ 10.51.56-779-37676459-2018 ДЕСЕРТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ ЙОГУРТОВЫЕ.....	124
ТУ 10.51.52-425-37676459-2018 БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ	125

ТУ 10.51.40-764-37676459-2023 ТВОРОГ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
ТУ 10.51.40-480-37676459-2018 КАЛЬЯТА	128
ТУ 10.51.30-763-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА	128
ТУ 10.51.55-349-37676459-2018 НАПИТКИ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ	129
ТУ 10.51.12-363-37676459-2018 СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ	130
ТУ 10.51.30-505-37676459-2018 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ФАСОВАННОЕ	131
ТУ 10.51.52-755-37676459-2018 НАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ.....	131
ТУ 10.51.56-001-37676459-2017 СЫРКИ И МАССЫ ТВОРОЖНЫЕ.....	133
ТУ 10.51.55-756-37676459-2018 ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ	139
ТУ 10.51.56-749-37676459-2017 ТВОРОЖНО-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ	140
ТУ 10.51.56-686-37676459-2017 НАПИТОК МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ	141
ТУ 10.51.40-732-37676459-2023 СЫРЫ ТВОРОЖНЫЕ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
ТУ 10.85.19-721-37676459-2017 КАШИ МОЛОЧНЫЕ ГОТОВЫЕ	142
ТУ 10.51.11-725-37676459-2017 МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ.....	144
ТУ 10.51.52-508-37676459-2017 РЯЖЕНКА.....	145
ТУ 10.51.52-699-37676459-2017 ЙОГУРТЫ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА	146
ТУ 10.51.30-486-37676459-2017 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ.....	147
ТУ 10.51.52-389-37676459-2017 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (АЙРАН, ТАҢ, МАЦОНИ, КАТЫК, НАРИНЭ)	148
ТУ 10.51.52-671-37676459-2017 СМЕТАНА И СМЕТАНА С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ	149
ТУ 10.89.19-684-37676459-2021 СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ	150
ТУ 10.51.40-683-37676459-2017 ПАСТА СЫРНАЯ.....	151
ТУ 10.51.12-428-37676459-2017 СЛИВКИ.....	152
ТУ 10.51.40-504-37676459-2017 ТВОРОГ.....	154
ТУ 10.51.40-617-37676459-2017 ПРОДУКТЫ С СЫРОМ ПЛАВЛЕННЫЕ (С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА).....	156
ТУ 10.51.52-422-37676459-2017 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «СПАС»	157
ТУ 10.51.11-427-37676459-2017 МОЛОКО ОБОГАЩЕННОЕ	157
ТУ 10.51.52-426-37676459-2017 КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «ЗАКВАСКА».....	158
ТУ 10.51.52-424-37676459-2017 СОУСЫ ЙОГУРТОВЫЕ.....	159
ТУ 10.52.10-365-37676459-2023 СМЕСИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. СУХИЕ	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
ТУ 10.51.22-658-37676459-2017 СЛИВКИ СУХИЕ	160
ТУ 10.51.21-657-37676459-2017 МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ	161
ТУ 10.51.22-656-37676459-2017 МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ И ЧАСТИЧНО ОБЕЗЖИРЕННОЕ	161
ТУ 10.51.52-322-37676459-2017 КУМЫС И КУМЫСНЫЕ ПРОДУКТЫ	162
ТУ 10.51.56-630-37676459-2017 ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СМЕТАННЫЕ.....	162
ТУ 10.52.10-608-37676459-2017 СМЕСИ ДЛЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО ЖИДКИЕ	163
ТУ 10.51.55-609-37676459-2017 КВАС ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ.....	164
ТУ 10.51.11-654-37676459- 2017 МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ	164
ТУ 10.52.10-633-37676459-2019 МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ.....	165
ТУ 10.52.10-632-37676459-2017 МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ	166
ТУ 10.42.10-482-37676459-2017 СПРЕД РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ «СТОЛОВЫЙ»	166
ТУ 10.51.11-494-37676459-2017 МОЛОКО УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ	167
ТУ 10.51.52-509-37676459-2017 КЕФИР.....	168
ТУ 10.51.52-580-37676459-2017 ПРОДУКТЫ КУМЫСНЫЕ	168
ТУ 10.51.56-478-37676459-2017 КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ	169
ТУ 10.51.52-423-37676459-2017 ЙОГУРТЫ.....	170
ТУ 10.42.10-350-37676459-2016 МАРГАРИНЫ.....	172
ТУ 10.51.51-550-37676459-2016 МОЛОКО СГУЩЕННОЕ-СЫРЬЕ.....	172
ТУ 10.51.40-491-37676459-2016 ТВОРОГ МЯГКИЙ.....	173
ТУ 9223-330-37676459-2015 МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. СУХИЕ	173
ТУ 9222-258-37676459-2014 МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ПИТЬЕВОЕ КОЗЬЕ	173
ТУ 9228-729-37676459-2014 МОРОЖЕНОЕ МЯГКОЕ	174
ТУ 9222-076-37676459-2012 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ КЕФИРНЫЙ.....	174

МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

14 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.51.40-1123-37676459-2025

ТВОРОГ ЗЕРНЕНый С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую упаковку творог зерненный с вкусовыми компонентами (далее продукт, продукция) – молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и добавлением пищевкусовых компонентов, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Творог выпускается в охлажденном виде.

Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают:

- из цельного молока;
- нормализованного молока;
- обезжиренного молока;
- восстановленного молока;
- их смесей.

Творог в зависимости от применяемых пищевкусовых компонентов и в зависимости от нормируемой массовой доли жира подразделяют на:

- **творог зерненный обезжиренный** с массовой долей жира. менее 1,8% с добавлением: джема или варенья, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей плодово-ягодных: малины и/или голубики, и/или черники, и/или морошки, и/или брусники, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или клубники, и/или водяники, и/или ирги, и/или крыжовника, и/или смородины черной, и/или смородины красной, и/или сливы, и/или персика, и/или алычи, и/или вишни, и/или черешни, и/или актинидии, и/или облепихи, и/или клубники-ягоды годжи;
- **творог зерненный с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%** добавлением: джема или варенья, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей плодово-ягодных: малины и/или голубики, и/или черники, и/или морошки, и/или брусники, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или клубники, и/или водяники, и/или ирги, и/или крыжовника, и/или смородины черной, и/или смородины красной, и/или сливы, и/или персика, и/или алычи, и/или вишни, и/или черешни, и/или актинидии, и/или облепихи; и/или клубники-ягоды годжи; и/или яблоко- груша; и/или черника-ежевика; и/или груша-семена льна, и/или крыжовник-апельсин.
- творог зерненный с наполнителем «Тыква-апельсин с семенами чиа», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%;
- творог зерненный с наполнителем «Морковь-апельсин», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%;
- творог зерненный с наполнителем «Клубника», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%;
- творог зерненный с наполнителем «Персик», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%;
- творог зерненный с наполнителем «Вишня», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%;
- творог зерненный с наполнителем «Клубника-банан-злаки», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%;
- творог зерненный с наполнителем «Ежевика-кофе», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%;
- творог зерненный с наполнителем «Малина-кофе», с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%;
- творог зерненный в сливках с массовой долей жира 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%: с добавлением наполнителя ягодного и/или фруктового, и/или плодово-ягодного, и/или плодово-злакового.

Предприятие-изготовитель имеет право:

- дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок;
- дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки и условия хранения:

При температуре не выше (4±2) °С – не более 21 суток с момента окончания технологического процесса.

После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%.

14 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.51.40-1122-37676459-2025
ТВОРОГ ЗЕРНЕННЫЙ**

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую упаковку творог зерненный (далее продукт, продукция) – молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок и предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

Творог выпускается в охлажденном виде.

Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают:

- из цельного молока;
- нормализованного молока;
- обезжиренного молока;
- восстановленного молока;
- их смесей.

Продукция различается сырьем, содержанием жира и выпускается в следующем ассортименте:

- творог зерненный обезжиренный;
- творог зерненный с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%;
- творог зерненный в сливках с массовой долей жира: 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право:

- дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок;
- дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки и условия хранения:

При температуре не выше (4±2) °С – не более 21 суток с момента окончания технологического процесса.

После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%.

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.

25 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.51.52-1093-37676459-2024
ПРОДУКТ НАЦИОНАЛЬНЫЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ
«КЫЗЫЛ-ЭРЕМСЕК (КЫЗЫЛ-ЭРЕМЧЕК)»**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на продукт национальный кисломолочный "Кызыл-эремсек (кызыл-эремчек)", изготавливаемый путем кислотной коагуляции молочного белка в молочных продуктах.

Ассортимент:

Продукт национальный кисломолочный "Кызыл эремсек (кызыл-эремчек)":

- "Кызыл-эремсек (кызыл-эремчек)" обезжиренный;
- "Кызыл-эремсек (кызыл-эремчек)" с массовой долей жира 2,0, 3,0%, 4,0%, 6,0%, 9,0%, 20%.

Срок годности продукта, упакованного в пакеты, стаканчики из полимерных материалов, при температуре хранения (4±2) °С не более 15 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.

14 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.51.52-1010-37676459-2024
НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЖУРГУТ**

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный напиток джургут (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока (коровьего, и/или козьего, и/или кобыльего, и/или овечьего, и/или верблюжьего, и/или буйволиного), и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, и/или пищевкусных и/или вкусоароматических компонентов.

Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

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

Продукция различается массовой долей жира, пищевкусными добавками и выпускается в следующем ассортименте:

- джургут из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с массовой долей жира от 1,0% до 9,9%;
- джургут из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%;
- джургут из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, сладкий, с массовой долей жира от 1,0% до 9,9%;
- джургут из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, сладкий, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%;
- джургут из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с массовой долей жира от 1,0% до 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря;
- джургут из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря;
- джургут из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, сладкий, с массовой долей жира от 1,0% до 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря;
- джургут из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, сладкий, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря.

Предприятие-изготовитель имеет право:

- **дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями;**

- дополнять или заменять слова: «фруктов», «ягод», «овощей» на название фрукта, ягоды, овоща, или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ - не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 85%.

23 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.86.10-543-37676459-2024
КИСЕЛИ МОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Дата введения в действие — 2024 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на молочные, сывороточные кисели для питания детей раннего, дошкольного и школьного возрастов, изготовленные из молока, молочной сыворотки, пектина с добавлением или без добавления овощных, фруктовых пюре, концентрированных соков, шоколада, злаков, витаминов, пищевых волокон, глюкозы, фруктозы, сахарозы, меда, упакованные в потребительскую упаковку.

Кисели молочные выпускают:

- без наполнителей;

- с **фруктовыми, овощными, ягодными наполнителями:** яблоко; груша; малина; ежевика; земляника; облепиха; банан; морозика; слива; жимолость; апельсин; вишня; черешня; ревень; тыква; дыня; аруз; морковь; свекла; клюква; киви; голубика; черника; смородина черная; смородина красная; крыжовник; лимон; виноград; абрикос; персик; нектарин; мандарин; актинидия; ананас; рябина; манго; ассорти из фруктов, овощей, ягод.

В зависимости от используемого молочного сырья производят:

- из цельного молока;

- нормализованного молока;

- обезжиренного молока;

- восстановленного молока;

- рекомбинированного молока;

- смесей вышеуказаного сырья.

Для питания детей раннего возраста:

- кисель молочный для питания детей раннего возраста (старше 1 года) с массовой долей жира 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%;

- кисель молочный для питания детей раннего возраста (старше 1 года), обогащенный витаминами, с массовой долей жира 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%;

- кисель молочный для детского питания (старше 1 года) с фруктовыми/ягодными наполнителями, обогащенный витаминами, с массовой долей жира 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%;

- кисель молочный овсяный (или с другими злаковыми наполнителями) для питания детей раннего возраста (старше 1 года) с фруктовыми/ягодными наполнителями, обогащенный витаминами, с массовой долей жира 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%

Для детей дошкольного и школьного возраста:

- кисель молочный для питания детей дошкольного и школьного возраста (старше 3 лет) с мдж 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%.

- кисель молочный с шоколадом для питания детей дошкольного и школьного возраста (старше 3 лет) с мдж 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%.

- кисель молочный с карамелью для питания детей дошкольного и школьного возраста (старше 3 лет) с мдж 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%.

- кисель молочный с медом и фруктами для питания детей дошкольного и школьного возраста (старше 3 лет) с мдж 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%.

- кисель молочный с медом и злаками для питания детей дошкольного и школьного возраста (старше 3 лет) с мдж 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%.

- кисель молочный с шоколадом и злаками для питания детей дошкольного и школьного возраста (старше 3 лет) с мдж 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%.

- кисель молочный с шоколадом и фруктами для питания детей дошкольного и школьного возраста (старше 3 лет) с мдж 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%.

- кисель молочный с фруктовыми/ овощными наполнителями для питания детей дошкольного и школьного возраста (старше 3 лет) с мдж 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%.

- кисель детский молочный овсяный для детей дошкольного и школьного возраста с мдж 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%

- кисель детский молочный овсяный (или с другими злаковыми наполнителями) с фруктовыми, овощными, ягодными наполнителями для детей дошкольного и школьного возраста с мдж 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%

Весь ассортимент продукции может выпускаться обогащенным витаминами и микроэлементами:

- витаминами (А, С, D3) + микроэлементами: железо, цинк, йод;
- витаминами (А, С, D3, Е, В9)+микроэлементами: железо, цинк, йод, селен, магний;
- витаминами (А, D3, Е, В6 В9, В3,В12) + микроэлементами: железо, цинк, йод, селен;
- витаминами (В1,В9,В3, В6, В12, С, А, D3 Е) + микроэлементами: железо, цинк, йод, кальций, селен;
- витаминами (В1,В9,В3, В6, В12) + микроэлементами: железо, цинк, йод,;
- витаминами (А, С, В 9, D3, Е, В6) + микроэлементами (цинк, медь, магний, селен);
- витаминами (А, Е, В 1, В6, В12, D3)+ микроэлементами: железо, цинк, йод, кальций, селен, магний, хром;
- витаминами (А, D3, Е, В 1, В6, В12) и инулином;
- витаминами (А, С, В 9, D3, Е, В6) + микроэлементами (цинк, медь, магний, селен) и инулином;
- витамином (А, С, D3. Е)+ микроэлементами (кальций, цинк, йод).

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения:

- для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток;
 - для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток;
- После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

14 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.51.40-1025-37676459-2024
ТВОРОГ ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА**

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

Настоящие технические условия распространяются на творог из буйволиного молока (далее творог, продукт, продукция) произведенный из буйволиного молока с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки.

Творог выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

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.

Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают:

- из цельного буйволиного молока;
- нормализованного буйволиного молока;
- обезжиренного буйволиного молока.

Творог различается содержанием жира и выпускается в следующем ассортименте:

- творог из цельного буйволиного молока с массовой долей жира от 25,0 % до 35,0 %;
- творог из обезжиренного буйволиного молока с массовой долей жира от 0,5 % до 1,8 %;
- творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 8,0 %; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; 16,0 %; 17,0 %; 18,0 %.

Предприятие-изготовитель имеет право:

- **дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями.**

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от 2 °С до 6°С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения творога при температуре не выше (4±2) °С – 5 суток с момента окончания технологического процесса.

Условия хранения после вскрытия упаковки: при температуре (4±2)°С и относительной влажности воздуха не более 85 %, не более 72 часов в пределах сроков годности.

25 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.86.10-661-37676459-2025
ЙОГУРТЫ ПИТЬЕВЫЕ ОБОГАЩЕННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
РАННЕГО ВОЗРАСТА**

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку йогурты питьевые для детского питания (далее продукт или продукция) - кисломолочные продукты, вырабатываемые из коровьего молока и/или молочных продуктов и/или концентрата сывороточных белков молока, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления бифидокультур, с добавлением

или без добавления пищевкусных компонентов и/или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микро- и макроэлементами, предназначенные для питания детей раннего возраста.

Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

Продукт предназначен для непосредственного употребления в питании детей старше 8-ми месяцев.

Йогурты подразделяют на:

- йогурт питьевой;
- йогурт питьевой обогащенный.

Йогурты в зависимости от вносимых немолочных компонентов подразделяют:

- без компонентов;
- с компонентами.

Йогурты питьевые в зависимости от используемого сырья производят:

- из цельного молока;
- нормализованного молока;
- обезжиренного молока;
- восстановленного молока;
- рекомбинированного молока;
- смесей вышеуказаного сырья.

Продукция различается сырьем, массовой долей жира, вкусовыми компонентами и выпускается **в следующем ассортименте:**

- йогурт питьевой для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%;
- йогурт питьевой для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%;
- йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового, и/или их смесей;
- йогурт питьевой для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового;
- йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами;
- йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами;
- йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового;
- йогурт питьевой обогащенный для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового.

Пример вариантов обогащения йогурта питьевого :

- витаминами (А, С, D₃) + микроэлементами: железо, цинк, йод;
- витаминами (А, С, D₃, Е, В₉) + микроэлементами: железо, цинк, йод, селен, магний;
- витаминами (А, D₃, Е, В₆, В₉, В₃, В₁₂) + микроэлементами: железо, цинк, йод, селен;
- витаминами (В₁, В₉, В₃, В₆, В₁₂, С, А, D₃, Е) + микроэлементами: железо, цинк, йод, кальций, селен;
- витаминами (В₁, В₉, В₃, В₆, В₁₂) + микроэлементами: железо, цинк, йод,;
- витаминами (А, С, В₉, D₃, Е, В₆) + микроэлементами (цинк, медь, магний, селен);
- витаминами (А, Е, В₁, В₆, В₁₂, D₃) + микроэлементами: железо, цинк, йод, кальций, селен, магний, хром;
- витаминами (А, D₃, Е, В₁, В₆, В₁₂) и инулином;
- витаминами (А, С, В₉, D₃, Е, В₆) + микроэлементами (цинк, медь, магний, селен) и инулином;
- витамином (А, С, D₃, Е) + микроэлементами (кальций, цинк, йод).

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения:

- для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток;
- для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток;

После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

25 000 РУБ.**ТУ,ТИ 10.86.10.-1078-37676459-2025
ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА**

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку йогурты для детского питания (далее продукт или продукция) - кисломолочные продукты, вырабатываемые из коровьего молока и/или молочных продуктов и/или концентрата сывороточных белков молока, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления бифидокультур, с добавлением или без добавления пищевкусковых компонентов и/или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микро- и макроэлементами, предназначенные для питания детей раннего возраста.

Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

Йогурты подразделяют на:

- йогурт;
- йогурт обогащенный.

Йогурты в зависимости от вносимых немолочных компонентов подразделяют:

- без компонентов;
- с компонентами.

Продукция различается сырьем, массовой долей жира, вкусовыми компонентами и выпускается в следующем **ассортименте:**

- йогурт для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%;

- йогурт для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%;

- йогурт для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового;

- йогурт для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового;

- йогурт для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами;

- йогурт для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами;

- йогурт для питания детей раннего возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового;

- **йогурт для питания детей раннего возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового.**

Рекомендуемые сроки и условия хранения:

— для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток;

— для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток;

После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

12 900 РУБ.**ТУ,ТИ 10.51.52-1028-37676459-2023
ЙОГУРТЫ И БИОЙОГУРТЫ
НИЗКОЛАКТОЗНЫЕ И БЕЗЛАКТОЗНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку йогурты и био-йогурты низколактозные и безлактозные (далее продукт, продукция), вырабатываемые из молока, или молока, которое содержит только белок А2, и/или молочных продуктов, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки, с добавлением или без добавления пищевкусковых, и/или вкусо-ароматических, и/или обогащенных компонентов, и предназначенные для непосредственного использования в пищу. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Йогурты низколактозные: йогурт Классический низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт «Греческий» низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; йогурт из топленого молока низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%,

безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биоюгurt питьевой безлактозный, обогащенный белком, и/или пищевыми волокнами с м.д.ж.: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биоюгurt безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семена льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биоюгurt «Греческий» безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семена льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биоюгurt из топленого молока безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семена льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%; биоюгurt питьевой безлактозный, фруктово-ягодный, и/или злаковый обогащенный белком, и/или пищевыми волокнами: «Банан», «Жимолость», «Малина», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семена льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%, 7,0%, 8,0%, 9,0%, 10,0%.

Термины и определения: **Кисломолочный продукт** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный путем сквашивания молока и/или молочных продуктов, и/или их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящего к снижению показателя активной кислотности и коагуляции белка, с добавлением немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока до или после сквашивания или без добавления таких компонентов и содержащий живые заквасочные микроорганизмы. **Йогурт** кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочнокислой палочки). **Продукт переработки молока обогащенный** продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микрои макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе. **Продукт переработки молока безлактозный** продукт переработки молока, в котором содержание лактозы составляет не более 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта, в котором лактоза гидролизована или удалена. **Продукт переработки молока низколактозный** продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или удалена. **Рекомендуемые сроки годности** продукции в потребительской упаковке, при температуре (4±2) °С не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, 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 10.51.52-1024-37676459-2023

КЕФИР И БИОКЕФИР НИЗКОЛАКТОЗНЫЙ И БЕЗЛАКТОЗНЫЙ

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку кефиры и биокефиры низколактозные и безлактозные (далее продукт, продукция), вырабатываемые из молока, или молока, которое содержит только белок А2, и/или молочных продуктов с, добавлением или без добавления пищевкусковых и/или вкусо-ароматических и/или обогатительных компонентов, и предназначенные для непосредственного использования в пищу. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Кефир низколактозный:** кефир низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир низколактозный, сладкий с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир низколактозный, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов и/или шоколада, с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир низколактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семена льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%. **Кефир безлактозный:** кефир безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир безлактозный, сладкий с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир безлактозный, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов и/или шоколада, с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; кефир безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семена льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%. **Биокефир низколактозный:** биокефир низколактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир низколактозный, сладкий с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир низколактозный, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов и/или шоколада, с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир низколактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семена льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%. **Биокефир безлактозный:** биокефир безлактозный с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир безлактозный, сладкий с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир безлактозный, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов и/или шоколада, с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%; биокефир безлактозный фруктово-ягодный, и/или злаковый: «Банан», «Жимолость», «Голубика», «Актинидия», «Облепиха», «Черника», «Клубника», «Черника», «Вишня», «Персик», «Черешня», «Земляника», «Груша», «Груша-Банан», «Клубника-шиповник», «Яблоко-Шиповник», «Облепиха-Шиповник», «Земляника-Шиповник», «Персик-Маракуйя», «Персик-Ваниль», «Персик-Семена льна», «Персик-Личи-Абрикос», «Банан-Клубника», «Банан-яблоко», «Ревень», «Ревень-Злаки», «Тропик», «Экзотик», «Яблоко-Корица-Гранола», «Банан –Яблоко-семена льна», «Яблоко-Семена льна», «Яблоко-Киви-семена Чиа», «Инжир», «Банан-Маракуйя», «Манго-Маракуйя», «Манго-Тыква», «Манго-Апельсин-семена Чиа», «Банан –Яблоко-семена Чиа», «Груша-Ваниль-Злаки», «Злаки», с м.д.ж: 0,5%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%, 4,5%, 5,0%, 6,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять название пищевкусковых компонентов на производные прилагательные от их названий. Термины и определения: **Кисломолочный продукт** Молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный путем сквашивания молока и/или молочных продуктов, и/или их смесей с использованием заквасочных микроорганизмов, приводящего к снижению показателя активной кислотности и коагуляции белка, с добавлением немолочных компонентов не в целях замены составных частей молока до или после сквашивания или без добавления таких компонентов и содержащий живые заквасочные микроорганизмы. **Кефир** кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного

(молочнокислого и спиртового) брожения с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибах, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. **Продукт переработки молока обогащенный** продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микро макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе. **Продукт переработки молока безлактозный** продукт переработки молока, в котором содержание лактозы составляет не более 0,1 г на 1 л готового к употреблению продукта, в котором лактоза гидролизована или удалена. **Продукт переработки молока низколактозный** продукт переработки молока, в котором лактоза частично гидролизована или удалена. **Рекомендуемые сроки годности** продукции в потребительской упаковке, при температуре (4±2) °С не более 14 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.

ТУ,ТИ 10.51.22-1048-37676459-2022
МОЛОКО КОЗЬЕ СУХОЕ

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

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

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

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

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

14 000 РУБ.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: молоко козье цельное ультрапастеризованное с м.д.ж от 2,8 % до 5,6 %.

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

Термины и определения: **Цельное молоко** — сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования. **Ультрапастеризованное молоко** — молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований настоящего технического регламента к микробиологическим показателям безопасности. **Правила транспортирования и хранения** Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. Рекомендуемые сроки годности молока козьего цельного ультрапастеризованного: в транспортной упаковке при температуре (4±2) °С не более 48 часов; в потребительской упаковке, без асептического розлива, при температуре (4±2) °С не более 30 суток; в потребительской упаковке, с асептическим розливом, при температуре (2-25) °С не более 180 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции после вскрытия упаковки при температуре (4±2) °С– не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков

годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего по ГОСТ 15846.

12 900 РУБ.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: молоко обезжиренное сгущенное с сахаром с м.д.ж. не более 1,5 %; молоко частично обезжиренное сгущенное с сахаром с м.д.ж.: 1,5 %; 2,0 %; 3,0 %; 4,0 %; 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; молоко сгущенное с сахаром, с м.д.ж.: 8,5 %; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %; молоко сгущенное с сахаром вареное, с м.д.ж.: 5,0 %; 6,0 %; 7,0 %; 7,5 %; 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 10,0 %; 11,0 %; 12,0 %; 13,0 %; 14,0 %; 15,0 %.

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

Рекомендуемые сроки годности молока сгущенного с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 10°C и относительной влажности не выше 85 %: для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности** молока сгущенного вареного с момента изготовления при температуре от 0 до плюс 10°C и относительной влажности не выше 85 %: для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов – не более 6 месяцев. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.51.56-146-37676459-2022
ПРОДУКТЫ С ТВОРОГОМ

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты с творогом замороженные, изготовленные из творога, муки пшеничной, с добавлением/ без добавления фруктов/ягод, яиц, молока, сахара, масла растительного, соли пищевой и других компонентов, фасованные в потребительскую упаковку и замороженные, далее продукты. Продукция представляет собой полуфабрикаты замороженные, предназначенные для употребления в пищу после термической обработки и для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от используемого сырья «Продукты с творогом» полуфабрикаты замороженные изготавливают следующих наименований: блинчики с творогом; блинчики с творогом и вишней; блинчики с творогом и изюмом; блинчики с творогом и клубникой; блинчики с творогом и курагой; блинчики с творогом и малиной; блинчики с творогом и орехами; запеканка ванильная; пудинг творожный; батончики творожные; колобки творожные; вареники с творогом; вареники с творогом и ананасом; вареники с творогом и апельсином; вареники с творогом и бананом; вареники с творогом и вишней; вареники с творогом и изюмом; вареники с творогом и инжиром; вареники с творогом и клубникой; вареники с творогом и курагой; вареники с творогом и малиной; вареники с творогом и маком; вареники с творогом и орехами; вареники с творогом и смородиной; вареники с творогом соленые; вареники с творогом и цукатами; вареники с творогом и черникой; вареники с творогом и черносливом; вареники ленивые; вареники ленивые с ананасом; вареники ленивые с бананом; вареники ленивые с изюмом; вареники ленивые с малиной; вареники ленивые с рисом; вареники ленивые с овсянкой; сырники с ананасом; сырники с апельсином; сырники с бананом; сырники ванильные; сырники с изюмом; сырники с цукатами; сырники с черникой; сырники с черносливом

Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов «Продукты с творогом» замороженных не более 90 суток.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.51.11-1039-37676459-2022
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ НИЗКОЛАКТОЗНОЕ И БЕЗЛАКТОЗНОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко питьевое низколактозное и безлактозное (далее продукт, продукция), произведенное из молока, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с содержанием лактозы не более 1,0 г на 1 л для низколактозной продукции, и не более 0,1 г на 1 л для безлактозной продукции, подвергнутые термической обработке. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, выпускается в охлажденном виде, упакованной в потребительскую упаковку и реализуется через сети оптовой и/или розничной торговли и через предприятия общественного питания. **Молоко питьевое низколактозное и безлактозное в зависимости от молочного**

сырья изготавливают: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока. **Молоко питьевое низколактозное и безлактозное в зависимости от тепловой обработки подразделяется на:** пастеризованное; стерилизованные; ультрапастеризованное.

АССОРТИМЕНТ: молоко питьевое низколактозное пастеризованное цельное, с м.д.ж от 3,2% до 5,0%; молоко обезжиренное питьевое низколактозное пастеризованное, с м.д.ж. менее 0,5%; молоко питьевое низколактозное пастеризованное, с м.д.ж.: 0,5%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,7%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%; молоко питьевое безлактозное пастеризованное цельное, с м.д.ж от 3,2% до 5,0%; молоко обезжиренное питьевое безлактозное пастеризованное, с м.д.ж. менее 0,5%; молоко питьевое безлактозное пастеризованное, с м.д.ж.: 0,5%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,7%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%; молоко питьевое низколактозное стерилизованное цельное, с м.д.ж от 3,2% до 5,0%; молоко обезжиренное питьевое низколактозное стерилизованное, с м.д.ж. менее 0,5%; молоко питьевое низколактозное стерилизованное, с м.д.ж.: 0,5%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,7%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%; молоко питьевое безлактозное стерилизованное цельное, с м.д.ж от 3,2% до 5,0%; молоко обезжиренное питьевое безлактозное стерилизованное, с м.д.ж. менее 0,5%; молоко питьевое безлактозное стерилизованное, с м.д.ж.: 0,5%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,7%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%; молоко питьевое низколактозное ультрапастеризованное цельное, с м.д.ж от 3,2% до 5,0%; молоко обезжиренное питьевое низколактозное ультрапастеризованное, с м.д.ж. менее 0,5%; молоко питьевое низколактозное ультрапастеризованное, с м.д.ж.: 0,5%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,7%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%; молоко питьевое безлактозное ультрапастеризованное цельное, с м.д.ж от 3,2% до 5,0%; молоко обезжиренное питьевое безлактозное ультрапастеризованное, с м.д.ж. менее 0,5%; молоко питьевое безлактозное ультрапастеризованное, с м.д.ж.: 0,5%, 1,0%, 1,2%, 1,5%, 2,0%, 2,3%, 2,5%, 2,7%, 2,8%, 3,0%, 3,2%, 3,5%, 4,0%.

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

Правила транспортирования и хранения Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. **Рекомендуемые сроки годности молока питьевое низколактозное и безлактозное пастеризованного:** в потребительской упаковке, без асептического розлива, при температуре (4±2) °С не более 14 суток; в потребительской упаковке, с асептическим розливом, при температуре (4±2) °С не более 30 суток. **Рекомендуемые сроки годности молока питьевое низколактозное и безлактозное ультрапастеризованного:** в потребительской упаковке, без асептического розлива, при температуре (4±2) °С не более 20 суток; в потребительской упаковке, с асептическим розливом, при температуре (2-25) °С не более 180 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.51.30-1038-37676459-2022
МАСЛО ТОПЛЕННОЕ И МАСЛО ТОПЛЕННОЕ
С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ

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

Настоящие технические условия распространяются на масло топленое и масло топленое с вкусовыми компонентами (далее – продукт(ы), продукция, масло), изготавливаемое из сливочного масла путем вытапливания жировой фазы, с добавлением или без добавления пищевкусных и/или вкусо-ароматических компонентов, для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей, при производстве рекомбинированных молочных продуктов и использования в других отраслях пищевой промышленности. Продукция выпускается в охлажденном или замороженном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: масло топленое; масло топленое ГХИ; масло топленое ГИ; масло топленое «Золотистое»; **масло топленое с добавлением пряных трав:** лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси, и/или смеси специй, и/или пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **масло топленое ГХИ с добавлением пряных трав:** лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного),

и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **масло топленое ГИ с добавлением пряных трав:** лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси, и/или смеси специй, и/или пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя»; **масло топленое «Золотистое» с добавлением пряных трав:** лаванды, и/или базилика, и/или тимьяна(чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или эстрагона, и/или мяты, и/или мелисы, и/или душицы, и/или пижмы бальзамической, и/или прованских трав, и/или орегано, и/или чабера, и/или вереска, и/или черемши, и/или ревеня, и/или майорана; и/или специй и/или пряностей: черного перца, и/или белого перца, и/или розового перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника, и/или перца красного чили, и/или сычуанского перца, и/или кайенского перца, и/или копченой паприки, и/или карри, и/или овощей: перца сладкого(зеленого, и/ или желтого, и/или красного), и/или томатов, и/или лука, и/или чеснока, и/или петрушки, и/или укропа, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или вяленых томатов, и/или моркови, тыквы, и/или вяленого перца; и/или пряно-вкусовой смеси, и/или смеси специй, и/или пряно-вкусовой смеси «Азиатская», пряно-вкусовой смеси «Пикантная с укропом», пряно-вкусовой смеси «Чеснок и томат», пряно-вкусовой смеси «Малахитовая», пряно-вкусовой смеси «Нежная», пряно-вкусовой смеси «Осенняя».

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять, изменять, или заменять наименования продукции своими фирменными или придуманными названиями при оформлении декларации соответствия Таможенного союза; дополнять или заменять наименование пищевых компонентов на производные прилагательные от их наименований.

Транспортирование и хранение. Масло топленое и масло топленое с вкусовыми компонентами перевозят в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте соответствующего вида. Транспортирование в пакетированном виде в соответствии с требованиями по транспортированию молочных продуктов транспортными пакетами, а также по ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663. Транспортирование и хранение продукции совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается. **Рекомендуемые условия хранения продукции при относительная влажность воздуха не более 90:** при температура воздуха (3±2)°С-режим I; при температура воздуха минус (6±3)°С режим II; при температура воздуха минус (16±2)°С режим III. Рекомендуемые сроки годности масла топленого и масла топленого с вкусовыми компонентами в транспортной и потребительской упаковке. **Рекомендуемые сроки годности продукции в транспортной упаковке.**

Наименование продукта	Упаковка	Срок годности (мес) при температуре, не более		
		3±2°С	минус 6±3°С	минус 16±2°С
Масло топленое	Ящики из картона	9	12	3
	Бочки	9	12	3
	Фляги	1	2	2

Примечание При хранении проводят периодический контроль качества: ежемесячно для продукта со сроком годности до 6 мес; не реже одного раза в квартал для продукта со сроком годности более 6 мес. **Рекомендуемые сроки годности продукции в потребительской упаковке.**

Наименование продукта	Срок годности (сут) при температуре, не более		
	3±2°С	минус 6±3°С	минус 16±2°С
В стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов со съемной крышкой; подарочной и сувенирной упаковке; в полимерных материалах			
Масло топленое	30	60	90
Масло топленое с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола	60	90	—
В герметично укупоренных стаканчиках, коробочках, ведерках, банках из полимерных материалов; жестяных банках			
Масло топленое	60	90	120
Масло топленое с использованием антиокислителя бутилгидрокситолуола	90	120	—

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции. При постановке продукции на производство сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиоло-

гическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п. 3.10 с получением заключения в установленном порядке. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

14 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.51.56-266-37676459-2022
ЙОГУРТЫ СУБЛИМИРОВАННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на йогурты сублимированные (далее продукт или продукция) сублимированные кисломолочные продукты, полученные путём сублимационной сушки йогуртов, или продуктов произведенных из кобыльего молока и/или козьего молока, и/или молочных продуктов, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки, с добавлением или без добавления пищевкусовых сублимированных компонентов. Продукция выпускается для непосредственного употребления в пищу в сухом или восстановленном виде, и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: В зависимости от массовой доли жира напитков подразделяют: йогурт из кобыльего и/или козьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0%; 4,1%; 7,7%; 8,0%; 14,4%; 15,0%; 17,6%; 18,0%; йогурт из кобыльего и/или козьего молока, сублимированный, с массовой долей жира 4,0%; 4,1%; 7,7%; 8,0%; 14,4%; 15,0%; 17,6%; 18,0%, с добавлением: сублимированных фруктов, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных овощей.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктов», «ягод», «овощей» на название фрукта, ягоды, овоща, или производного прилагательного от их названий.

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

14 000 РУБ.

**ТУ 10.51.40-1033-37676459-2022
ТВОРОГ КВАРК**

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

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

Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; их смесей. **Творог различается содержанием жира, сырьевыми и вкусовыми компонентами.**

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

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

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

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

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

14 000 РУБ.

**ТУ 10.51.40-1030-37676459-2022
ТВОРОГ ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА**

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

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

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

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

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

14 000 РУБ.

**ТУ 10.51.40-1029-37676459-2022
ТВОРОГ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА**

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

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

АССОРТИМЕНТ: творог из цельного овечьего молока с массовой долей жира от 8,0% до 25,0%; творог Осетинский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Кубанский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Колмыкский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Кавказский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Греческий из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Алтайский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Русский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог Башкирский из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%;

5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из овечьего молока сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с фруктовым и/или ягодным наполнителем; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с вареньем; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с конфитюром; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с джемом; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с сушеными фруктами и/или ягодами; творог с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с шоколадным наполнителем; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с изюмом; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с черносливом; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с курагой; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с курагой и черносливом; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с изюмом и орехами; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с орехами; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с семенами льна; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0% с пажитником; творог из овечьего молока соленый с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из овечьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со свежей зеленью; творог зерненный из овечьего молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из овечьего молока в сладких сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из овечьего молока в соленых сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из овечьего молока в соленых сливках с зеленью с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из овечьего молока в сливках с орехами с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0%; творог зерненный из овечьего молока в сливках с семенами льна с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из овечьего молока в сливках с пажитником с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%. творог зерненный из овечьего молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%.

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

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

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

12 900 РУБ.

ТУ 10.51.52-1028-37676459-2023
ЙОГУРТЫ ИЗ ОВЕЧЬЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из термообработанного овечьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусных компонентов, кусочков фруктов и ягод, и/или ароматизаторов. Продукт выпускается упакованный в потребительскую тару в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: йогурт из овечьего молока обезжиренный Греческий; йогурт из овечьего молока обезжиренный Македонский; йогурт из овечьего молока обезжиренный Сербский; йогурт из овечьего молока обезжиренный Балканский; йогурт из овечьего молока обезжиренный Албанский; йогурт из овечьего молока обезжиренный Хорватский; йогурт из овечьего молока обезжиренный Болгарский; йогурт из овечьего молока обезжиренный Карпатский; йогурт из овечьего молока обезжиренный Словацкий; йогурт из овечьего молока обезжиренный Русский; йогурт из овечьего молока обезжиренный Итальянский; йогурт из овечьего молока обезжиренный Испанский; йогурт из овечьего молока обезжиренный Кавказский; йогурт из овечьего молока обезжиренный с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или черникой, и/или голубикой, и/или с черной смородиной, и/или актинидией; йогурт из овечьего молока обезжиренный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или с черной смородиной, и/или крыжовником, и/или жимолостью, и/или голубикой, и/или ягодами годжи; и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или моршшкой, и/или черешней, и/или крыжовником, и/или актинидией, йогурт из овечьего молока, обезжиренный с фруктовым наполнителем; йогурт из овечьего молока, обезжиренный с ягодным наполнителем; йогурт из овечьего молока, обезжиренный с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из овечьего молока, обезжиренный с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины черной, смородины красной, смородиной зеленой, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, моршшки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз, актинидии, ягод годжи, голубики, черники; йогурт из овечьего молока обезжиренный со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из овечьего молока обезжиренный с орехами; йогурт из овечьего молока обезжиренный со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного; йогурт из овечьего молока обезжиренный с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из цельного овечьего молока; йогурт из цельного овечьего молока ванильный; йогурт из овечьего молока обезжиренный банановый; йогурт из цельного овечьего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или черникой, и/или голубикой, и/или с черной смородиной, и/или красной смородиной, и/или актинидией; йогурт из цельного овечьего молока Греческий; йогурт из цельного овечьего молока Македонский; йогурт из цельного овечьего молока Сербский; йогурт из цельного овечьего молока Балканский; йогурт из цельного овечьего молока Албанский; йогурт из цельного овечьего молока Хорватский; йогурт из цельного овечьего молока Болгарский; йогурт из цельного овечьего молока Карпатский; йогурт из цельного овечьего молока Словацкий; йогурт из цельного овечьего молока Русский; йогурт из цельного овечьего молока Итальянский; йогурт из цельного овечьего молока Испанский; йогурт из цельного овечьего молока Кавказский; йогурт из цельного овечьего молока с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или черной смородиной, и/или красной смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или моршшкой, и/или черешней, и/или актинидией, ягод годжи, голубики, черники. йогурт из цельного овечьего молока с фруктовым наполнителем; йогурт из цельного овечьего молока с ягодным наполнителем; йогурт из цельного овечьего молока с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из цельного овечьего молока с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, моршшки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из цельного овечьего

молока со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из цельного овечьего молока с орехами; йогурт из цельного овечьего молока со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из цельного овечьего молока с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из овечьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; йогурт из овечьего молока ванильный с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; йогурт из овечьего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; йогурт из овечьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; фруктово-ягодный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней; йогурт из овечьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фруктовым наполнителем; йогурт из овечьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с ягодным наполнителем; йогурт из овечьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из овечьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из овечьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из овечьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с орехами; йогурт из овечьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из овечьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 15 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

14 000 РУБ.

**ТУ 10.51.52-1027-37676459-2022
ЙОГУРТЫ ИЗ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА**

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из термообработанного кобыльего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусных компонентов, кусочков фруктов и ягод, и/или ароматизаторов. Продукт выпускается упакованный в потребительскую тару в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: йогурт из кобыльего молока обезжиренный Башкирский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Колмыкский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Элистинский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Казахстанский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Крымский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Уральский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный Волжский; йогурт из кобыльего молока обезжиренный ванильный; йогурт из кобыльего молока обезжиренный банановый; йогурт из кобыльего молока обезжиренный с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или черникой, и/или голубикой, и/или с черной смородиной, и/или актинидией; йогурт из кобыльего молока обезжиренный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или с черной смородиной, и/или крыжовником, и/или жимолостью, и/или голубикой, и/или ягодами годжи; и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней, и/или крыжовником, и/или актинидией, йогурт из кобыльего молока, обезжиренный с фруктовым наполнителем; йогурт из кобыльего молока, обез-

жиренный с ягодным наполнителем; йогурт из кобыльего молока, обезжиренный с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из кобыльего молока, обезжиренный с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины черной, смородины красной, смородиной зеленой, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз, актинидии, ягод годжи, голубики, черники; йогурт из кобыльего молока обезжиренный со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из кобыльего молока обезжиренный с орехами; йогурт из кобыльего молока обезжиренный со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из кобыльего молока обезжиренный с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из цельного кобыльего молока; йогурт из цельного кобыльего молока ванильный; йогурт из кобыльего молока обезжиренный банановый; йогурт из цельного кобыльего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или черникой, и/или голубикой, и/или с черной смородиной, и/или красной смородиной, и/или актинидией; йогурт из цельного кобыльего молока Башкирский; йогурт из цельного кобыльего молока Колмыкский; йогурт из цельного кобыльего молока Элистинский; йогурт из цельного кобыльего молока Казахстанский; йогурт из цельного кобыльего молока Крымский; йогурт из цельного кобыльего молока Уральский; йогурт из цельного кобыльего молока Волжский; йогурт из цельного кобыльего молока с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или черной смородиной, и/или красной смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней, и/или актинидией, ягод годжи, голубики, черники. йогурт из цельного кобыльего молока с фруктовым наполнителем; йогурт из цельного кобыльего молока с ягодным наполнителем; йогурт из цельного кобыльего молока с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из цельного кобыльего молока с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из цельного кобыльего молока со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из цельного кобыльего молока с орехами; йогурт из цельного кобыльего молока со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из цельного кобыльего молока с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; йогурт из кобыльего молока ванильный с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; йогурт из кобыльего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; йогурт из кобыльего молока о с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; фруктово-ягодный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фруктовым наполнителем; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с ягодным наполнителем; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с орехами; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из кобыльего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 15 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

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

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

АССОРТИМЕНТ: творог из цельного буйволиного молока с массовой долей жира от 8,0% до 25,0%; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из буйволиного молока сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с фруктовым и/или ягодным наполнителем; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с вареньем; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с конфитюром; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с джемом; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с сушеными фруктами и/или ягодами; творог с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с шоколадным наполнителем; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с орехами; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с семенами льна; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0% с пажитником; творог из буйволиного молока соленый с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со свежей зеленью; творог зерненный из буйволиного молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из буйволиного молока в сладких сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из буйволиного молока в соленых сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из буйволиного молока в соленых сливках с зеленью с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из буйволиного молока в сливках с орехами с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0%; творог зерненный из буйволиного молока в сливках с семенами льна с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из буйволиного молока в сливках с пажитником с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%. творог зерненный из буйволиного молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%.

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для творога в том числе с вкусовыми компонентами: -при температуре не выше (4±2) °С – 10 суток с момента окончания технологического процесса; с применением консервантов при температуре не выше (4±2) °С – 20 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической и/или герметичной упаковке при температуре не выше (4±2) °С – не более 30 суток с момента окончания технологического процесса; в асептической

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

14 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-468-37676459-2022
ЙОГУРТЫ ИЗ БУЙВОЛИНОГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из термообработанного буйволиного молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевых компонентов, кусочков фруктов и ягод, и/или ароматизаторов. Продукт выпускается упакованный в потребительскую тару в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: йогурт из буйволиного молока обезжиренный; йогурт из буйволиного молока обезжиренный ванильный; йогурт из буйволиного молока обезжиренный банановый; йогурт из буйволиного молока обезжиренный с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или черникой, и/или голубикой, и/или с черной смородиной, и/или актинидией; йогурт из буйволиного молока обезжиренный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или с черной смородиной, и/или крыжовником, и/или жимолостью, и/или голубикой, и/или ягодами годжи; и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или моршкой, и/или черешней, и/или крыжовником, и/или актинидией, йогурт из буйволиного молока, обезжиренный с фруктовым наполнителем; йогурт из буйволиного молока, обезжиренный с ягодным наполнителем; йогурт из буйволиного молока, обезжиренный с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из буйволиного молока, обезжиренный с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины черной, смородины красной, смородины зеленой, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, моршки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз, актинидии, ягод годжи, голубики, черники; йогурт из буйволиного молока обезжиренный со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из буйволиного молока обезжиренный с орехами; йогурт из буйволиного молока обезжиренный со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного; йогурт из буйволиного молока обезжиренный с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из цельного буйволиного молока; йогурт из цельного буйволиного молока ванильный; йогурт из буйволиного молока обезжиренный банановый; йогурт из цельного буйволиного молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или черникой, и/или голубикой, и/или с черной смородиной, и/или красной смородиной, и/или актинидией; йогурт из цельного буйволиного молока с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или черной смородиной, и/или красной смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или моршкой, и/или черешней, и/или актинидией, ягод годжи, голубики, черники. йогурт из цельного буйволиного молока с фруктовым наполнителем; йогурт из цельного буйволиного молока с ягодным наполнителем; йогурт из цельного буйволиного молока с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из цельного буйволиного молока с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, моршки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из цельного буйволиного молока со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из цельного буйволиного молока с орехами; йогурт из цельного буйволиного молока со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного; йогурт из цельного буйволиного молока с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; 12,0%; 14,0%; йогурт из буйволиного молока ванильный с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%;

4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; йогурт из буйволиного молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; фруктово-ягодный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фруктовым наполнителем; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с ягодным наполнителем; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с орехами; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного; йогурт из буйволиного молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%;12,0%;14,0%; с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 15 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 900 РУБ.

**ТУ 10.51.12-1023-37676459-2022
СЛИВКИ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА**

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

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

АССОРТИМЕНТ: сливки из козьего молока пастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока ультрапастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока стерилизованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока питьевые пастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока питьевые ультрапастеризованные с массовой долей жира: 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; сливки из козьего молока «Для взбивания» пастеризованные с массовой

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

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

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

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

14 000 РУБ.

**ТУ 10.51.11-276-37676459-2022
МОЛОКО БУЙВОЛИНОЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ**

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

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

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

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

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

Транспортирование и хранение. Изготовитель гарантирует качество и безопасность продукции при соблюдении требований настоящих технических условий к транспортированию и хранению готового продукта. Продукт транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретного вида. **Рекомендуемые сроки годности** молока пастеризованного при температуре (4±2)°С: в транспортной упаковке – не более 48 часов; в потребительской упаковке с асептическим розливом – не более 14 суток; в потребительской упаковке без асептического розлива – не более 20 суток. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки при температуре (4±2) °С – не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

**ТУ 10.51.11-275-37676459-2022
МОЛОКО БУЙВОЛИНОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ**

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности молока ультрапастеризованного: в транспортной упаковке, при температуре (4±2) °С – не более 48 часов; в потребительской упаковке с асептическим розливом, при температуре от 2°С до 25°С – не более 180

суток; в потребительской упаковке без асептического розлива, при температуре (4±2) °С – не более 20 суток. Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки при температуре (4±2) °С – не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.

ТУ 10.89.19-631-37676459-2021
ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-КИСЛОМОЛОЧНЫЕ
(взамен ТУ 10.51.56-631-37676459-2017)

Дата введения в действие 12.01.2022 год Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты растительно-кисломолочные (далее – продукт(ы), продукция), изготавливаемые по технологии производства кисломолочных продуктов из молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, и заквасок и/или молочнокислых микроорганизмов, с добавлением или без добавления пищевкусных и/или вкусо-ароматических компонентов. Продукты растительно-кисломолочные выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Без вкусовых компонентов: продукт растительно-кефирный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-ряженковый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-йогуртовый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-простоквашный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-ацидофильный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-кисломолочный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; продукт растительно-кисломолочный топленый сквашенный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; **С вкусовыми компонентами:** продукт растительно-ряженковый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, с добавлением: сахара, и/или меда, и/ или ягод, и/или джема из ягод, и/или фруктов, и/или джема из фруктов, и/или переработанных злаков (хлопья, мюсли, экструдированные и другие, готовые к употреблению сухие продукты из злаков), и/или наполнителя фруктового, и/или наполнителя ягодного, и/или наполнителя фруктово-ягодного, и/или наполнителя злакового; продукт растительно-ряженковый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или орехов, и/или ванили, и/или сливочным, и/или сливочно-ванильным, и/или шоколадным, и/или карамельным, и/или овощным; продукт растительно-йогуртовый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, с добавлением: сахара, и/или меда, и/ или ягод, и/или джема из ягод, и/или фруктов, и/или джема из фруктов, и/или переработанных злаков (хлопья, мюсли, экструдированные и другие, готовые к употреблению сухие продукты из злаков), и/или наполнителя фруктового, и/или наполнителя ягодного, и/или наполнителя фруктово-ягодного, и/или наполнителя злакового; продукт растительно-йогуртовый с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или орехов, и/или ванили, и/или сливочным, и/или сливочно-ванильным, и/или шоколадным, и/или карамельным, и/или овощным; продукт растительно-кисломолочный топленый сквашенный, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, с добавлением: сахара, и/или меда, и/ или ягод, и/или джема из ягод, и/или фруктов, и/или джема из фруктов, и/или переработанных злаков (хлопья, мюсли, экструдированные и другие, готовые к употреблению сухие продукты из злаков), и/или наполнителя фруктового, и/или наполнителя ягодного, и/или наполнителя фруктово-ягодного, и/или наполнителя злакового; продукт растительно-кисломолочный топленый сквашенный, с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%, со вкусом, и/или ароматом: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или орехов, и/или ванили, и/или сливочным, и/или сливочно-ванильным, и/или шоколадным, и/или карамельным, и/или овощным.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый», «злаковый», «овощной» на название фрукта, ягоды, ореха, злака, овощей или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре (4±2) °С: для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой, составляет не более 3 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: Массы творожные: Без вкусовых компонентов: массы творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; массы творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; **С вкусовыми компонентами: Сладкие:** массы творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; массы творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, **со вкусом и/или ароматом:** фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; массы творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, **со вкусом и/или ароматом:** фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром; массы творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или

и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки, **со вкусом и/или ароматом:** фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 26,0 %, **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или наполнителей плодово-ягодных, и/или наполнителей фруктовых, и/или начинок фруктовых, и/или начинок кондитерских, и/или пюре плодово-ягодных, и/или пюре фруктовых, и/или пюре овощных, и/или наполнителей мармеладных, и/или наполнителей жележных, и/или наполнителей карамельных, и/или карамели, и/или цукатов, и/или наполнителей злаковых, и/или мюсли, и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или ванили, и/или экстракта ванили, и/или наполнителей шоколадных, и/или кофе, и/или наполнителей кофейных, и/или какао, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, и/или наполнителей ореховых, и/или орехов, и/или меда, и/или корицы, и/или кокоса, и/или кокосовой стружки, **со вкусом и/или ароматом:** фруктов, и/или ягод, и/или овощей, и/или шоколада, и/или кофе, и/или орехов, и/или ванили, и/или карамели, и/или вареного сгущенного молока, и/или молока сгущенного с сахаром, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; **Соленые:** сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, **со вкусом и/или ароматом:** овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, **со вкусом и/или ароматом:** овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; сырки творожные, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, **с добавлением:** наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных; сырки творожные из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, **с добавлением:** наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные

2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, **со вкусом и/или ароматом:** овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салами, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, **со вкусом и/или ароматом:** овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салами, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек; сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, **с добавлением:** наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных; сырки из топленого молока, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, **с добавлением:** наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных; сырки, обогащенные: молочным белком, и/или витаминами, и/или витаминными премиксами, и/или пребиотическими веществами (пребиотиками), и/или пробиотиками, и/или пищевыми волокнами, и/или микроэлементами, и/или макроэлементами, и/или коллагеном, с м.д.ж.: обезжиренные; 0,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 9,5 %; 10,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 19,0 %; 20,0 %; 21,0 %; 22,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %, **с добавлением:** наполнителей овощных, и/или зелени, и/или пряных трав, и/или пряностей, и/или паприки, и/или смеси перцев, и/или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или чеснока, и/или наполнителя «Маринованные огурчики», и/или наполнителя «Горчица», и/или наполнителя «Хрен», и/или грибов, и/или наполнителей грибных, **со вкусом и/или ароматом:** овощей, и/или орехов, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салами, и/или копченых мясопродуктов, и/или орехов, и/или томатов, и/или огурцов, и/или маринованных огурчиков, и/или морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), и/или оливок, и/или маслин, и/или хрена, и/или горчицы, и/или холодца, и/или аджики, и/или жареных семечек. **Предприятие-изготовитель имеет право:** дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фрукты», «ягоды», «злаки» и «орехи» на название фрукта, ягоды, злака, ореха или производного прилагательного от их названий. дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с злаковым вкусом», «ореховым», «с фруктово-ягодным вкусом», «с фруктово-злаковым вкусом»; «с фруктово-ореховым вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов, ягод, злаков и орехов или производное от их названия прилагательное. Термины и определения по ТР ТС 033/2013: «Сырок» творожный продукт, который формован, покрыт глазурью из пищевых продуктов или не покрыт этой глазурью, массой не более 150 г; «Творожная масса» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением или без добавления

сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; «Творожный сырок» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 г. **Рекомендуемые сроки годности для творожных сырков и творожных масс:** под вакуумом не более 25 суток при температуре (4±2) °С; под вакуумом не более 90 суток при температуре не выше минус 18°С; в газомодифицированной среде не более 25 суток при температуре (4±2) °С; в газомодифицированной среде не более 90 суток при температуре не выше минус 18°С; в герметичной упаковке не более 21 суток при температуре (4±2) °С; в герметичной упаковке не более 90 суток при температуре не выше минус 18°С; в негерметичной упаковке не более 7 суток при температуре (4±2) °С; в негерметичной упаковке не более 90 суток при температуре не выше минус 18°С. **Рекомендуемые сроки годности для сырков:** под вакуумом не более 25 суток, в т.ч. с консервантом не более 50 суток при температуре (4±2) °С; под вакуумом не более 90 суток при температуре не выше минус 18°С; в газомодифицированной среде не более 25 суток, в т.ч. с консервантом не более 50 суток при температуре (4±2) °С; в газомодифицированной среде не более 90 суток при температуре не выше минус 18°С; в герметичной упаковке не более 21 суток, в т.ч. с консервантом не более 35 суток при температуре (4±2) °С; в герметичной упаковке не более 90 суток при температуре не выше минус 18°С; в негерметичной упаковке не более 7 суток, в т.ч. с консервантом не более 11 суток при температуре (4±2) °С; в негерметичной упаковке не более 90 суток при температуре не выше минус 18°С. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

18 000 РУБ.

ТУ 10.89.19-552-37676459-2021
ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-ТВОРОЖНЫЕ
(взамен ТУ 10.51.56-552-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты растительно-творожные (далее по тексту продукт, продукция) производимые по технологии производства творога и творожных продуктов из смеси обезжиренного молока: восстановленного и/или рекомбинированного и/или нормализованного и заменителя молочного жира с использованием заквасочных микроорганизмов, молокосвертывающих ферментных препаратов, комплексных или однокомпонентных пищевых функциональных добавок (стабилизаторов, загустителей, структурообразователей, консервантов, регуляторов кислотности) до сквашивания или в готовый продукт, с использованием или без использования консервантов с добавлением или без добавления пищевкусковых и вкусо-ароматических компонентов, в кондитерской обсыпке и/или глазури или без них. Готовый продукт содержит в жировой фазе от 50 до 100% заменителя молочного жира. Продукция выпускается готовой к употреблению в охлажденном или замороженном виде, и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Крема, десерты и пасты могут выпускаться в потребительской упаковке в замороженном виде.

АССОРТИМЕНТ: продукт растительно-творожный с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%;19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **масса растительно-творожная** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **паста растительно-творожная** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%. **Десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **С вкусовыми компонентами продукт растительно-творожный** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливоч, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий , и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремowych наполнителей, и/или шариков хрустящих глази-

рованных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных), и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **масса растительно-творожная** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **паста растительно-творожная** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и /или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **продукт растительно-творожный** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **масса растительно-творожная** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **паста растительно-творожная** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон,

мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры citrusовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением вкусовых наполнителей из:** абрикоса, и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или земляники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго; и/или мандарина; и/или малины, моркови, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или шоколада; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, железные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущенного молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, железные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущенного молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной. **Сладкие и сладкие с вкусовыми компонентами продукт растительно-творожный сладкий** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **масса растительно-творожная сладкая** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **паста растительно-творожная сладкая** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%;

22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **крем растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий** с массовой долей жира: 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; **продукт растительно-творожный сладкий** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и/или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **масса растительно-творожная сладкая** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и/или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **паста растительно-творожная сладкая** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и/или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных) и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины,

красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий «Картошка»** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желейные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущённого молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной; **десерт растительно-творожный с заменителем молочного жира** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигур-

ного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желе-ные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущенного молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без, и/или начинок кондитерских, и/или начинки кондитерской со вкусом сгущенки вареной. **Соленые и соленые с вкусовыми компонентами продукт растительно-творожный соленый** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **масса растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **паста растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **продукт растительно-творожный соленый с пряными травами** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; **продукт растительно-творожный соленый** с массовой долей жира: 2,0%;5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий; **масса растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий; **паста растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с добавлением:** сливок, и/или сыра, и/или копченого сыра, и/или грибов, и/или бекона, и/или салями, и/или копченых мясопродуктов, и/или семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или- ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий.

С пищевыми и ароматическими добавками крем растительно-творожный с заменителем молочного жира сладкий с массовой долей жира: 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%;35,0% **со вкусом:** абрикоса, и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или земляники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго; и/или мандарина; и/или малины, моркови, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблок, и/или шоколада; и/или тирамису, и/или карамели, и/или пломбира, и/или ванили; **паста растительно-творожная** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **со вкусом:** сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салями, копченых мясопродуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики, жареных семечек. **паста растительно-творожная** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%;

12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с ароматом:** сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салами, копченых мясopодуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики, жареных семечек. **паста растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **со вкусом:** сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салами, копченых мясopодуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики. **паста растительно-творожная соленая** с массовой долей жира: 2,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0% **с ароматом:** сливок, сыра, копченого сыра, грибов, бекона, салами, копченых мясopодуктов, орехов, томатов, огурцов, морепродуктов (креветок, рыбной икры, мидий, рыбы), оливок, маслин, хрена, горчицы, холодца, аджики, жареных семечек. Продукты растительно-творожные выпускаются упакованными в потребительскую упаковку и весовым. Продукты растительно-творожные в потребительской упаковке выпускаются: в виде батончиков в глазировке или без нее; в виде брикетов различных размеров; неформованной массой в коробочках или стаканчиках из полимерных и комбинированных материалов; неформованной массой в тубах из полимерных и комбинированных материалов.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; добавлять название вносимого (ых) компонента (ов).

Термины и определения **Заменитель молочного жира** – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения при относительной влажности воздуха от 80 % до 90 %: **Для продукции в потребительской упаковке: для герметично упакованных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре:** от минус 18°C до минус 12°C – не более 180 суток; от минус 12°C до минус 4°C – не более 120 суток; от минус 4°C до 0°C – не более 90 суток; от 0°C до 4°C – не более 45 суток; от плюс 4°C до плюс 8°C – не более 30 суток; с применением консервантов или асептического упаковывания от плюс 4°C до плюс 8°C – не более 90 суток; **для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре при температуре от плюс 2 до плюс 6 °C – не более 15 суток; для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов с применением консервантов, с вкусовыми компонентами и без от плюс 2 до плюс 6 °C – не более 45 суток. для не герметично упакованных замороженных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре не выше 18±2 °C не более 6 месяцев.** **Для продукции в транспортной упаковке: для герметично упакованных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре:** от 0 °C до 4 °C не более 60 суток; от плюс 4°C до плюс 8°C – не более 30 суток; с применением консервантов или асептического упаковывания от плюс 4°C до плюс 8 °C не более 90 суток; не выше минус (18±2) °C – не более 180 суток. **для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов с вкусовыми компонентами и без, при температуре при температуре от плюс 2 до плюс 6 °C – не более 15 суток; для не герметично упакованных растительно-творожных продуктов с применением консервантов, с вкусовыми компонентами и без от плюс 2 до плюс 6 °C – не более 45 суток.** **Рекомендуемые условия хранения после вскрытия:** После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить в закрытом виде при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 90 %. Замороженные продукты после размораживания не хранят. Повторное замораживание продуктов не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 750 РУБ.

ТУ 10.51.52-1010-37676459-2021
НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЖУРГУТ

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный напиток джургут (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока (коровьего, и/или козьего, и/или кобыльего, и/или овечьего, и/или верблюжьего, и/или буйволиного), и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, и/или пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов. Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: джургут из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%; джургут из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; джургут из

цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, **сладкий**, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%; **джургут** из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, **сладкий**, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; Продукция выпускается в следующем ассортименте: **джургут** из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня), и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; **джургут** из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня), и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; **джургут** из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, **сладкий**, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня), и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктов», «ягод», «овощей» на название фрукта, ягоды, овоща, или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше (4±2) °С не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 750 РУБ.

**ТУ 10.51.52-1011-37676459-2021
НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ «ШУБАТ»**

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный напиток шубат (далее продукт или продукция), вырабатываемый из верблюжьего молока, и/или молочных продуктов из верблюжьего молока с использованием молочнокислых бактерий (болгарской палочки) и дрожжей. Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен

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

АССОРТИМЕНТ: шубат из цельного верблюжьего молока с м.д.ж от 1,1% до 6,4%.

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

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше (4±2) °С не более 6 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%.0 Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 750 РУБ.

**ТУ 10.51.52-1009-37676459-2021
ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ СКАНДИНАВСКИЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты скандинавские (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока, и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов и/или дрожжей, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, и/или пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов. Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: виили с м.д.ж: 1,0%;1,2%; 1,5%;1,8%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8% 3,0%;3,2%; 3,5%; виили с м.д.ж: 1,0%;1,2%; 1,5%;1,8%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8% 3,0%;3,2%; 3,5%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; сир с м.д.ж. менее 0,5% (обезжиренный); сир с м.д.ж. менее 0,5% (обезжиренный), с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; сир с м.д.ж: 0,5%; 0,8%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; сир с м.д.ж: 0,5%; 0,8%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря; Filmjök с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,9%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,5%; Filmjök с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,9%; 2,0%; 2,2%; 2,5%; 2,8%; 3,0%; 3,5%; 3,8%; 4,0%; 4,5%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника)и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы) и/или имбиря.

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

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше (4±2) °С не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 750 РУБ.

ТУ 10.51.5-1008-37676459-2021
ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ АЗИАТСКИЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты азиатские (далее продукт или продукция), вырабатываемые из молока (коровьего, и/или козьего, и/или кобыльего, и/или овечьего, и/или верблюжьего, и/или буйволиного) и/или кисломолочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов и/или дрожжей, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, и/или пищевкусовых и/или вкусоароматических компонентов. Продукт упакован в потребительскую упаковку и предназначен для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: дахи из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%; дахи из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; дахи из цельного коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; дахи из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; курунга из цельного из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока, с м.д.ж от 1,0% до 9,9%; курунга из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж: 2,5%; 3,0%; 3,5%; 3,7%; 3,8%; ласси из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; ласси из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9% с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря; наринэ из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; наринэ из коровьего молока, и/или козьего молока, и/или кобыльего молока, и/или овечьего молока, и/или верблюжьего молока, и/или буйволиного молока с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей

ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня,). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника) и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или цукатов, и/или орехов, и/или семян (льна и/или чиа, тыквы), и/или имбиря.

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

Рекомендуемый срок годности для готовой продукции при температуре хранения не выше (4 ± 2) °C не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4 ± 2) °C и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

14 000 РУБ.

**ТУ 10.51.56-997-37676459-2021
КУМЫС СУБЛИМИРОВАННЫЙ**

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

Настоящие технические условия распространяются на кумыс сублимированный (далее – продукт или продукция) сублимированный кисломолочный продукт, полученный путём сублимационной сушки, произведенный из кобыльего молока путем молочнокислого и спиртового брожения с использованием болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек, дрожжей, с добавлением или без добавления пищевкусных сублимированных компонентов. Продукция выпускается для непосредственного употребления в пищу в сухом или восстановленном виде, и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кумыс из цельного молока, сублимированный с м.д.ж.: от 10,0 до 18,0 %; кумыс из цельного молока, сублимированный, с м.д.ж.: от 10,0 до 18,0 %, с добавлением: сублимированных фруктов, и/или сублимированных ягод, и/или сублимированных овощей. Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктов», «ягод», «овощей» на название фрукта, ягоды, овоща, или производного прилагательного от их названий.

Примечание: До начала выпуска продукции по настоящим техническим условиям, производителю продукции целесообразно проверить наименования (ассортимент) продукции на предмет их совпадения с уже зарегистрированными названиями и/или товарными знаками в Государственном реестре товарных знаков. За использование компанией-производителем зарегистрированных иными производителями названий и/или товарных знаков ООО НПП «Агропищепром» ответственности не несет.

Термины и определения. **Кумыс** кисломолочный продукт, произведенный путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения из кобыльего молока с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей; **Кисломолочный продукт** молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в ТР ТС 033/2013 (приложение № 1). **Молочный продукт** пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты. **Молочный составной продукт** пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров

немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока более 40 процентов. **Продукт переработки молока сублимированный** продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов.

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

17 950 РУБ.

**ТУ 10.86.10-995-37676459-2021
СМЕТАНА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт — сметану (далее – продукт или продукция), изготавливаемую из нормализованных сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов, путем сквашивания заквасочными микроорганизмами: лактококками или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сметана с м.д.ж.: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%.

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

Термины и определения сметана – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 10 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

17 950 РУБ

**ТУ 10.86.10-994-37676459-2021
РЯЖЕНКА ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА**

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованную в потребительскую упаковку ряженку для детского питания (далее – продукт или продукция) – кисломолочный продукт, изготавливаемую из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием с использованием заквасочных микроорганизмов термофильных молочнокислых стрептококков, с добавлением или без добавления болгарской молочной палочки, предназначенную для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; ряженка для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%;

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

Термины и определения. **Ряженка** – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков) с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки. **Рекомендуемые сроки и условия хранения:** для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

19 750 РУБ

ТУ 10.86.10-993-37676459-2021
ЙОГУРТЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованные в потребительскую упаковку йогурты для детского питания (далее продукт или продукция) — кисломолочные продукты, вырабатываемые из коровьего молока и/или молочных продуктов, с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусных компонентов и/или ароматизаторов и/или обогащенные отдельно или в комплексе витаминами, микро- и макроэлементами, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Йогурты подразделяют на: йогурт; йогурт обогащенный. Йогурты в зависимости от вносимых немолочных компонентов подразделяют: без компонентов; с компонентами.

АССОРТИМЕНТ: йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%; — йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, с м.д.ж.: 1,5%; 1,6%; 1,7%; 1,8%; 1,9%; 2,0%; 2,1%; 2,2%; 2,3%; 2,4%; 2,5%; 2,6%; 2,7%; 2,8%; 2,9%; 3,0%; 3,1%; 3,2%; 3,3%; 3,4%; 3,5%; 3,6%; 3,7%; 3,8%; 3,9%; 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового; йогурт для питания детей дошкольного и школьного возраста, из цельного молока с м.д.ж.: от 3,2% до 4,0%, обогащенный: витаминами, и/или витаминными комплексами, и/или макро и микроэлементами, с добавлением наполнителя: фруктового, и/или ягодного, и/или овощного, и/или злакового.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «злаковый», «овощной», «фруктово-ягодный», «фруктово-злаковый»; «фруктово-овощной», на название фрукта, ягоды, злака, овоща, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с злаковым вкусом», «с овощным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом», «с фруктово-злаковым вкусом»; «с фруктово-овощным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов, ягод, злаков и овощей или производное от их названия прилагательное.

Термины и определения. **Йогурт** — кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (термофильных молочнокислых стрептококков

и болгарской молочнокислой палочки). **Кисломолочный продукт** — молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в приложении N 1 к настоящему техническому регламенту. **Молочный продукт** — пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты. **Молочный составной продукт** — пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока — более 40 процентов. **Продукт переработки молока обогащенный** — продукт переработки молока с добавлением таких веществ, как молочный белок, витамины, микро- и макроэлементы, пищевые волокна, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, пробиотические микроорганизмы, пребиотики отдельно или в комплексе. **Рекомендуемые сроки и условия хранения:** для продукта, герметично упакованного в потребительскую упаковку, составляет не более 14 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

15 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-888-37676459-2020
«ПАСТЫ ТВОРОЖНЫЕ»

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

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

АССОРТИМЕНТ: *Без вкусовых компонентов:* паста творожная, обезжиренная с м.д.ж. менее 0,5%; паста творожная, с м.д.ж.: 0,5%; 4,5%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 25,0%; *С вкусовыми компонентами:* паста творожная, обезжиренная с м.д.ж. менее 0,5% с добавлением: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или ванили, и/или фруктового наполнителя, и/или ягодного наполнителя, и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Манго-маракуя», и/или наполнителя «Лесные ягоды», и/или наполнителя «Вишня»; паста творожная, с м.д.ж.: 0,5%; 4,5%; 5,0% 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 25,0% с добавлением: фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или ванили, и/или фруктового наполнителя, и/или ягодного наполнителя, и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Манго-маракуя», и/или наполнителя «Лесные ягоды», и/или наполнителя «Вишня».

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

Термины и определения «творог» кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления

составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов; «**творожный продукт**» молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее.

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

14 000 РУБ.

ТУ 10.89.19-979-37676459-2020

ДЕСЕРТЫ

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

Настоящие технические условия распространяются на десерты (далее – продукт(ы), десерт(ы) или продукция), вырабатываемые из творожных продуктов, и/или молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творога, и/или продуктов с немолочными жирами, произведенных по технологии творога – и сахара и/или сахаросодержащих продуктов, с добавлением или без добавления молочных и немолочных жиров, продуктов переработки молока, пищевкусных, вкусо-ароматических и функциональных компонентов. Десерты выпускаются охлажденными или замороженными, в формованном и не формованном виде, в глазури или без нее и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления других кулинарных и/или кондитерских изделий. В жировой фазе готового продукта допускается полное отсутствие молочных жиров.

АССОРТИМЕНТ: десерт с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт **взбитый** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% с добавлением: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущенного с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; десерт с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом:** ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; десерт **взбитый** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом:** ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; десерт «**Сливочный**» с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; десерт **взбитый «Сливочный»** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; десерт **со сливочным ароматом** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт **взбитый со сливочным ароматом** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт «**Колбаска ореховая**» с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; десерт **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% с добавлением: какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молокосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молокосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молокосодержащего сгущенного с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя, десерт **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой,

и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом:** ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт «Сливочный» в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт со сливочным ароматом, в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт «Колбаска ореховая» в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, **с добавлением:** какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молочкосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молочкосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молочкосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молочкосодержащего сгущенного с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; **десерт термизированный** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом:** ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт термизированный «Сливочный»** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный со сливочным ароматом** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; **десерт термизированный «Колбаска ореховая»** с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, **с добавлением:** какао и/или печенья «Картошка», и/или печенья «Картошка со сгущенным молоком», и/или печенья «Картошка с продуктом растительно-молочкосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная»», и/или печенья «Картошка со сливочным кремом», и/или печенья, и/или вафель «Трюфель», и/или вафель «Трюфель со сгущенным молоком», и/или вафель «Трюфель с продуктом растительно-молочкосодержащим сгущенным с сахаром «Сгущенка вареная», и/или вафель «Трюфель с шоколадным наполнителем», и/или орехов, и/или злаков, и/или кокоса, и/или ванилина, и/или ванили, и/или вареного сгущенного молока, и/или растительно-молочкосодержащего сгущенного продукта с сахаром, и/или продукта растительно-молочкосодержащего сгущенного с сахаром «Сгущенка вареная», и/или чернослива, и/или кураги, и/или цукатов, и/или мюсли, и/или плодов, и/или ягод, и/или фруктов, и/или конфитюров, и/или джемов, и/или варенья, и/или апельсина, и/или лимона, и/или ежевики, и/или вишни, и/или киви, и/или голубики, и/или брусники, и/или клубники, и/или смородины, и/или лесных ягод, и/или жимолости, и/или микса из ягод и фруктов, и/или шоколадного наполнителя; **десерт термизированный в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0% **со вкусом и/или ароматом:** ванили и/или ванилина, и/или тирамису, и/или щербета, и/или чизкейка, и/или карамели, и/или капучино, и/или крем-брюле, и/или бисквита, и/или пломбира; **десерт термизированный «Сливочный»** в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%;25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **десерт термизированный со сливочным ароматом в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; **десерт термизированный «Колбаска ореховая»** в глазури: кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной с м.д.ж.: 9,0%; 16,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. (Примечание: все дополнения к наименованию производятся при декларировании выпускаемой продукции).

Термины и определения «заменитель молочного жира» – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

Рекомендуемый срок годности: при температуре (4±2) °C в негерметичной упаковке не более 15 суток; в негерметичной упаковке с применением консервантов не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 30 суток; в герметичной

упаковке с применением консервантов не более 60 суток; термизированные в герметичной упаковке – не более 60 суток при температуре не выше минус 18 °С в негерметичной упаковке – не более 60 суток. в негерметичной упаковке с добавлением консервантов – не более 90 суток. в герметичной упаковке – не более 120 суток. в герметичной упаковке с добавлением консервантов – не более 180 суток. термизированные в герметичной упаковке – не более 180 суток После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 % Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

ТУ 10.51.11-873-37676459-2020
МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молоко восстановленное ультрапастеризованное (далее – продукт, продукция), произведенное из концентрированных и/или сгущенных, и/или сухих молочных продуктов и воды и подвергнутое ультрапастеризации. Восстановленное ультрапастеризованное молоко предназначено для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока или для приготовления другой пищевой продукции. Молоко восстановленное ультрапастеризованное выпускается в охлажденном виде, упакованным в потребительскую упаковку и реализуется непосредственно с завода-изготовителя или через предприятия оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания.

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

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

Термины и определения «восстановленное молоко» молочный продукт, расфасованный в потребительскую тару, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды; **«концентрированное или сгущенное обезжиренное молоко»** концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не более 1,5 процента; **«концентрированное или сгущенное цельное молоко»** концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 25 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не менее 7,5 процента; **«концентрированное или сгущенное частично обезжиренное молоко»** концентрированный или сгущенный молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 20 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира более 1,5, но менее 7,5 процента; **«сухое обезжиренное молоко»** сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не более 1,5 процента; **«сухое цельное молоко»** сухой молочный продукт, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 95 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не менее 26 и не более 42 процентов; **«ультрапастеризованное»** молоко, подвергнутое термической обработке в

целях соблюдения установленных требований технического регламента ТР ТС 033/2013 к микробиологическим показателям безопасности. Молоко восстановленное ультрапастеризованное с асептическим розливом хранят при температуре от 2 °С до 25 °С; без асептического розлива при температуре плюс (4±2) °С.

Рекомендуемые сроки годности: молока восстановленного ультрапастеризованного с асептическим розливом при температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С – не более 180 суток; молока восстановленного ультрапастеризованного без асептического розлива при температуре плюс (4±2) °С – не более 30 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-870-37676459-2020
ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ
МОЛОЧНОГО ЖИРА СКВАШЕННЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира сквашенные (далее – продукт(ы), продукция), изготовленные в соответствии с технологией производства кисломолочных продуктов из молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира и видовых заквасочных молочнокислых микроорганизмов. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира сквашенные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Продукты различаются массовой долей жира, вкусовыми компонентами, технологией приготовления

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **кефира** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7,5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **йогурта** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0 %; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенный по технологии **простокваши** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ацидофилина** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **мацони** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7,5 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии **ряженки** с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9 %;

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

Термины и определения: «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный» — молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания — с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта; «**заменители молочного жира**» — продукты с массовой долей жира не менее 99,5 %, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других.

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 5 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.

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

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

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

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

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

Примечание: При использовании настоящих Технических условий целесообразно проверить наименования (ассортимента) продукции на предмет их совпадения с зарегистрированными товарными знаками. За использование компанией-производителем зарегистрированных названий других предприятий НПЦ «Агропищепром» ответственности не несет. По поводу приобретения права пользования товарным знаком обращайтесь к компании-обладателю или в Федеральную службу по интеллектуальной собственности. **Термины и определения** «побочный продукт переработки молока» сопутствующий продукт, полученный в процессе производства продуктов переработки молока; «вторичное молочное сырье» побочный продукт переработки молока, молочный продукт, молочный составной продукт, молокосодержащий продукт, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира с частично утраченными идентификационными признаками или потребительскими свойствами (в том числе продукты, отозванные в пределах их сроков годности, соответствующие предъявляемым к продовольственному сырью требованиям безопасности), предназначенные для использования после переработки; «молочный продукт» пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты; «заменитель молочного жира» продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 °С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот.

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

15 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-857-37676459-2020
ЙОГУРТЫ ЧЕРНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока с использованием

термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением красителей, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов.

АССОРТИМЕНТ: йогурт «Черный» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; йогурт «Черный» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%, с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или семян (льна, чиа), и/или ядер семян подсолнечника(жареных и не жареных), и/или ядер семян тыквы (жареных и не жареных), и/или арахиса, и/или орехов (грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех), и/или фруктово-ягодных наполнителей (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина), и/или ванили, и/или ванилина.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 7 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

16 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-965-37676459-2020
СЮЗЬМА

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

Настоящие технические условия распространяются на производство кисломолочного продукта сюзьма (далее – продукт или продукция), изготавливаемой из молока и/или молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов смеси термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без болгарской палочки, с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. Продукция различается сырьем, массовой долей жира, вкусовыми компонентами.

АССОРТИМЕНТ: Без вкусовых компонентов: сюзьма обезжиренная с м.д.ж. не более 0,5%; сюзьма с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; С вкусовыми компонентами: **Сладкая** сюзьма обезжиренная, с добавлением: ягод и/или фруктов, и/или варенья, и/или конфитюра, и/или джема, и/или меда, и/или орехов, и/или изюма и/или сушеных фруктов, и/или ванилином и/или цукатов, и/или овощными наполнителями, и/или плодово-ягодными наполнителями, и/или корицей, и/или карри, с м.д.ж. не более 0,5%; сюзьма с добавлением: ягод и/или фруктов, и/или варенья, и/или конфитюра, и/или джема, и/или меда, и/или орехов, и/или изюма и/или сушеных фруктов, и/или ванилином и/или цукатов, и/или овощными наполнителями, и/или плодово-ягодными наполнителями, и/или корицей, и/или карри, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; **Соленая** сюзьма обезжиренная, с добавлением: чеснока и/или укропа, и/или петрушки, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или базилика, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца белого, и/или кинзы, и/или орехов, и/или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или овощными наполнителями, и/или сельдереем, и/или паприкой, и/или кориандром, и/или карри, и/или корицей, и/или хреном, с м.д.ж. не более 0,5%; сюзьма с добавлением: чеснока и/или укропа, и/или петрушки, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или базилика, и/или перца черного, и/или перца красного, и/или перца белого, и/или кинзы, и/или орехов, и/или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или овощными наполнителями, и/или сельдереем, и/или паприкой, и/или кориандром, и/или карри, и/или корицей, и/или хреном, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%.

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

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % и температуре (4±2) °С: упакованной в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой или в транспортную упаковку, составляет не более 3 суток; упакованной в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 10 суток; с вкусовыми компонентами, герметично укупоренной – не более 7 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.**ТУ 10.51.56-981-37676459-2020
ПРОДУКТЫ МОЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ***Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

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

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

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

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

14 750 РУБ.**ТУ 10.42.10-980-37676459-2020
СМЕСИ ТОПЛЕННЫЕ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ
И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ***Дата введения в действие 2020 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на смеси топленые растительно-сливочные и растительно-жировые (далее – продукция/продукт(ы)) – жировые продукты со смешанным жировым составом с массовой долей жира не менее 99 %, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных, и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел, и (или) заменителей молочного жира, либо путем применения других технологических приемов. Смеси топленые выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления кулинарной продукции в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищевого концентрата, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Смеси топленые реализуются через предприятия оптовой или розничной торговли. Топленые смеси различаются сырьем.

АССОРТИМЕНТЕ: смесь топленая растительно-сливочная с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; смесь топленая растительно-сливочная с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или чеснока, и/или лука и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или перца, и/или мускатного ореха; смесь топленая растительно-сливочная с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с добавлением: какао, и/или какао-продуктов, и/или ванилина; смесь топленая растительно-сливочная с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 % с ароматом: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или топленого масла, и/или грибов; смесь топленая растительно-сливочная «Топленка» с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; смесь топленая растительно-жировая с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 %; смесь топленая растительно-жировая с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина, и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или перца, и/или мускатного ореха; смесь топленая растительно-жировая с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с добавлением: какао, и/или какао-продуктов, и/или ванилина; смесь топленая растительно-жировая с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 % с ароматом: укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или чеснока, и/или тмина,

и/или кориандра, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или топленого масла, и/или грибов; смесь топленая растительно-жировая «Топленка» с массовой долей молочного жира в жировой фазе от 0 до 15 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование смеси фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения смеси топленые продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, изготавливаемые путем смешивания нагретых до температуры полного расплавления молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел либо путем применения других технологических приемов; **смеси топленые растительно-сливочные** смеси топленые с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов; **смеси топленые растительно-жировые** смеси топленые, жировая фаза которых состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов).

Рекомендованные сроки годности смесей топленых при относительной влажности воздуха не более 90,0 % в зависимости от температуры хранения **Рекомендованные сроки годности** смесей топленых при массе нетто от 50 г до 500 г: при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ – не более 60 суток; при температуре минус $(6 \pm 3) ^\circ\text{C}$ – не более 120 суток; при температуре минус $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$ – не более 180 суток. **Рекомендованные сроки годности** смесей топленых при массе нетто от 0,5 кг до 20 кг (монолит): при температуре $(3 \pm 2) ^\circ\text{C}$ 90 суток; при температуре минус $(6 \pm 3) ^\circ\text{C}$ 6 месяцев; при температуре минус $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$ 12 месяцев. **Рекомендованные сроки годности** стерилизованных продуктов: при температуре хранения от $2 ^\circ\text{C}$ до $8 ^\circ\text{C}$ не более 24 месяцев. при температуре хранения не выше минус $(18 \pm 2) ^\circ\text{C}$ не более 36 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 250 РУБ.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: молоко козье обезжиренное сгущенное с сахаром с м.д.ж. не более 1,0%; молоко козье частично обезжиренное сгущенное с сахаром с м.д.ж.: 1,5%; 2,0%; 3,0%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7,5%; 8,0%; молоко козье цельное сгущенное с сахаром с м.д.ж.: 8,5%; 9,0%; 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; молоко козье сгущенное с сахаром вареное, с м.д.ж.: 5,0%; 6,0%; 7,0%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 9,0%; 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%. Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями. **Термины и определения** «Сгущенное с сахаром обезжиренное молоко» концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 26 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не более 1 процента; «Сгущенное с сахаром частично обезжиренное молоко» концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 26 процентов, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира более 1, но менее 8,5 процента; «Сгущенное с сахаром цельное молоко» концентрированный или сгущенный молочный продукт с сахаром, в котором массовая доля сухих веществ молока составляет не менее 28,5 процента, массовая доля молочного белка в сухих обезжиренных веществах молока не менее 34 процентов и массовая доля молочного жира не менее 8,5 процента; «Вареное сгущенное молоко с сахаром» сгущенное молоко с сахаром, подвергнутое выдержке при высокотемпературной пастеризации или стерилизации в целях достижения им характерных органолептических свойств.

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

13 750 РУБ.

ТУ 10.51.22-982-37676459-2020
МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СУБЛИМИРОВАННОЕ

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

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

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

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

Термины и определения «Продукт переработки молока сублимированный» продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продукции при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности не более 85% не более 24 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.

**ТУ 10.51.56-962-37676459-2020
ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ**

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

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

АССОРТИМЕНТ: продукт творожный с м.д.ж.: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; продукт творожный с м.д.ж.: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби, и/или орехов, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, и/или карамели, и/или ириса, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или цукатов цитрусовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы; продукт творожный зерненный «Искренне Ваш зерно к зерну» с м.д.ж.: 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%;

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения: при температуре не выше (4 ± 2) °С – 7 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18 °С – 200 суток с момента окончания технологического процесса при температуре не выше (4 ± 2) °С с применением консервантов – 30 суток с момента окончания технологического процесса; После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4 ± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%.

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

15 000 РУБ.

**ТУ 10.89.19-944-37676459-2019
ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ
ПРОДУКТОВ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА
ПРОИЗВЕДЕННЫХ ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА**

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

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты и готовые кулинарные изделия (далее продукт, продукты) из: молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира или из продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии творога, с добавлением сахара, яиц, муки и с добавлением или без добавления масложировых продуктов, манной крупы, вкусовых и/или вкусо-ароматических компонентов. Полуфабрикаты выпускаются в охлажденном и замороженном виде и готовы к употреблению только после приготовления. Готовые кулинарные изделия выпускается в горячем, охлажденном или в замороженном виде. Замороженные готовые изделия употребляются после размораживания и дополнительной термообработки. Полуфабрикаты выпускаются в формованном и неформованном виде. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *Полуфабрикаты неформованные:* полуфабрикат для сырников из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; полуфабрикат для сырников из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; полуфабрикат для запеканок из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; полуфабрикат для запеканок из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; полуфабрикат для пудинга из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; полуфабрикат для пудинга из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или ванили, и/или моркови; полуфабрикат для пончиков из молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии творога; полуфабрикат для пончиков из молокосодержащего продукта с

переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; **«заменитель молочного жира»** – продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 °С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. **«скоропортящаяся пищевая продукция»** пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека; **«дата изготовления пищевой продукции»** дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции.

Срок годности кулинарных изделий с момента изготовления: горячих при температуре от 65 °С до 85 °С не более 3 часов. охлажденных при температуре (4±2) °С: сырники творожные – 24 часа; запеканки, пудинги, пончики – 48 часов. замороженных при температуре не выше минус 18 °С – не более 90 суток. **Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов: охлажденных при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %:** формованных весовых – не более 48 часов; формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 72 часов; формованных в герметичной потребительской упаковке – не более 120 часов; не формованных весовых – не более 72 часов; не формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 120 часов; не формованных в герметичной потребительской упаковке – не более 14 суток; **замороженных при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %:** формованных весовых – не более 60 суток; формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 90 суток; формованных в герметичной потребительской упаковке – не более 120 суток; не формованных весовых – не более 90 суток; не формованных в негерметичной потребительской упаковке – не более 120 суток; не формованных в герметичной потребительской упаковке – не более 180 суток; После размораживания и/или вскрытия упаковки продукция храниться при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 6 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.

16 000 РУБ.

**ТУ 10.42.10-958-37676459-2019
СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ
И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на спреды растительно-сливочные и растительно-жировые (далее – продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из пищевых жиров растительного и животного происхождения с добавлением или без добавления молочных продуктов, воды, функциональных добавок, пищевкусных компонентов. Спреды выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу или для приготовления кулинарной продукции в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищекокцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Спреды реализуются через предприятия оптовой или розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: Растительно-сливочные спред растительно-сливочный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **с крабовым вкусом** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **со вкусом ветчины** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **со вкусом грибов** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **с зеленью и чесноком** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **карамельный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **шоколадный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; спред растительно-сливочный **ванильный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; Растительно-жировые спред растительно-жировой с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **с крабовым вкусом** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %,

спред растительно-жировой **со вкусом ветчины** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **со вкусом грибов** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **с зеленью и чесноком** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **карамельный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **шоколадный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %, спред растительно-жировой **ванильный** с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование спреда фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения спред эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов; **спред растительно-сливочный** спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов; **спред растительно-жировой** спред, жировая фаза которого состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов); **нутриенты (пищевые вещества)** вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции; **обогащенная пищевая продукция** пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утраченные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней).

Рекомендуемые сроки годности продукта в зависимости от температуры хранения: при температуре $(3 \pm 2) ^\circ\text{C}$ – не более 35 суток; при температуре минус $(6 \pm 3) ^\circ\text{C}$ – не более 60 суток; при температуре минус $(16 \pm 2) ^\circ\text{C}$ – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 85 %. Транспортирование и хранение продукта совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается. Транспортирование и хранение продукции, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

20 000 РУБ.

**ТУ 10.51.40-947-37676459-2019
СЫРЫ-СЫРЬЕ**

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

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

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

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

Термины и определения: «сыр» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментов, или кислотным, или термокислым способом с последующим отделением сырной массы от сыворотки, ее формированием, пресованием, с посолкой или без посолки, созреванием или без созревания, с добавлением или без добавления немолочных

компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; **«сыры мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»** сыры имеющие соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложением №1 к ТР ТС 033; **«сыры рассольные»** сыры, созревающие и (или) хранящиеся в растворе солей; **масса сырная** продукт молочный, изготавливаемый по технологии сыра, не имеющий конкретной геометрической формы. **«генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы»** (далее ГМО) – организм или несколько организмов, любое неклеточное, одноклеточное или многоклеточное образование, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов геной инженерии и (или) содержащие генно-инженерный материал, в том числе гены, их фрагменты или комбинации генов; **«дата выработки»** дата, проставляемая изготовителем, используемая для внутрипроизводственного учета и контроля и информирующая о моменте начала технологического процесса производства сыра; **«дата изготовления пищевой продукции»** дата окончания технологического процесса производства пищевой продукции.

Рекомендуемые условия и срок годности сыров приведен в таблице:

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

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

13 000 РУБ.

**ТУ 10.51.56-946-37676459-2019
СЛИВКИ-СЫРЬЕ**

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

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

АССОРТИМЕНТ: сливки сырые с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%;

37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%; сливки пастеризованные с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 44,0%; 45,0%; 46,0%; 47,0%; 48,0%; 49,0%; 50,0%; 51,0%; 52,0%; 53,0%; 54,0%; 55,0%; 56,0%; 57,0%; 58,0%.

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

Термины и определения «Сливки» молочный продукт (сырье), который произведен из молока и (или) молочных продуктов, представляет собой эмульсию молочного жира и молочной плазмы и в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов; **«Сырые сливки»** сливки, не подвергавшиеся термической обработке при температуре более 45 °С. **Рекомендуемые сроки годности** сливок-сырья при температуре от 2 °С до 8 °С: для сырых – 36 часов; для пастеризованных – 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 500 РУБ.

**ТУ 10.51.56-950-37676459-2019
МОРОЖЕНОЕ И ДЕСЕРТЫ
ИЗ МОРОЖЕНОГО СУБЛИМИРОВАННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на мороженое сублимированное и десерты сублимированные из мороженого (далее – продукт, продукция) полученные обезвоживанием мороженого путем сублимационной сушки, вырабатываемого из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется в оптовой и розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Продукт различается сырьем и выпускается в **следующем ассортименте: Мороженое сублимированное:** мороженое молочное сублимированное, с м.д.ж.: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж.: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое молочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж.: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; мороженое сливочное сублимированное, с м.д.ж.: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж.: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое сливочное сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж.: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; мороженое пломбир сублимированное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; мороженое пломбир сублимированное: ванильное и/или шоколадное, и/или фруктовое, и/или ягодное, и/или фруктово-ягодное, и/или крем-брюле, и/или карамельное, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; **Десерты сублимированные из мороженого:** десерт сублимированный из мороженого молочного, с м.д.ж.: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж.: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого молочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж.: 15,0%; 16,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 21,0%; 22,0%; 23,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного, с м.д.ж.: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж.: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого сливочного: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж.: 24,0%; 25,0%; 26,0%; 27,0%; 28,0%; 29,0%; 30,0%; 31,0%; 32,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%;

39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%; десерт сублимированный из мороженого пломбир: ванильного и/или шоколадного, и/или фруктового, и/или ягодного, и/или фруктово-ягодного, и/или крем-брюле, и/или карамельного, и/или шоколадного, в вафлях, с м.д.ж.: 33,0%; 34,0%; 35,0%; 36,0%; 37,0%; 38,0%; 39,0%; 40,0%; 41,0%; 42,0%; 43,0%; 45,0%.

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

Термины и определения «Мороженое» взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«Продукт переработки молока сублимированный»** продукт переработки молока, произведенный путем удаления воды из замороженного продукта переработки молока до достижения массовой доли сухих веществ не менее 95 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % – не более 12 месяцев. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

20 000 РУБ.

**ТУ 10.51.56-126-37676459-2019
КОКТЕЙЛИ ПРОТЕИНОВЫЕ НА ОСНОВЕ МОЛОКА
И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**

Дата введения в действие 25.09.2019 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на коктейли протеиновые на основе молока и молочных продуктов (далее по тексту коктейль, продукт, продукция) произведенные из продуктов, содержащих в своем составе белок, помогающие бороться с дефицитом питательных веществ в организме. Продукция может вырабатываться из экологически чистых продуктов при обязательном условии подтверждения экологической безопасности в виде экологического сертификата, позволяющего идентифицировать свойства продукта, выданного компетентными органами. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Напитки, способствующие росту мускулатуры: коктейль протеиновый «Шоколадно-ореховый» (1 вариант); коктейль протеиновый «Шоколадно-ореховый» (2 вариант) коктейль протеиновый «Какао с молоком»; коктейль протеиновый «Свежий апельсин»; коктейль протеиновый «Банановое наслаждение»; коктейль протеиновый «Земляничная бодрость»; коктейль протеиновый «Апельсиново-банановый»; коктейль протеиновый «Железный Арни»; коктейль протеиновый «Протеиновая сила»; коктейль протеиновый «Напиток Дикуля»; коктейль протеиновый «Быстрый старт». **Напитки, способствующие сжиганию лишнего жира:** коктейль протеиновый «Ореховый»; коктейль протеиновый «Протеиновая бомба»; коктейль протеиновый «Красивый рельеф»; коктейль протеиновый «Легкость»; коктейль протеиновый «Малиновый шейк»; коктейль протеиновый «Медовый»; коктейль протеиновый «Киви с медом»; коктейль протеиновый «Оранж». **Напитки, способствующие быстрому набору веса:** коктейль протеиновый «Солнышко»; коктейль протеиновый «Снежок»; коктейль протеиновый «Цитрусовый»; коктейль протеиновый «Молочный».

Изменение № 1. Дата введения в действие 14.01.2020 год. Коктейль молочно-банановый.

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

Рекомендуемый срок годности с момента изготовления продукции при температуре от плюс 4 ±2°С не более 14 суток. При реализации продукции через пункты общественного питания коктейли должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, которые пополняют продукцией по мере ее реализации в течении не более одного часа. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить в холодильнике в пределах не более 24 часов. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

15 000 РУБ.

**ТУ 10.51.30-940-37676459-2019
СПРЕДЫ И СМЕСИ ТОПЛЕННЫЕ СЛИВОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на спреды и смеси топленые сливочно-растительные (далее – продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из молочных жиров и/или сливочного масла и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, воды, функциональных добавок, пищевкусных компонентов. Содержание молочного жира в жировой фазе готового продукта от 50 % до 95 %. Спреды и смеси топленые выпускаются в охлажденном или замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищевконцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукт различается массовой долей жира.

АССОРТИМЕНТ: спред сливочно-растительный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %; спред сливочно-растительный шоколадный с массовой долей жира: 60,0 %, 72,5 %, 78,0 %; 82,5 %; спред сливочно-растительный

стерилизованный с массовой долей жира: 70,0 %; 72,5 %,78,0 %; 82,5 %; спред сливочно-растительный стерилизованный шоколадный с массовой долей жира:70,0 %; 72,5 %,78,0 %; 82,5 %; смесь топленая сливочно-растительная с массовой долей жира не менее 99,0 %.

Предприятие-изготовитель имеет право: при декларировании дополнять наименование спреда и/или смеси топленой фирменными или придуманными названиями.

Термины и определения «сливочно-растительный спред» молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира на эмульсионной жировой основе, в котором массовая доля общего жира составляет от 39 до 95 процентов и массовая доля молочного жира в жировой фазе от 50 до 95 процентов; **«сливочно-растительная топленая смесь»** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, в котором массовая доля общего жира составляет не менее 99 процентов и который произведен из сливочно-растительного спреда путем вытапливания жировой фазы или с использованием других технологических приемов; **«заменитель молочного жира»** продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36 °С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35 °С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. Продукция хранится при относительной влажности воздуха не более 85,0 % и температуре не выше 8°С.

Рекомендованные сроки годности спредов и смесей топленых в зависимости от температуры хранения: при температуре (4 ± 2) °С – не более 35 суток; при температуре минус (6 ± 3) °С – не более 60 суток; при температуре минус (18 ± 2) °С – не более 180 суток. **Рекомендованные сроки годности** стерилизованных спредов: при температуре хранения от 2 °С до 8 °С не более 24 месяцев. при температуре хранения не выше минус (18 ± 2) °С не более 36 месяцев. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше (4 ± 2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

20 000 РУБ.

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

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

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

АССОРТИМЕНТ: «Ардатовский» с м.д.ж. в сухом веществе 60%; «Нижегородский» с м.д.ж. в сухом веществе 56%; «Московский» с м.д.ж. в сухом веществе 30%; «Волжский» с м.д.ж. в сухом веществе 65%; «Атлет» с м.д.ж. в сухом веществе 60%; «Олимпийский» с м.д.ж. в сухом веществе 36%; «Утренняя трапеза» с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; «Грибная тема» с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; «Пикантная штучка» с зеленью с м.д.ж. в сухом веществе: 30%: 40%; 50%; 60%; «Филадельфийский» с м.д.ж. в сухом веществе:50%; 55%; 60%; «Ванильная сказка» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; «Медовый восторг» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; «Шоколадный день» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%; «Ореховый вкус» сладкий с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 50%; 60%.

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

Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3 °С до плюс 6 °С – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

**ТУ 10.51.55-937-37676459-2019
СЫВОРОТКА МОЛОЧНАЯ И СЫВОРОТКА
С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сыворотку молочную и сыворотку молочную с вкусовыми компонентами (далее продукт, продукция), изготавливаемую из молочной сыворотки с добавлением или без добавления фруктово-ягодных наполнителей, соков, пюре, сиропов, сахара, ароматизаторов и других пищевкусовых компонентов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности. Продукция различается сырьем, вкусовыми компонентами.

АССОРТИМЕНТ: сыворотка молочная; сыворотка молочная с абрикосовым соком; сыворотка молочная с ананасовым соком; сыворотка молочная с апельсиновым соком; сыворотка молочная с вишневым соком; сыворотка молочная с виноградным соком; сыворотка молочная с соком груши; сыворотка молочная с клубничным соком; сыворотка молочная с лимонным соком; сыворотка молочная с персиковым соком; сыворотка молочная с яблочным соком; сыворотка молочная с ванилином; сыворотка молочная с шоколадом; сыворотка молочная с какао; сыворотка молочная со злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, отруби и другие; сыворотка молочная с ароматом абрикоса; сыворотка молочная с ароматом ананаса; сыворотка молочная с ароматом апельсина; сыворотка молочная с ароматом актинидии; сыворотка молочная с ароматом брусники; сыворотка молочная с ароматом банана; сыворотка молочная с ароматом вишни; сыворотка молочная с ароматом винограда; сыворотка молочная с ароматом голубики; сыворотка молочная с ароматом груши; сыворотка молочная с ароматом дыни; сыворотка молочная с ароматом ежевики; сыворотка молочная с ароматом жимолости; сыворотка молочная с ароматом клубники; сыворотка молочная с ароматом крыжовника; сыворотка молочная с ароматом лимона; сыворотка молочная с ароматом малины; сыворотка молочная с ароматом мандарина; сыворотка молочная с ароматом облепихи; сыворотка молочная с ароматом персика; сыворотка молочная с ароматом сливы; сыворотка молочная с ароматом черники; сыворотка молочная с ароматом черешни; сыворотка молочная с ароматом черной смородины; сыворотка молочная с ароматом яблока; сыворотка молочная с ароматом лесных ягод; сыворотка молочная с ароматом ванили; сыворотка молочная с ароматом шоколада; сыворотка молочная с кофейным ароматом; сыворотка молочная с ароматом кокоса; сыворотка молочная с ароматом пломбира. **Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на:** пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива).

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

Термины и определения «Молочная сыворотка подсырная, творожная или казеиновая» побочный продукт переработки молока, полученный при производстве сыра (подсырная сыворотка), творога (творожная сыворотка) или казеина (казеиновая сыворотка). **Рекомендуемый срок годности** продуктов при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 5 суток; с консервантом не более – 14 суток. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2 °C до 6 °C и относительной влажности воздуха не более 75 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

10 000 РУБ.

**ТУ 10.51.11-655-37676459-2017
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ТОПЛЕННОЕ**

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

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

АССОРТИМЕНТ: молоко цельное питьевое топленое с массовой долей жира от 2,0 % до 5,0%; молоко обезжиренное питьевое пастеризованное с массовой долей жира до 0,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 1,0% молоко питьевое топленое с массовой долей жира 1,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 2,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 2,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 3,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 3,2%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 3,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 4,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 4,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей

жира 5,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 5,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 6,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 6,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 7,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 7,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 8,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 8,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 9,0%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 9,5%; молоко питьевое топленое с массовой долей жира 9,9%.

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

Рекомендуемый срок годности при температуре (4±2) °С упакованного: в тару из комбинированных материалов («Пюр-Пак» и подобная тара) – не более 10 суток; в ПЭТ – не более 14 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 500 РУБ.

**ТУ 10.51.52-277-37676459-2019
ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ**

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты и напитки кисломолочные длительного хранения (далее – продукт, продукция), вырабатываемые из коровьего молока с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением консервантов, с добавлением или без пищевкусных компонентов и/или ароматизаторов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукт кисломолочный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный фруктовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный фруктовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный фруктово-ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный фруктово-ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с фруктовым вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с фруктовым вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный злаковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный злаковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный кефирный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный кефирный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный йогуртный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный йогуртный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный ряженковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный ряженковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный простоквашный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный простоквашный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный варенцовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный варенцовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный обезжиренный «Десертный» с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный «Десертный» с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; продукт кисломолочный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. продукт кисломолочный йогуртный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; продукт кисломолочный йогуртный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. напиток кисломолочный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный фруктовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный фруктовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%;

5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный фруктово-ягодный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный фруктово-ягодный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с фруктовым вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с фруктовым вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный с фруктово-ягодным вкусом с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный злаковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный злаковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный кефирный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный кефирный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный йогуртный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный йогуртный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный ряженковый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный ряженковый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный простоквашный обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный простоквашный с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный варенцовый обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный варенцовый с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%; напиток кисломолочный обезжиренный, обогащенный бифидобактериями с м.д.ж. менее 0,5%; напиток кисломолочный обогащенный бифидобактериями с м.д.ж.: 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды изложены в п. 2.2-2.13, 3.1-3.11, 5.3-5.7, 7.1-7.7.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное допускается наименования «продукт кисломолочный кефирный», «продукт кисломолочный йогуртный», «продукт кисломолочный ряженковый», «продукт кисломолочный простоквашный», «продукт кисломолочный варенцовый» употреблять в сокращенном варианте: «продукт кефирный», «продукт йогуртный», «продукт ряженковый», «продукт простоквашный», «продукт варенцовый»; допускается наименования «напиток кисломолочный кефирный», «напиток кисломолочный йогуртный», «напиток кисломолочный ряженковый», «напиток кисломолочный простоквашный», «напиток кисломолочный варенцовый» употреблять в сокращенном варианте: «напиток кефирный», «напиток йогуртный», «напиток ряженковый», «напиток простоквашный», «напиток варенцовый».

Термины и определения «Кисломолочный продукт» молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводят не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в ТР ТС 033/2013, приложение №1; «Молочный продукт» пищевой продукт, который произведен из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) без использования немолочного жира и немолочного белка и в составе которого могут содержаться функционально необходимые для переработки молока компоненты; «Молочный составной продукт» пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока более 40 процентов. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов с применением консервантов при температуре хранения (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 3 месяцев. После вскрытия упаковки продукцию рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с

условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

15 000 РУБ.

**ТУ 10.51.51-173-37676459-2019
КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СОСТАВНЫЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ**

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха от 70 % до 85 %: для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов – не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %.

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

15 000 РУБ.

**ТУ 10.42.10-169-37676459-2019
ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на пищевую масложировую продукцию смешанного состава продукты растительно-сливочные комбинированные (далее –продукция/продукт(ы)), изготавливаемые из заменителя молочного жира и сливочного масла и/или сливок, с добавлением или без добавления молочных продуктов, пищевых жиров, воды, функциональных добавок, пищевкусовых компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищевого концентрата, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукт различается сырьевыми и вкусовыми компонентами и массовой долей жира.

АССОРТИМЕНТ: продукт растительно-сливочный комбинированный с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт растительно-сливочный комбинированный сладкий с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт растительно-сливочный комбинированный сладкий с добавлением какао с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт растительно-сливочный комбинированный соленый с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%; продукт растительно-сливочный комбинированный соленый с добавлением: укропа и/или петрушки, и/или базилика, и/или сельдерея, и/или чеснока, и/или перца черного, и/или перца красного острого, и/или паприки, и/или томатов, и/или лука (репчатого и/или зеленого), с массовой долей жира: 55,0%; 60,0%; 65,0%; 70,0%; 72,5%; 75,0%; 80,0%; 82,5%; 83,0%; 85,0%.

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

Термины и определения «заменитель молочного жира» продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°С, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°С, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот; **«пищевая продукция смешанного состава»** пищевая продукция, состоящая из двух или более компонентов, за исключением пищевых добавок и ароматизаторов. Продукт хранят при относительной влажности воздуха не более 90,0 %.

Рекомендуемые режимы и сроки хранения: при температуре $(3 \pm 2) ^\circ\text{C}$: без консервантов не более 35 суток, с консервантами не более 60 суток; при температуре минус $(6 \pm 3) ^\circ\text{C}$ – не более 60 суток; при температуре минус $(16 \pm 2) ^\circ\text{C}$ – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре плюс $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ 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.

18 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-164-37676459-2019
ПРОДУКТЫ НА ОСНОВЕ ТВОРОГА

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

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

АССОРТИМЕНТ: Без вкусовых компонентов: продукт на основе творога, с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; продукт на основе творога «Деревенский» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; продукт на основе творога «Рассыпчатый» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; продукт на основе творога «Традиционный» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; продукт на основе творога «Фермерский» с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %. **С вкусовыми компонентами:** *Сладкие* продукт на основе творога сладкий, с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %; *Соленые* продукт на основе творога соленый, с м.д.ж.: 2,0 %; 5,0 %; 7,0 %; 9,0 %; 12,0 %; 15,0 %; 17,0 %; 18,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0 %; 33,0 %; 35,0 %.

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при относительной влажности воздуха от 80% до 85%: **для герметично упакованной продукции**, при температуре: 4±2°C не более 30 суток; от 4°C до 8°C не более 15 суток; с применением консервантов или асептического упаковывания от 4°C до 8°C не более 30 суток; **для не герметично упакованной продукции**, при температуре от 2°C до 6°C не более 14 суток. **для замороженной продукции** при температуре не выше минус 18°C не более 6 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. После дефростации замороженного продукта повторное замораживание не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке

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

12 000 РУБ.

**ТУ 10.52.10-804-37676459-2019
МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ «ДЖЕЛАТО»**

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

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое сливочное (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусных продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Мороженое сливочное «Джелато»; Мороженое сливочное «Джелато» с шоколадной крошкой; Мороженое сливочное «Джелато» крем-брюле; Мороженое сливочное «Джелато» крем-брюле с вафельной крошкой; Мороженое сливочное «Джелато» ванильное; Мороженое сливочное «Джелато» с цикорием; Мороженое сливочное «Джелато» шоколадное; Мороженое сливочное «Джелато» с шоколадом и орехами; Мороженое сливочное «Джелато» с карамелью; Мороженое сливочное «Джелато» с карамелью и орехами; Мороженое сливочное «Джелато» с фисташками; Мороженое сливочное «Джелато» с кокосом; Мороженое сливочное «Джелато» с черникой; Мороженое сливочное «Джелато» с дыней; Мороженое сливочное «Джелато» с арбузом; Мороженое сливочное «Джелато» с манго; Мороженое сливочное «Джелато» с киви; Мороженое сливочное «Джелато» с черной смородиной; Мороженое сливочное «Джелато» лимонное; Мороженое сливочное «Джелато» клубничное; Мороженое сливочное «Джелато» персиковое; Мороженое сливочное «Джелато» абрикосовое; Мороженое сливочное «Джелато» малиновое; Мороженое сливочное «Джелато» банановое; Мороженое сливочное «Джелато» вишневое; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Мята»; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Тирамису»; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Чизкейк»; Мороженое сливочное «Джелато» со вкусом «Капучино»; Мороженое сливочное «Джелато» с орехами; Мороженое сливочное «Джелато» фруктовое; Мороженое сливочное «Джелато» ягодное; Мороженое сливочное «Джелато» фруктовое-ягодное; Мороженое сливочное «Джелато» плодово-ягодное.

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

Термины и определения: «сливочное мороженое» мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет от 8 процентов до 11,5 процента; «мороженое закаленное» мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации; «пищевкусные продукты» (для мороженого) пищевые продукты в натуральном или переработанном виде, в том числе какао-порошок, кофе, чай, орехи, фрукты, мед, мягкая карамель, вареное сгущенное молоко и другие, специально вводимые в мороженое в процессе его изготовления для придания ему специфического вкуса; «взбитость мороженого» выраженное в процентах отношение разности масс смеси и мороженого одного и того же объема к массе мороженого. **Рекомендуемый срок годности** мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 4 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.

**ТУ 10.89.19-016-37676459-2019
СМЕСИ СУХИЕ ЗАМЕНИТЕЛИ СУХИХ СЛИВОК
НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сухие смеси заменители сухих сливок на растительной основе (далее продукт или продукция), полученные путем смешивания сухих молочных и не молочных компонентов или путем обезвоживания молочно-жировой смеси. Продукция предназначена для приготовления напитков, хлебопекарных изделий, кулинарных изделий, кондитерских изделий, молкосодержащих продуктов и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую или розничную торговлю.

АССОРТИМЕНТ: смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 10%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 20%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 23%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 25%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 30%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 35%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 40%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 45%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 50%; смесь сухая

заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 55%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 60%; смесь сухая заменитель сухих сливок на растительной основе с м.д.ж. 70%.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 85% 18 месяцев, при условии, что все компоненты смесей на момент смешивания будут иметь срок годности не меньше 8 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85 %. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.51.11-154-37676459-2019
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ ОВЕЧЬЕ ПАСТЕРИЗОВАННОЕ**

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

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

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

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

Термины и определения **питьевое молоко** – молоко цельное, обезжиренное, нормализованное, обогащенное – молочный продукт с массовой долей молочного жира менее 10 процентов, подвергнутый термической обработке, как минимум пастеризации, без добавления сухих молочных продуктов и воды, расфасованный в потребительскую тару; **цельное молоко** – сырье для производства продуктов переработки молока, в котором составные части не подвергались воздействию посредством их регулирования; **пастеризованное молоко** – молоко, подвергнутое термической обработке в целях соблюдения установленных требований настоящего технического регламента к микробиологическим показателям безопасности. Молоко овечьего питьевого пастеризованное хранят при температуре от плюс 2 °C до плюс 6 °C. **Рекомендуемые сроки годности** молока овечьего питьевого пастеризованного при температуре не более 4±2 °C: в транспортной упаковке – не более 48 часов; в потребительской упаковке – не более 10 суток; в потребительской упаковке с асептическим розливом – не более 20 суток; **Рекомендуемый срок годности** продукции после вскрытия потребительской упаковки при температуре 4±2 °C – не более 7 суток в пределах срока годности. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

**ТУ 10.51.11-128-37676459-2019
МОЛОКО ВОССТАНОВЛЕННОЕ**

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

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

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

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

Молоко восстановленное хранят при температуре от 2 °С до 6 °С. **Рекомендуемые сроки годности** восстановленного молока при температуре (4±2) °С: в транспортной упаковке – не более 48 часов; в потребительской упаковке – не более 10 суток; в потребительской упаковке с асептическим розливом – не более 20 суток; После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более (4±2) °С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

**ТУ 10.51.12-134-37676459-2019
МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ ПРОДУКТ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ
МОЛОЧНОГО ЖИРА, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ
ПО ТЕХНОЛОГИИ СЛИВОК ПИТЬЕВЫХ**

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

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства сливок питьевых (далее – продукт, продукция), из молока и/или продуктов переработки молока и заменителя молочного жира. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукция в зависимости от содержания жира подразделяется на: молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сливок питьевых с м.д.ж. 10%; 11%; 12%; 15%; 16%; 18%; 20%; 22%; 24%; 25%; 26%; 27%; 28%; 29%; 30%; 32%; 33%; 34%.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. **Рекомендуемые сроки** и условия хранения при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80 %: для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную упаковку, составляет не более 7 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную упаковку, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потреби-

тельскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта с добавлением дигидрокверцетина, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой, составляет не более 45 суток. После вскрытия упаковки необходимо хранить в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

**ТУ 10.52.10-634-37676459-2019
МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР**

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

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое пломбир (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусных продуктов, в глазури или без нее, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мороженое пломбир; мороженое «Пломбир» 12% жирности; мороженое «Пломбирное»; мороженое пломбир крем-брюле; мороженое пломбир крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое «Пломбир шоколадный» 12% жирности; мороженое «Пломбир шоколадный»; мороженое пломбир «Сказочный»; мороженое пломбир кофейный; мороженое пломбир «Традиционный»; мороженое пломбир ореховый; мороженое пломбир фруктовый; мороженое пломбир ягодный; мороженое пломбир фруктово-ягодный; мороженое пломбир с плодами и ягодами; мороженое «Пломбир с ароматом»; мороженое «Пломбир с ароматом» 12% жирности; мороженое пломбир с оригинальной начинкой; мороженое плодово-ягодное «Ягодное» вишневое; мороженое плодово-ягодное «Ягодное» клубничное; мороженое плодово-ягодное «Прохлада»; мороженое плодово-ягодное «Летнее»; мороженое плодово-ягодное «Абрикосовая льдинка»; мороженое плодово-ягодное «Малиновая льдинка».

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.06.2021 год. Мороженое пломбир обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир фруктовый, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир ягодный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир фруктово-ягодный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир с ароматом обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир малиновый, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое пломбир клубничный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, в вафельном стакане с шоколадной глазурью; мороженое двухслойное пломбир с ароматом малина и со вкусом йогурта, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и/или пребиотиком, с наполнителем малина в вафельном стакане с шоколадной глазурью.

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

Термины и определения «мороженое закаленное» мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации; **«мороженое»** взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молочносодержащие продукты; **«пломбир»** мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 12 процентов.

Рекомендуемый срок годности мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев. Хранение продукции совместно с другими пищевыми продуктами со специфическим запахом в одной камере не допускается. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.

**ТУ 10.89.19-758-37676459-2018
ПРОДУКТЫ БЕЛКОВО-ЖИРОВЫЕ
ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА**

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты белково-жировые формованные (далее продукт), производимые в соответствии с технологией производства сыров из смеси молока и/или продуктов его переработки

и немолочных жиров, с использованием или без использования специальных заквасок, ферментных препаратов, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с последующим отделением сыворотки и посолкой, без созревания или с созреванием, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Немолочные жиры составляют от 50% до 100 % жировой фазы готового продукта. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукты белково-жировые реализуются через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов.

АССОРТИМЕНТ: продукт белково-жировой «Топкинский» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Топкинский» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или ядер грецкого ореха, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Российский Новый» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Российский Новый» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или ядер грецкого ореха, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Моцарелла для пиццы» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или ядер грецкого ореха, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Скаморца» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Скаморца» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% копченый; продукт белково-жировой «Качотта» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Качотта» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или ядер грецкого ореха, и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный); продукт белково-жировой «Сулугуни» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Сулугуни» копченый произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% копченый.

Изменение № 1. Дата введения в действие 01.02.2019 год. Продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 55%; 60%; 65%; продукт белково-жировой «Крем-чиз» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 55%; 60%; 65% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха,

и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и\или хрена, и\или аджики, и\или чеснока, и\или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный).

Изменение № 2. Дата введения в действие 12.04.2019 год. Продукт белково-жировой «Городской» шаровидный, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Городской» брусковый, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Деревенский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Крестьянский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Походный», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Пошехонь», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Русский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Традиции России» шаровидный, произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Сельский», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%; продукт белково-жировой «Хуторской», произведенный по технологии сыра, с массовой долей жира в сухом веществе 50%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 07.07.2019 год. Продукт белково-жировой «Чеддер», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella topping» («Моцарела топинг»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella topping Light» («Моцарела топинг лайт»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Santa Sofia» («Моцарела санта софия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Santa Sofia Premium» («Моцарела санта софия премиум»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Baston» («Моцарела бастон»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Campana» («Моцарела кампана»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Mozzarella Pranzo» («Моцарела пранзо»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Российский особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Российский оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Российский премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 5%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда особая», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда оригинальная», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда премиальная», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Чедр премиальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «Домашний», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашний» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «Домашний», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и\или черного перца, и\или белого перца, и\или красного перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и\или хрена, и\или аджики, и\или чеснока, и\или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или ядер грецкого ореха, и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный); продукт белково-жировой «Домашний» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и\или черного перца, и\или белого перца, и\или красного перца, и\или корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника),

масляной заливке; продукт белково-жировой «**Mozzarella topping**» («Моцарела топинг»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «**Mozzarella topping Light**» («Моцарела топинг лайт»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «**Mozzarella Santa Sofia**» («Моцарела санта софия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «**Mozzarella Santa Sofia Premium**» («Моцарела санта софия премиум»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «**Mozzarella Baston**» («Моцарела бастон»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «**Mozzarella Campana**» («Моцарела кампана»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «**Mozzarella Pranzo**» («Моцарела пранзо»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; продукт белково-жировой «**Крем-чиз**» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; 65%; продукт белково-жировой «**Крем-чиз**» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; 55%; 60%; 65% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или зиры, и/или паприки, и/или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или зелени, и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или орехов (грецкого и/или миндального, и/или фундука, и/или кедрового, и/или арахиса), и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или чернослива, и/или грибов (белых грибов, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или трюфеля), и/или морской капусты; продукт белково-жировой «**Кавказский**», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «**Кавказский**», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или зиры, и/или паприки, и/или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или зелени, и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или орехов (грецкого и/или миндального, и/или фундука, и/или кедрового, и/или арахиса), и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или чернослива, и/или грибов (белых грибов, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или трюфеля), и/или морской капусты; продукт белково-жировой «**Кавказский слоистый**», произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «**Кавказский слоистый**» копченый, произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или зиры, и/или паприки, и/или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или зелени, и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или орехов (грецкого и/или миндального, и/или фундука, и/или кедрового, и/или арахиса), и/или ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), и/или чернослива, и/или грибов (белых грибов, и/или лисичек, и/или шампиньонов, и/или трюфеля), и/или морской капусты; продукт белково-жировой «**Сулугуни**» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «**Сулугуни**» копченый произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% копченый. продукт белково-жировой «**Имеретия**» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «**Имеретия**» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 30%; 35%; 40%; 45%; 50% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или

корицы, и\или гвоздики, и\или мускатного ореха, и\или тмина, и\или кориандра, и\или кардамона, и\или аниса, и\или шафрана, и\или зиры, и\или паприки, и\или пряных трав свежих (чабрец, тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или зелени, и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья), и\или хрена, и\или аджики, и\или чеснока, и\или семян горчицы, и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или орехов (грецкого и\или миндального, и\или фундука, и\или кедрового, и\или арахиса), и\или ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), и\или чернослива, и\или грибов (белых грибов, и\или лисичек, и\или шампиньонов, и\или трюфеля), и\или морской капусты.

Изменение № 5. Дата введения в действие 21.02.2020 год. Продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Домашняя моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Моцарелла для пиццы» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Моцарелла» произведенный по технологии сыра с массовой долей жира в сухом веществе: 49% в пряно-масляной заливке; продукт белково-жировой «Mozzarella topping» («Моцарела топинг»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Mozzarella topping Light» («Моцарела топинг лайт»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Mozzarella Santa Sofia» («Моцарела санта софия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Mozzarella Santa Sofia Premium» («Моцарела санта софия премиум»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Mozzarella Baston» («Моцарела бастон»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Mozzarella Campana» («Моцарела кампана»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%; продукт белково-жировой «Mozzarella Pranzo» («Моцарела пранзо»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 49%.

Изменение № 6. Дата введения в действие 23.03.2021 год. Продукт белково-жировой «MOZZARELLA olivia» («МОЦАРЕЛА оливия»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%; продукт белково-жировой «MOZZARELLA kurant» («Моцарела курант»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 40%; 45%; 50%.

Изменение № 7. Дата введения в действие 12.05.2021 год. Продукт белково-жировой «Сметанковый эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Пошехонский эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Российский эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Костромской эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам эксклюзив», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сметанковый Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Пошехонский Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Голландский Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Российский Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Костромской Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам Премиум», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сметанковый Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Пошехонский Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-

жировой «Костромской Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам Особый», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сметанковый Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Сливочный Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Гауда Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Тильзитер Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Оригинальный Пошехонский», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Чеддер Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Костромской Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%; продукт белково-жировой «Эдам Оригинальный», произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 30%, 35%, 40%, 45%, 50%.

Изменение № 8. Дата введения в действие 18.07.2021 год. Продукт белково-жировой «Mozzarella Norsil» («Моцарелла Норсил»), произведенный по технологии сыра, с м.д.ж. в сухом веществе: 45%, 48%, 50%.

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

Термины и определения **Заменитель молочного жира** продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. **Продукты белково-жировые хранят** при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: целые формы – не более 180 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов, слайсов и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов, слайсов и упакованные в герметичную упаковку – не более 45 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 30 суток; нарезанные в виде слайсов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 60 суток; в тертом виде и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные в транспортную упаковку (коробки, барабаны, пакеты из полимерных пленок) – не более 10 суток; продукты в пряно-масляной заливке – не более 30 суток; продукты хранящиеся и реализующиеся в рассоле – не более 120 суток; продукты созревшие в рассоле, но хранящиеся и реализующиеся в герметичной упаковке без добавления рассола не более 60 суток; продукты созревшие в рассоле, но хранящиеся и реализующиеся в негерметичной упаковке без добавления рассола не более 30 суток; пастообразные продукты в герметичной потребительской упаковке не более 120 суток; пастообразные продукты в транспортной упаковке не более 60 суток. продукты копченые упакованные под вакуумом или в газо-модифицированной среде – не более 60 суток; продукты копченые в полимерной герметичной упаковке – не более 45 суток; продукты копченые в негерметичной упаковке – не более 20 суток. Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2) °C и относительной влажности воздуха не более 85%.

Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

15 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-850-37676459-2018

ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты кисломолочные из козьего молока — (далее продукты или продукция), произведенных из козьего молока с добавлением или без добавления молочных продуктов из козьего молока и заквасочных молочнокислых организмов или закваски на кефирных грибах, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению, упакованными в потребительскую или транспортную упаковку и предназначены для реализации в сетях оптовой или розничной торговли сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: **Айран** из цельного козьего молока. **Айран** из цельного козьего молока с добавлением: соли и/или укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или специй, и/или черного перца, и/или красного перца, и/или болгарского перца. **Айран** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. **Айран** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0% — с добавлением: соли и/или укропа, и/или петрушки, и/или лука, и/или специй, и/или черного перца, и/или красного перца, и/или болгарского перца; **Ацидофилин** из цельного козьего молока. **Ацидофилин** из цельного козьего молока с добавлением: сахара, и/или ванили, и/или земляники (клубники) и/или вишни, и/или смородины, и/или крыжовника, и/или малины, и/или ежевики, и/или сливы, и/или абрикоса, и/или персика, и/или яблока, и/или груши, и/или киви, и/или рябина, и/или жимолости, и/или черники, и/или клюквы, и/или брусники, и/или морошки, и/или черешни. **Ацидофилин** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,5%; 3,0%; 3,6%; 4,0%; 6,0%. **Ацидофилин** из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 0,5%;

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

15 000 РУБ.

ТУ 10.51.12-840-37676459-2018
СЛИВОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

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

Настоящие технические условия распространяются на сливочные продукты (далее продукт или продукция), изготовленные из сливок с добавлением пищевкусовых компонентов и/или пищевых добавок, подвергнутые термической обработке, упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного потребления в пищу или дальнейшей переработке. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сливочный продукт пастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт ультрапастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для взбивания» пастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для взбивания» ультрапастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для кофе» пастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для кофе» ультрапастеризованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для кофе» стерилизованный с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт пастеризованный с сахаром или со вкусом «Айриш-Крим» или со вкусом кофе, или со вкусом капучино или со вкусом ванили или со вкусом шоколада или со вкусом клубники или со вкусом вишни или со вкусом малины или со вкусом клюквы или со вкусом лесных ягод или со вкусом персика с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт ультрапастеризованный с сахаром или со вкусом «Айриш-Крим» или со вкусом кофе, или со вкусом капучино или со вкусом ванили или со вкусом шоколада или со вкусом клубники или со вкусом вишни или со вкусом малины или со вкусом клюквы или со вкусом лесных ягод или со вкусом персика с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт стерилизованный с сахаром или со вкусом «Айриш-Крим» или со вкусом кофе, или со вкусом капучино или со вкусом ванили или со вкусом шоколада или со вкусом клубники или со вкусом вишни или со вкусом малины или со вкусом клюквы или со вкусом лесных ягод или со вкусом персика с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %;

19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для взбивания» ультрапастеризованный с сахаром или со вкусом «Айриш-Крим» или со вкусом кофе, или со вкусом капучино или со вкусом ванили или со вкусом шоколада или со вкусом клубники или со вкусом вишни или со вкусом малины или со вкусом клюквы или со вкусом лесных ягод или со вкусом персика с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %; сливочный продукт «Для взбивания» стерилизованный с сахаром или со вкусом «Айриш-Крим» или со вкусом кофе, или со вкусом капучино или со вкусом ванили или со вкусом шоколада или со вкусом клубники или со вкусом вишни или со вкусом малины или со вкусом клюквы или со вкусом лесных ягод или со вкусом персика с м.д.ж. 10 %; 11 %; 12 %; 13 %; 14 %; 15 %; 16 %; 17 %; 18 %; 19 %; 20 %; 21 %; 22 %; 23 %; 24 %; 25 %; 26 %; 27 %; 28 %; 29 %; 30 %; 31 %; 32 %; 33 %; 34 %; 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности: для пастеризованной продукции при температуре хранения 0-25°C – не более 35 суток; для ультрапастеризованной продукции при температуре хранения 0-25°C – не более 120 суток; для стерилизованной продукции при температуре хранения 0-10°C – не более 150 суток; для стерилизованной продукции при температуре хранения 0-25°C – 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.

11 000 РУБ.	ТУ 01.49.22-342-37676459-2018 МОЛОКО КОБЫЛЬЕ СЫРОЕ (взамен ТУ 9859-342-37676459-2015)
--------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

АССОРТИМЕНТ: молоко кобылье сырое.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре 4±2°C не более 12 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.	ТУ 10.52.10-635-37676459-2018 МОРОЖЕНОЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ МОЛОЧНОГО ЖИРА
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------

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

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое с заменителем молочного жира (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусных продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Продукт вырабатывается различной формы, в глазури или без нее, в вафельных стаканчиках или рожках, или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них.

АССОРТИМЕНТ: мороженое с заменителем молочного жира «Русская зима»; мороженое с заменителем молочного жира «Летнее»; мороженое с заменителем молочного жира «Сказка»; мороженое с заменителем молочного жира «Белое»; мороженое с заменителем молочного жира «Снежинка»; мороженое с заменителем молочного жира «Любимое»; мороженое с заменителем молочного жира «Мое»; мороженое с заменителем молочного жира «Ванильное»; мороженое с заменителем молочного жира «Чудо»; мороженое с заменителем молочного жира со сливочным вкусом; мороженое с заменителем

молочного жира фисташковое; мороженое с заменителем молочного жира клубничное; мороженое с заменителем молочного жира вишневое; мороженое с заменителем молочного жира со сливочным вкусом и шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное; торт-мороженое с заменителем молочного жира.

Изменение № 1. Дата введения в действие 26.07.2019 год. Мороженое с заменителем молочного жира; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом вишни с шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом вишни с ароматом рома, с шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом крем-брюле; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом варёной сгущёнки; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом йогурта; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом шоколадного бисквита; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом киви; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом печенья; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом черники со сливками; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом банана; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом карамели и кешью; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом «Голубое небо»; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом ежевики; мороженое с заменителем молочного жира со сливочным вкусом; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом фисташки; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом клубники; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом вишни.

Изменение № 2. Дата введения в действие 14.07.2020 год. Мороженое с заменителем молочного жира со вкусом творожного десерта; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом пломбира; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом абрикоса; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом малины; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом дыни; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом лесной ягоды; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом черной смородины; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом черники; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом персик-маракуйя; мороженое с заменителем молочного жира со вкусом манго; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с апельсином с клюквой и карамельной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с ананасами и ароматом «Шампанское»; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с грушей и карамельной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с брусничкой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем манго; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с абрикосом; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с вишней; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с клубничкой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с лесной ягодой; мороженое с заменителем молочного жира с натуральным наполнителем с черничкой; мороженое с заменителем молочного жира с шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с карамельной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира с кокосовой стружкой; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное, с натуральным наполнителем с вишней, шоколадной крошкой и ароматом кофейного ликера; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное, с натуральным наполнителем с клюквой, клубничкой и шоколадной крошкой; мороженое с заменителем молочного жира шоколадное с шоколадной, крошкой и ароматом «Трюфель»; мороженое с заменителем молочного жира декорированное гомогенным наполнителем из: фруктов и/или ягод; мороженое с заменителем молочного жира декорированное джемом из: фруктов и/или ягод.

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

Термины и определения «мороженое с заменителем молочного жира» мороженое (молокосодержащий продукт) с массовой долей жира не более 12 процентов; **«заменитель молочного жира»** продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процентов, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащей не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных жирных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре не выше минус 18 °C не более 12 месяцев. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции. Предприятие-изготовитель 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.

14 000 РУБ.

**ТУ 10.51.30-773-37676459-2018
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло (далее – масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока и предназначенное для

непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на: сладко-сливочное; кисло-сливочное; подсырное. Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют на: несоленое; соленое.

АССОРТИМЕНТ: масло сладко-сливочное с массовой долей жира 55,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 62,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 65,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 70,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 72,5%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 80,0%; масло сладко-сливочное с массовой долей жира 82,5%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 55,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 62,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 65,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 70,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 72,5%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 80,0%; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 82,5%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 82,5%.

Изменение № 1. Дата введения в действие — 29.04.2019 год. Масло сладко-сливочное с массовой долей жира 60,0 %; масло кисло-сливочное с массовой долей жира 60,0 %; масло сливочное подсырное с массовой долей жира 60,0 %.

Изменение № 2. Дата введения в действие — 14.08.2019 год. Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие — 16.11.2019 год. Изложить требования к сырью в новой редакции.

Изменение № 4. Дата введения в действие — 11.07.2020 год. Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.

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

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице:

Вид упаковки масла	Срок годности, при температуре, не более:		
	(4±2) °С	минус (6±3) °С	минус (16±2) °С
Упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съёмной крышкой, подарочная и сувенирная упаковка, массой нетто от 50 до 1000 г	20 суток	60 суток	120 суток
Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов	45 суток	75 суток	120 суток
Порционная упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г	15 суток	30 суток	—

Рекомендуемые сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °С 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °С 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °С 120 сут. 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.

15 000 РУБ.

**ТУ 10.51.56-686-37676459-2018
НАПИТОК МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ
(взамен ТУ 10.51.56-686-37676459-2017)**

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

Настоящие технические условия распространяются на напитки молокосодержащие и молокосодержащие с заменителем молочного жира (далее по тексту – продукт, продукция, напиток (-ки)), изготовленный из молока и/или молочных продуктов и немолочных компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция подлежит реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: напиток молокосодержащий обезжиренный; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 0,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 3,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,5%; напиток

молокосодержащий с массовой долей жира 4,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,0%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 6,0%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 0,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 1,2%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 1,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 2,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 2,7%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 3,2%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 4,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 4,7%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 5,0%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 5,5%; напиток молокосодержащий с заменителем молочного жира с массовой долей жира 6,0%; Продукт в зависимости от термической обработки **подразделяют на:** пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива).

Изменение № 1. Дата введения в действие 04.10.2019 год. Молокосодержащий напиток с заменителем молочного жира, произведенный по технологии питьевого молока, с м.д.ж.: 0,5%; 1,2%; 1,5%; 2,5%; 2,7%; 3,2%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт» продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира; **«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира»** продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; **«заменители молочного жира»** продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов.

Рекомендуемый срок годности: пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 7 суток. ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 15 суток. стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 °С не более 6 месяцев. продукцию, упакованную в транспортную тару, хранят при температуре не выше (4±2) °С не более 36 часов. После вскрытия упаковки продукцию хранят в закрытом виде при температуре не выше (4±2) °С. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-367-37676459-2018
МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ
МОЛОЧНОГО ЖИРА СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ
(взамен ТУ 10.51.56-367-37676459-2017)

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

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира сгущенные с сахаром (далее продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов с добавлением заменителя молочного жира, вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусовых продуктов. Продукция может выпускаться в стерилизованном, вареном виде. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу питания и для промышленной переработки и реализуется через предприятия общественного питания или предприятия оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 10%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» с м.д.ж. 2%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром и какао с м.д.ж. 9,5%; молокосодержащий продукт с заменителем

молочного жира молокосодержащий сгущенный с сахаром и кофе с м.д.ж. 9,2%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром ароматизированный «Сгущенка» (карамель, айриш-крим, орех, корица, малина, клубника) с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром вареный «Сгущенка» с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром вареный «Сгущенка» с м.д.ж. 8,6%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром вареный ароматизированный «Сгущенка» (ваниль, карамель, айриш-крим, орехи, корица) с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 10%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 8,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром «Сгущенка» стерилизованный с м.д.ж. 2%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром и какао стерилизованный с м.д.ж. 9,5%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сгущенный с сахаром и кофе стерилизованный с м.д.ж. 9,2%.

Предприятие-изготовитель имеет право: в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями. дополнять или заменять слово «ароматизированный» на словосочетание «с ароматом» или производное от названия ароматизатора прилагательное.

Термины и определения «молокосодержащие консервы с заменителем молочного жира» сухие или концентрированные (сгущенные), упакованные молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира;»; **«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира»** продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; **«заменитель молочного жира»:** продукт с массовой долей жира не менее 99,0 процента, предназначенный для замещения молочного жира в пищевых продуктах, произведенный из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок, с температурой плавления не более 36°C, содержащий не более 5 процентов массовой доли твердых триглицеридов при 35°C, не более 65 процентов массовой доли насыщенных кислот от суммы жирных кислот, в том числе не более 38 процентов массовой доли пальмитиновой кислоты от суммы жирных кислот. **Рекомендуемые сроки годности** продукции с момента изготовления при температуре не выше плюс 20°C и относительной влажности не выше 85 %: в герметичной таре – не более 12 месяцев; в негерметичной таре – не более 8 месяцев. Допускается хранение продукции на предприятиях-изготовителях при температуре не ниже 0 и не выше плюс 20 °C и относительной влажности воздуха не выше 85 % не более месяца со дня выработки. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-612-37676459-2018
ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ
МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ
ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ
(взамен ТУ 10.51.56-612-37676459-2017)

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

Настоящие технические условия распространяются на молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сметаны (далее – продукт(ы), продукция), из молока и/или продуктов переработки молока, заменителя молочного жира и заквасочных микроорганизмов: лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков. Сметанные продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 10,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 12,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 15,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 17,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 18,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 20,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 23,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 25,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 27,0%;

молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 30,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 33,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 38,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 40,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 42,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 45,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 48,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 50,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 53,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 55,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сметаны с массовой долей жира 58,0%.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов;» **«молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сквашенный»** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства кисломолочного продукта и имеющий сходные с ним органолептические и физико-химические свойства, с последующей термической обработкой или без нее. Для продукта, не подвергнутого термической обработке после сквашивания с сохранением состава и количества микрофлоры закваски, определяющих вид соответствующего кисломолочного продукта; **«заменители молочного жира»** продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше (4±2) °С **Рекомендуемые сроки** и условия хранения при температуре не выше (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 80%: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 5 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта с добавлением дигидрокверцетина, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой, составляет не более 45 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-467-37676459-2018
ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ
МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ
ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА РАССОЛЬНЫЕ
(взамен ТУ 10.51.40-467-37676459-2017)

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра, рассольные (далее продукт(ы), продукция), с использованием или без использования специальных заквасок, молокосветяющих ферментных препаратов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов и созревающих или хранящихся в рассоле. Продукты выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. **Продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, подразделяются: в зависимости от органолептических показателей и способа упаковывания при реализации подразделяют на продукты:** в рассоле; в маринаде; в полимерных материалах. **в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:** на зрелые; без созревания. **в зависимости от дополнительной обработки на:** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке. **в зависимости от вносимых вкусо-ароматических компонентов на продукты:** без компонентов; с вкусо-ароматическими компонентами. **В качестве вкусо-ароматических компонентов по отдельности или в смесях используются сле-**

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

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

Рекомендуемый срок хранения: Для рассольных молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, в том числе с вкусовыми добавками при температуре от минус 4°C до 0°C и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: в рассоле (маринаде) – не более 120 суток; без рассола в герметичной полимерной упаковке или упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра: «Нежность», «Лепрекон» в герметичной упаковке, в том числе и с вкусовыми добавками – не более 14 суток. Для рассольных молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра, копченых при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: упакованные под вакуумом или в газо-модифицированной среде – не более 120 суток; в полимерной герметичной упаковке– не более 90 суток; в негерметичной упаковке – не более 20 суток. После вскрытия упаковки продукты хранят в закрытом виде при относительной влажности воздуха 80% 85% и температуре (4±2) °С. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные хранят на предприятии-изготовителе на стеллажах. Продукты, уложенные в тару, хранят в штабелях с прокладкой реек через каждые два-три ряда ящиков или на поддонах. Между сложенными штабелями оставляют проход шириной от 0,8 до 1,0 м, причем торцы тары с маркировкой на них должны быть обращены к проходу. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

Добавлять к наименованию продукта наименование вкусового компонента, например, «с тимьяном» или «с тмином». **Рекомендуемый срок хранения** Для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольных, в том числе с вкусовыми добавками при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: в рассоле (маринаде) – не более 120 суток; без рассола в герметичной полимерной упаковке или упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные: «Нежность», «Лепрекон» в герметичной упаковке, в том числе и с вкусовыми добавками – не более 14 суток. Для молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольных копченых при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно и реализующихся: упакованные под вакуумом или в газо-модифицированной среде – не более 120 суток; в полимерной герметичной упаковке– не более 90 суток; в негерметичной упаковке – не более 20 суток. **После вскрытия упаковки:** молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, реализующиеся в рассоле, хранят в рассоле в закрытом состоянии хранятся при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра, рассольные, реализующиеся в герметичной упаковке без рассола, хранятся в закрытом виде при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

18 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-469-37676459-2018
ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ
МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ
ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА
(взамен ТУ 10.51.56-469-37676459-2018)

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира (далее продукт, продукция), произведенные в соответствии с технологией производства творога и творожных продуктов из молока и продуктов переработки молока и заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде, предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется через оптовую и розничную торговлю или предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Без вкусовых компонентов: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0 %; 28,0 %; 30,0%; 33,0 %; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира сырок глазированный, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%. **С вкусовыми компонентами:** *Сладкие* молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога сладкие, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога сладкие, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и/или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем сладкий, с м.д.ж.: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или фруктов свежих, и/или ягод свежих, и/или фруктов сушеных, и/или ягод сушеных, и/или наполнителей фруктовых, ягодных, плодовых или их смесей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джемов, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из фруктов, овощей или их смесей, и/или молочных продуктов, сгущенных с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, какао, кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов

и/или ванили, и/или какао (какао-продуктов), и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефирно-пастильных изделий, и/или лукума, и/или конфетного драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие, и/или орехов, и/или смеси из орехов, злаковых и фруктово-ягодных наполнителей, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколада, карамели, ириса и другие, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цукатов цитрусовых (апельсиновые, лимонные, лаймовые, грейпфрутовые и другие), и/или ядер семян подсолнечника, тыквы (жареных и не жареных). **Соленые** молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога соленый деликатесный, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира крем обеденный деликатесный соленый, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста обеденная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста обеденная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и/или грецкого ореха, и/или-ягод барбариса сушеных, и/или имбиря (свежий и/или сушеный), консервированных оливок и/или консервированных маслин; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира паста деликатесная соленая, с м.д.ж: 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: чеснока и/или свежей зелени, и/или ядер грецких орехов, и/или ядер кедровых орехов, и/или фисташек, и/или икры лососевых рыб, и/или оливок, и/или маслин, и/или чернослива, и/или спаржи, и/или каперсов, и/или анчоусов, и/или креветок, и/или мидий.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; заменять слова: «фрукты», «ягоды», «овощи», «орехи», «злаки» на название фрукта, ягоды, овоща, злака, ореха или производного прилагательного от их названий. при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «сладкий», «соленый», «шоколадный», «карамельный».

Рекомендуемые сроки годности упакованной молокосодержащей продукции с заменителем молочного жира, произведенной по технологии творога и творожных продуктов: **для замороженного продукта** не выше минус 18°C – не более 12 месяцев. Повторное замораживание продукта не допускается; **для герметично упакованного в потребительскую упаковку:** продукта при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 30 суток; продукта при температуре произведенного с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 60

суток; продукта при температуре от плюс 4°C до плюс 8°C – не более 15 суток; продукта сладкого при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 20 суток; продукта сладкого произведенного с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания при температуре от плюс 4°C до плюс 8°C – не более 40 суток; продукта соленого при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 30 суток; продукта соленого произведенного с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 60 суток; продукта с какао и/или карамельными компонентами при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 15 суток **для не герметично упакованных продуктов**, в том числе с компонентами при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 5 суток; **для не герметично упакованных продуктов, в том числе с вкусовыми компонентами**, произведенных с применением консервантов и/или с применением асептического упаковывания, при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 20 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2°C и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-820-37676459-2018
ПРОДУКТЫ ТВОРОЖНЫЕ ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ

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

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

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

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: в негерметичной упаковке не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 40 суток; с применением консервантов в негерметичной упаковке- не более 40 суток; с применением консервантов в герметичной упаковке- не более 60 суток; замороженные при температуре не выше минус 18°C – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2°C и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

14 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-090-37676459-2018
ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ
МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ
ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА ТЕРМИЗИРОВАННЫЕ
(взамен ТУ 9222-090-37676459-2013)

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

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

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

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: в негерметичной упаковке не более 30 суток; в герметичной упаковке – не более 40 суток; с применением консервантов в негерметичной упаковке- не более 40 суток; с применением консервантов в герметичной упаковке- не более 60 суток; замороженные при температуре не выше минус 18°C – не более 90 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре не более 4±2°C и относительной влажности воздуха не более 85%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

25 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-466-37676459-2018
ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ С ЗАМЕНИТЕЛЕМ
МОЛОЧНОГО ЖИРА ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА
(взамен ТУ 10.51.40-466-37676459-2017)

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

Настоящие технические условия распространяются на продукты молокосодержащие (далее продукт(ы), продукция), произведенные в соответствии с технологией производства сыров из смеси молока и/или продуктов его переработки и заменителя молочного жира, с использованием или без использования специальных заквасок, технологий, обеспечивающих коагуляцию молочного белка с помощью молокосвертывающих ферментных препаратов с последующим отделением сыворотки и посолкой, без созревания или с созреванием, с добавлением или без добавления вкусо- ароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукты молокосодержащие с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра реализуются через сети оптовой и/или розничной торговли или предприятия общественного питания в целом, разрезанном или тертом виде, упакованные в различные виды упаковок, с применением или без применения газомодифицированных или других консервирующих сред, разрешенных для упаковывания пищевых продуктов. Молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра **подразделяют: в зависимости от органолептических и физико-химических характеристик подразделяются на:** на мягкие; полутвердые; твердые; **в зависимости от наличия процесса созревания подразделяют:** на зрелые; без созревания; **в зависимости от дополнительной обработки на:** копченые; не подвергнутые дополнительной обработке; **в зависимости от вносимых вкусо- ароматических компонентов на:** молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра без компонентов; молокосодержащие продукты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии сыра с вкусо-ароматическими компонентами.

АССОРТИМЕНТ: молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий свежий с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, мягкий свежий пряный, с массовой долей жира в сухом веществе 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: семян пажитника и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки, и/или пряных трав свежих (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или укропа, и/или петрушки, и/или базилика, и/или зеленого лука, и/или сушеного репчатого лука, и/или томатов сушеных (хлопья), и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы, и/или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая) , и/или ядер грецкого ореха, и/или ягод барбариса сушеных,

лутвердый зрелый острый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%, с добавлением: черного перца и/или белого перца, и/или красного перца, и/или паприки, и/или хрена, и/или аджики, и/или чеснока, и/или семян горчицы; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 20%, 30%, 40%, 45%, 50%, 60%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» свежий в пряно-масляной заливке, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла пряно-острая» зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» свежий, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Моцарелла для пиццы» зрелый копченый, с массовой долей жира в сухом веществе 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Голландский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Тильзитер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Гауда» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Пошехонский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый, «Костромской Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Российский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Угличский Особый» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Бутербродный» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Для завтрака» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, полутвердый «Витязь» с массовой долей жира в сухом веществе: 30,0%, 40,0%; 50,0%, 55,0%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Чеддер» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Чеддер Красный» с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, твердый «Пармезан Santa Sofia» («Пармезан Санта София») с массовой долей жира в сухом веществе 45%, 50%. Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение её, безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды и соответствующего качества изложены в п. 2.1; 2.3- 2.14; 3.2-3.5; 4.2; 4.3; 4.7-4.13; 5.2-5.7; 7.1-7.12.

Изменение № 1. Дата введения в действие 01.02.2019 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping» («Моцарелла Топинг»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping Light» («Моцарелла Топинг Лайт»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Santa Sofia» («Моцарелла Санта София»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Santa Sofia Premium» («Моцарелла Санта София Премиум»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Российский Особый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Тильзитер», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Гауда», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Голландский Особый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 48%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Сметанковый», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%.

технологии сыра, полутвердый «Майнский Хуторской», с массовой долей общего жира в сухом веществе 50%, в том числе растительного жира не более 24%.

Изменение № 5. Дата введения в действие 31.05.2021 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping deluxe» («Моцарелла Топинг дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Topping Light deluxe» («Моцарелла Топинг Лайт дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Santa Sofia deluxe» («Моцарелла Санта София дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Bastone deluxe» («Моцарелла Бастоне дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%; молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Campana deluxe» («Моцарелла Кампана дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Kurant deluxe» («Моцарелла Курант дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%. молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Oliva deluxe» («Моцарелла Олива дэлюкс»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 50%.

Изменение № 6. Дата введения в действие 25.06.2021 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Kurant» («Моцарелла Курант»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48, 50%.

Изменение № 7. Дата введения в действие 02.08.2021 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella Norsil» («Моцарелла Норсил»), с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%.

Изменение № 8. Дата введения в действие 20.12.2021 год. Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, полутвердый «Mozzarella для пиццы», с м.д.ж. в сухом веществе: 35%, 40%, 45%, 48%, 50%.

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

Термины и определения «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов; **«сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира произведенный по технологии сыра, мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»** сыр, молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра, которые имеют соответствующие специфические органолептические и физико-химические свойства, регламентированные приложениями к настоящему техническому регламенту. **свежий (без созревания).**

Рекомендуемые сроки годности для молокосодержащих продуктов, с заменителем молочного жира, произведенных по технологии сыра приведены в таблице.

Молокосодержащие продукты, с заменителем молочного жира произведенные по технологии сыра	Срок годности, суток, не более:	
	при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно	при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно
Мягкие		
Свежие	20	15
Зрелые	30	20
зрелые копченые		20
«Альпийский», «Альпийский» с вкусовыми компонентами	33	10
«Альпийский» в вакуумной газонепроницаемой упаковке;	45	33
«Альпийский» в барьерной газонепроницаемой упаковке;	45	33
«Альпийский» с вкусовыми компонентами в вакуумной газонепроницаемой упаковке;	33	25
«Альпийский» с вкусовыми компонентами в барьерной газонепроницаемой упаковке;	33	25
Полутвердые		
Свежие		10
Зрелые		40
копченые		40

«Голландский Особый»	150	120
«Костромской Особый»	150	120
«Тильзиттер»	150	120
«Гауда»	150	120
«Пошехонский Особый»	150	120
«Российский Особый»	150	120
«Угличский Особый»	150	120
«Бутербродный»	150	120
«Для завтрака»	150	120
«Витязь»	120	90
«Моцарелла» свежая	10	5
«Моцарелла» зрелая	30	20
«Моцарелла свежая» в герметичной или вакуумной упаковке;	60	40
«Моцарелла» зрелая в вакуумной упаковке в герметичной или вакуумной упаковке;	100	80
«Моцарелла для пиццы» свежая	15	10
«Моцарелла для пиццы» зрелая	60	30
«Моцарелла для пиццы» в вакуумной упаковке в герметичной или вакуумной упаковке;	140	120
Твердые		
«Чеддер»	150	120
«Чеддер Красный»	150	120
«Пармезан Santa Sofia»	150	120

Продукцию хранят при температуре (4±2) °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно: нарезанные в виде кусков, брусков, секторов, слайсов и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 90 суток; нарезанные в виде кусков, брусков, секторов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 30 суток; нарезанные в виде слайсов и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные под вакуумом или в газомодифицированной среде – не более 60 суток; в тертом виде и упакованные в негерметичную упаковку – не более 15 суток; в тертом виде и упакованные в транспортную упаковку (коробки, барабаны, пакеты из полимерных пленок) – не более 10 суток; Сроки годности продукции в нерезаном и измельченном виде не должны превышать сроков годности целой продукции в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем. После вскрытия упаковки продукты хранят в закрытом виде при относительной влажности воздуха 80-85% и температуре (4±2) °С. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

14 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-249-37676459-2018
«ДЕСЕРТЫ ТВОРОЖНЫЕ»
(взамен ТУ 9211-193-37676459-2013)

Дата введения в действие 13.07.2018 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на десерты творожные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из творога, творожных продуктов, творожных продуктов с заменителем молочного жира, продуктов переработки молока, с добавлением или без добавления: заменителя молочного жира, фруктово-ягодных, овощных и злаковых наполнителей, стабилизаторов, сахара или его заменителей, соли, пищевых и пряно-ароматических добавок. Продукт выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукт готов к употреблению, выпускается упакованным в потребительскую упаковку и реализуется потребителю через сети розничной и оптовой торговли и сети общественного питания.

Десерты в зависимости от дополнительной обработки выпускаются: в пастеризованном виде или термизированные; в замороженном виде; во взбитом и/или аэрированном виде; во взбитом и/или аэрированном виде термизированные; во взбитом и/или аэрированном виде замороженные.

АССОРТИМЕНТ: Десерты творожные: десерт творожный «Клубника», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Вишня», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Банан», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Черника», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Брусника», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Абрикос», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Персик», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Черная смородина», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Киви», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Малина», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Лесные ягоды», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный «Мультифрукт тропические фрукты», с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный со злаками, с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный ванильный, с м.д.ж. 14,0%; десерт творожный с овощным наполнителем, с м.д.ж. 14,0%; крем творожный «Творожок», с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: изюма и/или кураги, и/или чернослива, и/или злаков, и/или орехов, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителя шоколадного, и/или наполнителя кофейного, и/или с оригинальной начинкой; крем творожный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: с чеснока и/или зелени, и/или пряно-острый; крем творожный «Деликатесный», с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: икры лососевых рыб и/или грецкого ореха, и/или зелени, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин и/или фисташек; крем творожный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; крем творожный сладкий, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%,

глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой. **Молокосодержащие десерты с заменителем молочного жира, произведенные по технологии творога:** молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Клубника», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Вишня», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Банан», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Черника», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Брусника», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Абрикос», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Персик» с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Черная смородина», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Киви», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Малина», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Лесные ягоды», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Мультифрукт тропические фрукты», с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, со злаками, с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, ванильный, с м.д.ж. 14,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с овощным наполнителем, с м.д.ж. 14,0%. молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: с чеснока и/или зелени, и/или пряно-острый; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, «Деликатесный», с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, с добавлением: икры лососевых рыб и/или грецкого ореха, и/или зелени, и/или чеснока, и/или оливок, и/или маслин и/или фисташек; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, сладкий, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, соленый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, соленый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, сладкий, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кураги и/или изюма, и/или чернослива, и/или фиников, и/или сушеных фруктов, и/или свежих фруктов, и/или ягод свежих, и/или ягод сушеных, и/или фруктовых наполнителей, и/или ягодных наполнителей, и/или плодовых наполнителей, и/или конфитюров плодово-ягодных, и/или пюре плодово-ягодных, и/или желе плодово-ягодных, и/или джема, и/или повидла, и/или варенья из: ягод, фруктов, овощей, грецких орехов, лепестков роз, и/или цукатов из: фруктов, овощей, и/или с молочных продуктов, сгущенных, с сахаром: молоко, молоко вареное, сливки, и/или какао, и/или кофе, и/или меда натурального, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или орехиов, и/или арахиса, и/или фигурных наполнителей из кондитерской глазури, и/или фигурных наполнителей из кондитерских продуктов: шоколад, карамель, ирис, и/или ореховой пасты, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремowych наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или ядер семян подсолнечника, и/или ядер семян тыквы, и/или семена: кунжута, мака пищевого, льна, амаранта, фенхеля, аниса, тмина, кардамона, кориандра, и/или цукаты из овощей, ягод, фруктов и их смеси; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, взбитый, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремowych наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремowych наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; молокосодержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, аэрированный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%,

1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; молоко-содержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, взбитый, термизированный с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей шоколадно-ягодных, и/или наполнителей шоколадно-фруктовых, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой; молоко-содержащий десерт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога, аэрированный, термизированный с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%, с добавлением: кофе, и/или меда натурального, и/или карамели, и/или ванили, и/или какао, и/или шоколада, и/или желе, и/или мармелада, и/или зефира, и/или пастилы, и/или лукума, и/или конфетных драже, и/или взбитых сливок, и/или злаковых наполнителей, и/или шоколадно-ореховой пасты, и/или ореховой нуги, и/или кремовых наполнителей, и/или шариков хрустящих глазированных, и/или шариков хрустящих неглазированных, и/или шариков карамельных, и/или цитрусовых, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей ореховых, и/или с оригинальной начинкой.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий; дополнить или заменить словосочетание «с оригинальной начинкой» на собственное название начинки или на придуманное (фантазийное) название производителя начинки.

Термины и определения: «**молокосодержащий продукт**» продукт переработки молока, произведенный на основе молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка), которые добавляются не в целях замены составных частей молока, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов. Не допускается использование побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молоко-содержащих продуктов с заменителем молочного жира; «**молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира**» продукт переработки молока, произведенный из молока, и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов, и (или) побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, по технологии производства молочного продукта или молочного составного продукта с замещением молочного жира в количестве не более 50 процентов от жировой фазы исключительно заменителем молочного жира и допускающей использование белка немолочного происхождения не в целях замены молочного белка, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20 процентов»; «**молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога**» молоко-содержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный в соответствии с технологией производства творога или из творога с добавлением заменителя молочного жира, с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных вкусовых компонентов и пищевых добавок, с последующей термической обработкой или без нее; «**продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный или ультравысокотемпературно-обработанный**» продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего технического регламента, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте.

Изменение № 1. Дата введения в действие 08.06.2019 год. Изложить область определения в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие 12.10.2019 год. Десерты творожные: крем творожный «Творожок», фруктово-ягодный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, 10,0%; крем творожный «Творожок», ванильный, с м.д.ж.: 1,8%, 4,5%, 9%, 10,0%;

десерт творожный, сладкий, ванильный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 10,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%; десерт творожный, сладкий, фруктово-ягодный, с м.д.ж.: 0,1%, 0,5%, 1,0%, 1,8%, 2,0%, 2,5%, 3,5%, 4,0%, 5,0%, 6,0%, 9,0%, 10,0%, 12,0%, 15,0%, 18,0%, 20,0%, 23,0%, 25,0%, 28,0%, 30,0%, 35,0%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 15.07.2021 год. Десерты творожные: крем творожный соленый, с м.д.ж.: 0,1%; 0,5%; 1,0%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 28,0%; 30,0%; 35,0%, **с добавлением:** чеснока, и/или лука, и/или зелени, и/или прованских трав (базилик, розмарин, тимьян, чабер, лук парей), /или пряно-ароматических смесей, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или красного перца, и/или перца чили, и/или смеси перцев, и/или пряно-острый, и/или вяленых томатов, и/или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и/или наполнителя «Помидор-чили», и/или грибов консервированных (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые), и/или грибов сушеных (трюфель, черная лисичка, лисичка, белые), и/или наполнителя «Белые грибы», и/или инжира.

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

Термины и определения: «**молочный составной продукт**» пищевой продукт, произведенный из молока и (или) его составных частей, и (или) молочных продуктов с добавлением или без добавления побочных продуктов переработки молока (за исключением побочных продуктов переработки молока, полученных при производстве молокосодержащих продуктов) и немолочных компонентов (за исключением жиров немолочного происхождения, вводимых в состав как самостоятельный ингредиент (не распространяется на молочную продукцию для питания детей раннего возраста, при производстве которой используются жиры немолочного происхождения)), которые добавляются не в целях замены составных частей молока. При этом в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50 процентов, в мороженом и сладких продуктах переработки молока более 40 процентов; «**немолочные компоненты**» пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины, или микро- и макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения; «**продукт переработки молока термизированный, пастеризованный, стерилизованный, ультрапастеризованный или ультравысокотемпературно-обработанный**» продукт переработки молока, подвергнутый термической обработке и соответствующий требованиям настоящего технического регламента, установленным к допустимому уровню содержания микроорганизмов в таком продукте; «**творожный продукт**» молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее. **Рекомендуемый срок годности** при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: в негерметичной упаковке не более 10 суток; в герметичной упаковке – не более 25 суток; с применением консервантов в негерметичной упаковке- не более 30 суток; с применением консервантов в герметичной упаковке- не более 60 суток; термизированные в герметичной упаковке – не более 60 суток замороженные при температуре не выше минус 18°C – не более 90 суток. После вскрытия упаковки необходимо хранить в закрытом виде при температуре не выше 4±2°C и относительной влажности воздуха 75% до 80%. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

11 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-338-37676459-2018
ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПОСЛОЙНЫЕ
(взамен ТУ 9222-338-37676459-2015)

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

Настоящие технические условия распространяются на молочнокислые продукты, произведенные из термически обработанного молока путем сквашивания термофильными молочнокислыми стрептококками с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки и упакованные в потребительскую тару на слой начинки: ряженка послонная и варенец послонный (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: варенец послонный со слоем фруктовой начинки; варенец послонный со слоем ягодной начинки; варенец послонный со слоем фруктово-ягодной начинки; варенец послонный со слоем фруктово-овощной начинки: варенец послонный со слоем начинки с фруктовым вкусом; варенец послонный со слоем начинки с ягодным вкусом; варенец послонный со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; варенец послонный со слоем начинки из злаков; варенец послонный со слоем фруктово-злаковой начинки; варенец послонный со слоем ягодно-злаковой начинки; варенец послонный со слоем начинки из орехов; варенец послонный со слоем орехово-злаковой начинки; варенец послонный со слоем оригинальной начинки. ряженка послонная со слоем фруктовой начинки; ряженка послонная со слоем ягодной начинки; ряженка послонная со слоем фруктово-ягодной начинки; ряженка послонная со слоем фруктово-овощной начинки: ряженка послонная со слоем начинки с фруктовым вкусом; ряженка послонная со слоем начинки с ягодным вкусом; ряженка послонная

со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; ряженка послойная со слоем начинки из злаков; ряженка послойная со слоем фруктово-злаковой начинки; ряженка послойная со слоем ягодно-злаковой начинки; ряженка послойная со слоем начинки из орехов; ряженка послойная со слоем орехово-злаковой начинки; ряженка послойная со слоем оригинальной начинки. варенец сладкий послойный со слоем ягодной начинки; варенец сладкий послойный со слоем фруктово-ягодной начинки; варенец сладкий послойный со слоем фруктово-овощной начинки; варенец сладкий послойный со слоем начинки с фруктовым вкусом; варенец сладкий послойный со слоем начинки с ягодным вкусом; варенец сладкий послойный со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; варенец сладкий послойный со слоем начинки из злаков; варенец сладкий послойный со слоем фруктово-злаковой начинки; варенец сладкий послойный со слоем ягодно-злаковой начинки; варенец сладкий послойный со слоем начинки из орехов; варенец сладкий послойный со слоем орехово-злаковой начинки; варенец сладкий послойный со слоем оригинальной начинки. ряженка сладкая послойная со слоем фруктовой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем ягодной начинки; ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-ягодной начинки; ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-овощной начинки; ряженка сладкая послойная со слоем начинки с фруктовым вкусом; ряженка сладкая послойная со слоем начинки с ягодным вкусом; ряженка сладкая послойная со слоем начинки с фруктово-ягодным вкусом; ряженка сладкая послойная со слоем начинки из злаков; ряженка сладкая послойная со слоем фруктово-злаковой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем ягодно-злаковой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем начинки из орехов; ряженка сладкая послойная со слоем орехово-злаковой начинки; ряженка сладкая послойная со слоем оригинальной начинки.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый», «злаковый», «орехово-злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, ореха или производного прилагательного от их названий (например, «Варенец послойный с с шоколадным слоем (или начинкой)»); дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное (например, «Варенец послойный с абрикосовой начинкой» или «Варенец послойный с начинкой со вкусом абрикоса»); дополнить или заменить слово «оригинальный» на собственное название начинки или на фантазийное название производителя начинки.

Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. **Рекомендуемые сроки годности** продуктов при температуре 4±2°C: не более 15 суток; для термостатного продукта не более 30 суток; для продукта, произведенного с консервантами не более 60 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности в установленном порядке.

15 000 РУБ.

**ТУ 10.51.56-772-37676459-2018
НАПИТОК НА ОСНОВЕ МОЛОКА**

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

Настоящие технические условия распространяются на напитки на основе молока (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленные из молока и/или обезжиренного молока, и/или восстановленного молока, и/или рекомбинированного молока, и жиров не молочного происхождения с добавлением или без добавления продуктов переработки молока или немолочных компонентов с целью замены молока. Продукт содержит молочных жиров не более 49% от жировой фазы продукта, допустимо полное отсутствие молочных жиров в жировой фазе продукта. Продукция выпускается в охлажденном виде, упакованном в потребительскую тару и предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 0,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 1,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 1,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 2,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 2,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 3,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 4,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 4,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 5,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 5,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира пастеризованный с массовой долей жира 6,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 0,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 1,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 1,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 2,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 2,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 3,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 4,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 4,7%; напиток на основе

молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 5,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 5,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира стерилизованный с массовой долей жира 6,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 0,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 1,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 1,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 2,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 2,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 3,2%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 4,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 4,7%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 5,0%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 5,5%; напиток на основе молока с заменителем молочного жира ультрапастеризованный с массовой долей жира 6,0%/

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

Термины и определения **Восстановленное молоко** – молочный продукт расфасованный в потребительскую тару, или сырье для производства продуктов переработки молока, кроме питьевого молока, произведенные из концентрированных, или сгущенных, или сухих молочных продуктов и воды. **Обезжиренное молоко** – сырье для производства продуктов переработки молока с массовой долей жира менее 0,5%, полученное в результате отделения молочного жира от молока; **«Заменители молочного жира»** продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов.

Рекомендуемый срок годности с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C не более 12 часов. **Рекомендуемый срок годности** пастеризованной продукции при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2°C до плюс 25°C не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-779-37676459-2018
ДЕСЕРТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ ЙОГУРТОВЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на десерты растительно-сливочные йогуртовые (далее – продукт(ы), продукция), изготавливаемые из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, заквасочными микроорганизмами: лактококками или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков или термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления болгарской молочнокислой палочки. Содержание не молочных жиров в жировой фазе молока более 49%. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Десерт растительно-сливочный йогуртовый с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый сладкий с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Клубничный» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Клубника» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Брусника» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Вишня» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Абрикос» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Персик-маракуйя» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Персик» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Маракуйя» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Банан» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Черника» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Киви» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%, 25%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с фруктовым наполнителем «Малина» с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый со злаковыми наполнителями с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с ореховым наполнителем

с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с ванильным наполнителем с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с шоколадным наполнителем с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%. Десерт растительно-сливочный йогуртовый с чесноком с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый пряный с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с зеленью с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с зеленью и чесноком с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с орехами, зеленью и чесноком с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с орехами с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с оливками с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с маслинами с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый с оливками и маслинами с м.д.ж. 10%, 15%, 17%, 18%, 20%; Десерт растительно-сливочный йогуртовый овощной 10%, 15%, 17%, 18%, 20%.

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

Термины и определения «заменители молочного жира» продукты с массовой долей жира не менее 99,5%, изготавливаемые из натуральных и (или) модифицированных растительных масел путем регулируемого структурирования в процессе охлаждения в сочетании с механической обработкой, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других **наполнитель** пищевая добавка, которая увеличивает объем пищевой продукции без существенного увеличения энергетической ценности; **пищевая добавка** любое вещество (или смесь веществ), имеющее или не имеющее собственную пищевую ценность, обычно не употребляемое непосредственно в пищу, преднамеренно используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью (функцией) для обеспечения процессов производства (изготовления), перевозки (транспортирования) и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько технологических функций.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 3 суток; для продукта, герметично упакованного в потребительскую или транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта, произведенного с добавлением консервантов, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой, составляет не более 60 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-425-37676459-2018
БИОПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ
(взамен ТУ 9222-425-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на биопродукты кисломолочные (далее – продукт, продукция), изготавливаемые из молока и заквасок и/или молочнокислых микроорганизмов с добавлением по отдельности или в комплексе: пробиотических микроорганизмов, и/или пребиотиков, и/или микро- и макроэлементов, и/или витаминов, и/или пищевых волокон. Продукт полностью готов к употреблению, выпускается упакованным в потребительскую тару и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и через предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами (кефирный пробиотик) с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; простокваша, обогащенная пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; простокваша, обогащенная пробиотическими микроорганизмами сладкая с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; варенец, обогащенный пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; ряженка, обогащенная пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; ряженка, обогащенная пробиотическими микроорганизмами сладкая с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный пробиотическими микроорганизмами «Бифилайт» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; продукт кисломолочный, обогащенный бифидобактериями «Ацидобиф» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукты кисломолочные, обогащенные витаминными комплексами: «Ацидолив»; «Ацидолиф» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный

пищевыми волокнами «Ацидолайф» с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукты кисломолочные, обогащенные макро и микроэлементами: «Ацидель»; «Ацидель йод» с м.д.ж. 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; продукт кисломолочный, обогащенный лактулозой и бифидобактериями «Ацидолактум» с м.д.ж. 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 07.04.2019 год. Кефир, обогащенный йодказеином, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%.

Изменение № 2. Дата введения в действие 15.06.2020 год. Биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9% с наполнителем из: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или моркови, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблоч, биокефир с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9% с наполнителем со вкусом и/или ароматом: абрикоса и/или актинидии, и/или ананаса, и/или апельсина, и/или банана, и/или вишни, и/или винограда, и/или голубики, и/или груш, и/или ежевики, и/или жимолости, и/или земляники, и/или инжира, и/или киви, и/или клубники, и/или клюквы, и/или красной смородины, и/или лимонника китайского, и/или манго, и/или мандарина, и/или малины, и/или моркови, и/или морошки, и/или облепихи, и/или папайи, и/или персика, и/или фейхоа, и/или черешни, и/или черники, и/или черной смородины, и/или яблоч, биопростокваша с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биопростокваша с сиропом фруктозным со спирулиной сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биоваренец с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биоваренец с сиропом фруктозным со спирулиной сладкий с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биоряженка с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биоряженка с сиропом фруктозным со спирулиной сладкая с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биопродукт кисломолочный с сиропом фруктозным со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%; биопродукт кисломолочный с сиропом фруктозным сладкий со спирулиной с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 8,9%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять или заменять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять наименование продукции приставками био-, например, биокефир или биоряженка.

Термины и определения. Пробиотические микроорганизмы (пробиотики) непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы, поступающие в кишечник человека с пищей, благотворно воздействующие на организм человека и нормализующие состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта. **Бифидобактерии (*Bifidobacterium*)** грамположительные, неподвижные, неспорообразующие, каталазоотрицательные бактерии, которые часто имеют форму разветвленной палочки и характеризуются облигатными анаэробными свойствами. Основные виды бифидобактерии: *B.bifidum*, *B.infantis*, *B.breve*, *B.longum*, *B.adolescentis*, *B.lactis* и др. **Молочнокислые палочки (*Lactobacillus*)** грамположительные, неподвижные, неспорообразующие, микроаэрофильные, каталазоотрицательные, нитрат-редуктаза-отрицательные и цитохром-оксидазоотрицательные палочковидные бактерии, обладающие ферментативным метаболизмом, который в основном является сахаролитическим; не разжижают желатин или не продуцируют индол. Основные виды молочнокислых палочек: *L.acidophilus*, *L.rhamnosus*, *L.casei*, *L.reuteri*, *L.salivarius*, *L.plantarum*, *L.helveticus* и др.. **Пропионовокислые бактерии (*Propionibacterium*)**- грамположительные, неподвижные, неспорообразующие, обычно каталазоположительные, плеоморфные палочковидные бактерии со свойствами от анаэробных до аэротолерантных, которые часто являются дифтероидами или имеют форму клубка и могут также быть кокковыми, булавовидными или раздвоенными. Основной вид пропионовокислых бактерий: *Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii* и др. **Кисломолочные продукты, обогащенные пробиотическими микроорганизмами** продукты кисломолочные, изготавливаемые с использованием заквасочных микроорганизмов и обогащенные путем добавления в процессе сквашивания и/или после него пробиотических микроорганизмов в монокультурах и/или ассоциациях, содержащие молочнокислые микроорганизмы не менее 10^7 КОЕ/см³, пробиотические микроорганизмы не менее 10^6 КОЕ/см³, для биокефира нормируется содержание дрожжей не менее 10^4 КОЕ/см³. **Пробиотики**- это компоненты пищи, которые не перевариваются и не усваиваются в верхних отделах желудочно-кишечного тракта, но ферментируются микрофлорой толстого кишечника человека и стимулируют её рост и жизнедеятельность. **Консорциум микроорганизмов** – объединение двух или более видов микроорганизмов.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85% 15 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре (4±2) °С. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

14 000 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.51.40-764-37676459-2023
ТВОРОГ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА (взамен ТУ 10.51.40-764-37676459-2018)**

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

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

АССОРТИМЕНТ: творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из козьего молока сладкий с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с фруктовым и/или ягодным наполнителем; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с вареньем; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с конфитюром; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с джемом; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с сушеными фруктами и/или ягодами; творог с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с шоколадным наполнителем; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с орехами; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с семенами льна; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0% с пажитником; творог из козьего молока соленый с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творог из козьего молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% со свежей зеленью; творог зерненный из козьего молока в сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из козьего молока в сладких сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из козьего молока в соленых сливках с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из козьего молока в соленых сливках с зеленью с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из козьего молока в сливках с орехами с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 3,0%; 35,0%; творог зерненный из козьего молока в сливках с семенами льна с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный из козьего молока в сливках с пажитником с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%;3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%.

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

Термины и определения: «**творог**» кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов; «**зеренный творог**» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожного зерна с добавлением или без добавления сливок, поваренной соли и других немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2 °С до плюс 6°С, для замороженного продукта не выше минус 18°С.

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

15 000 РУБ.

**ТУ 10.51.40-480-37676459-2018
КАЛЬЯТА**

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки годности при относительной влажности воздуха 80-85%: при температуре 4-6°С – не более 3 месяцев; при температуре 0-6°С – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности** при относительной влажности воздуха 85-90%: при температуре от минус 4 до 0°С – не более 8 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.51.30-763-37676459-2018
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА**

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

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло (далее – масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из козьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют**

на: сладко-сливочное; кисло-сливочное. **Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют на:** несоленое; соленое.

АССОРТИМЕНТ: масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 82,5%; **Кисло-сливочное масло изготавливают в следующем ассортименте:** масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 55,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 62,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 65,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 70,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 72,5%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 80,0%; масло сливочное из козьего молока с массовой долей жира 82,5%; **Термины и определения «сладкосливочное масло»** сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок; **«кислосливочное масло»** сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок с использованием молочнокислых микроорганизмов.

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

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице.

Вид упаковки масла	Срок годности, при температуре, не более:		
	(4±2) °С	минус (6±3) °С	минус (16±2) °С
Упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочная и сувенирная упаковка, массой нетто от 50 до 1000 г	20 суток	60 суток	120 суток
Герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов	45 суток	75 суток	120 суток
Порционная упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, герметично укупоренные стаканчики и коробочки из полимерных материалов, массой нетто от 10 до 50 г	15 суток	30 суток	—

Рекомендуемые сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °С 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °С 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °С 120 сут. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

**ТУ 10.51.55-349-37676459-2018
НАПИТКИ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на напитки, изготовленные из молочной сыворотки с добавлением или без добавления фруктово-ягодных наполнителей, соков, пюре, сиропов, сахара, ароматизаторов и других пищевых добавок, фасованные в потребительскую тару (далее по тексту продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

В зависимости от используемого сырья продукцию вырабатывают в следующем ассортименте: Напитки из молочной сыворотки с фруктово-ягодными наполнителями (соками): напиток из молочной сыворотки творожной; напиток из молочной сыворотки с абрикосом; напиток из молочной сыворотки с ананасом; напиток из молочной сыворотки

с апельсином; напиток из молочной сыворотки с актинидией; напиток из молочной сыворотки с брусникой; напиток из молочной сыворотки с бананом; напиток из молочной сыворотки с вишней; напиток из молочной сыворотки с виноградом; напиток из молочной сыворотки с голубикой; напиток из молочной сыворотки с грушей; напиток из молочной сыворотки с дыней; напиток из молочной сыворотки с ежевикой; напиток из молочной сыворотки с жимолостью; напиток из молочной сыворотки с клубникой; напиток из молочной сыворотки с крыжовником; напиток из молочной сыворотки с лимоном; напиток из молочной сыворотки с малиной; напиток из молочной сыворотки с мандарином; напиток из молочной сыворотки с облепихой; напиток из молочной сыворотки с персиком; напиток из молочной сыворотки со сливой; напиток из молочной сыворотки с черникой; напиток из молочной сыворотки с черешней; напиток из молочной сыворотки с черной смородиной; напиток из молочной сыворотки с яблоком; напиток из молочной сыворотки с яблоком и корицей; напиток из молочной сыворотки «Пряный»; напиток из молочной сыворотки с лесными ягодами; напиток из молочной сыворотки «Фруктовый микс»; напиток из молочной сыворотки «Фруктово-ягодный микс»; напиток из молочной сыворотки «Цитрусовый микс»; напиток из молочной сыворотки «Мультифрукт»; напиток из молочной сыворотки с ванилином; напиток из молочной сыворотки с шоколадом; напиток из молочной сыворотки с какао; напиток из молочной сыворотки со злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, отруби и другие; **Напитки из молочной сыворотки с ароматизаторами:** напиток из молочной сыворотки с ароматом абрикоса; напиток из молочной сыворотки с ароматом ананаса; напиток из молочной сыворотки с ароматом апельсина; напиток из молочной сыворотки с ароматом актинидии; напиток из молочной сыворотки с ароматом брусники; напиток из молочной сыворотки с ароматом банана; напиток из молочной сыворотки с ароматом вишни; напиток из молочной сыворотки с ароматом винограда; напиток из молочной сыворотки с ароматом голубики; напиток из молочной сыворотки с ароматом груши; напиток из молочной сыворотки с ароматом дыни; напиток из молочной сыворотки с ароматом ежевики; напиток из молочной сыворотки с ароматом жимолости; напиток из молочной сыворотки с ароматом клубники; напиток из молочной сыворотки с ароматом крыжовника; напиток из молочной сыворотки с ароматом лимона; напиток из молочной сыворотки с ароматом малины; напиток из молочной сыворотки с ароматом мандарина; напиток из молочной сыворотки с ароматом облепихи; напиток из молочной сыворотки с ароматом персика; напиток из молочной сыворотки с ароматом сливы; напиток из молочной сыворотки с ароматом черники; напиток из молочной сыворотки с ароматом черешни; напиток из молочной сыворотки с ароматом черной смородины; напиток из молочной сыворотки с ароматом яблока; напиток из молочной сыворотки с ароматом лесных ягод; напиток из молочной сыворотки с ароматом ванили; напиток из молочной сыворотки с ароматом шоколада; напиток из молочной сыворотки с кофейным ароматом; напиток из молочной сыворотки с ароматом кокоса; напиток из молочной сыворотки с ароматом пломбира.

Изменение № 1. Дата введения в действие 20.04.2018 год. Напиток из молочной сыворотки с гранатом; напиток из молочной сыворотки с манго; напиток из молочной сыворотки с маракуйей; напиток из молочной сыворотки с красной смородиной; напиток из молочной сыворотки с желтым грейпфрутом; напиток из молочной сыворотки с красным грейпфрутом; напиток из молочной сыворотки с розовым грейпфрутом.

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

Рекомендуемый срок годности напитков из молочной сыворотки при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 5 суток; с консервантом не более – 14 суток. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.51.12-363-37676459-2018
СЛИВКИ ВЫСОКОЖИРНЫЕ
(взамен ТУ 9222-363-37676459-2015)**

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

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

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

жира 78,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 80,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 82,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 82,5%; сливки высокожирные с массовой долей жира 83,0%; сливки высокожирные с массовой долей жира 85,0%.

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

Рекомендуемые сроки годности 180 суток при температуре минус $16\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха от 80% до 90%. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные, от рекомендуемых, сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

ТУ 10.51.30-505-37676459-2018
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ФАСОВАННОЕ
(взамен ТУ 9221-505-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на фасованное и упакованное масло сливочное (далее – продукт, продукция), произведенное по ГОСТ 32261, ГОСТ Р 52253, ГОСТ 32899 и по другой действующей нормативно-технической документации и соответствующего требованиям ТР ТС 033. Масло сливочное фасованное выпускается в охлажденном или в замороженном виде и предназначено для непосредственного употребления в пищу, для приготовления кулинарных изделий и/или дальнейшей переработки и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: для фасовки используется следующая продукция: масло сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло кисло-сливочное с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное пониженной жирности с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло кисло-сливочное пониженной жирности с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло кисло-сливочное соленое с м.д.ж 80,0% до 85,0% включительно; масло сладко-сливочное пониженной жирности соленое с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло кисло-сливочное пониженной жирности соленое с м.д.ж от 50,0% до 79,0% включительно; масло подсырное с м.д.ж 80,0% масло Традиционное с м.д.ж. 82,5%: сладко-сливочное: кисло-сливочное; сладко-сливочное соленое; кисло-сливочное соленое; масло Любительское с м.д.ж. 80,0%: сладко-сливочное: кисло-сливочное; сладко-сливочное соленое; кисло-сливочное соленое; масло Крестьянское с м.д.ж. 72,5%: сладко-сливочное: кисло-сливочное; сладко-сливочное соленое; кисло-сливочное соленое.

Производитель имеет право наносить на упаковку наименование и название масла, присвоенные маслу его изготовителем.

Термины и определения: «Сливочное масло» —масло из коровьего молока с массовой долей жира от 50 до 85% включительно, представляющего собой дисперсную систему «молочная плазма в жире». «Сладко-сливочное масло» сливочное масло, изготовляемое из пастеризованных сливок, с показателем титруемой кислотности молочной плазмы для сливочного масла массовой долей жира от 61,0 % до 85,0% включительно, - не более 26°T от 50,0% до 60,0% включительно не более 30°T . «Кисло -сливочное масло» сливочное масло, изготовляемое из пастеризованных сливок с использованием заквасочных молочнокислым микроорганизмов, с показателем титруемой кислотности молочной плазмы от 40°T гр. Т до 65°T «Фасованное масло сливочное» пищевой продукт в упаковке, который упаковывают и запечатывают в отсутствие покупателя, при этом содержимое упаковки не может быть изменено без ее вскрытия или деформации, а масса, указывающая количество содержащегося в упаковке продукта, обозначена на упаковке; «Брикет или брусок масла» – прямоугольная форма расфасовки масла, спрессованного в виде плитки, (небольшого кирпичика) и нарезанная специальным проволочным ножом на куски массой от 10 до 3000 г. **Рекомендуемый срок хранения** сливочного масла в потребительской таре при относительной влажности воздуха не более 90%: **при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$** без вакуума (в фольге или пергаменте) не более 10 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной потребительской таре из полимерных материалов не более 30 суток со дня фасования. под вакуумом не более 35 сут. со дня фасования; в модифицированной газовой среде не более 3 месяцев со дня фасования; **при температуре минус $6\pm 3^{\circ}\text{C}$** : без вакуума (в фольге или пергаменте) не более 30 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной, или упакованного под вакуумом не более 60 суток со дня фасования. **при температуре минус $16\pm 2^{\circ}\text{C}$** : без вакуума (в фольге или пергаменте) не более 45 сут. со дня фасования; в герметично укупоренной, или упакованного под вакуумом не более 90 суток со дня фасования. Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре не более $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности от 80% до 95% не более 7 суток в пределах срока годности масла.

12 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-755-37676459-2018
НАПИТКИ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ

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

Настоящие технические условия распространяются на напитки кисломолочные (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока (коровьего или козьего) с использованием заквасочных микроорганизмов, с добавлением или без добавления пищевкусовых компонентов и/или ароматизаторов. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока; напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами, напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный ряженковый из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами; напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный простоквашный из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами; напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный варенцовый из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами; напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный йогуртный из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока сладкий; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока витаминизированный; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока, обогащенный микро- и/или макроэлементами; напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока с фруктово-ягодными наполнителями (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, лимон, лайм, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, рябина); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока со злаковым наполнителем (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока с орехами (арахис, грецкий орех, кешью, фундук, кедровый орех); напиток кисломолочный кефирный из цельного козьего молока со смесями наполнителей (злакового и/или орехового, и/или фруктово-ягодного).

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.04.2018 год. Изложить разделы ТУ в новой редакции.

Изменение № 2. Дата введения в действие 02.07.2018 год. Напиток кисломолочный кефирный «Огурец-укроп».

Изменение № 3. Дата введения в действие 11.07.2020 год. Изложить разделы ТУ в новой редакции.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное допускается наименования «напиток кисломолочный кефирный», «напиток кисломолочный йогуртный», «напиток кисломолочный ряженковый»,

«напиток кисломолочный простоквашный», «напиток кисломолочный варенцовый» употреблять в сокращенном варианте: «напиток кефирный», «напиток йогуртный», «напиток ряженковый», «напиток простоквашный», «напиток варенцовый».

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для напитков кисломолочных, произведенных термостатным способом – не более 21 суток; для напитков кисломолочных, произведенных резервуарным способом – не более 14 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции после вскрытия упаковки при температуре хранения 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 % не более 24 часов в пределах срока годности. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности.

14 000 РУБ.

**ТУ 10.51.56-001-37676459-2017
СЫРКИ И МАССЫ ТВОРОЖНЫЕ
(взамен ТУ 9222-001-37676459-2013)**

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

Настоящие технические условия распространяется на творожные продукты: сырки и творожные массы (далее по тексту творожное(-ые) изделие(-я) или продукция), вырабатываемые из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сахара-песка, соли, вкусовых и ароматических веществ, пищевкусовых наполнителей, в кондитерской обсыпке и/или глазури или без них. Творожные изделия выпускаются в охлажденном и замороженном виде и предназначены для реализации через предприятия общественного питания и сети оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: Творожные массы без вкусовых наполнителей с массовой долей жира: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,5%; 4,5%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **Сладкие сырки и массы: сырки и творожные массы сладкие без вкусовых наполнителей с массовой долей жира:** 17,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира:** 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 9,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **массы творожные: «Домашняя» с массовой долей жира:** 2,0%; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 23,0%; 28,0%; 33,0%; **«Творожок сладкий» с массовой долей жира:** 5,0%; 7,0%; 9,0%; **«Творожок сладкий» с вкусовыми наполнителями с массовой долей жира:** 5,0%; 7,0%; 9,0%; **«Рулет творожный» с массовой долей жира:** 5,0%; 7,0%; 9,0%; **«Десерт творожный» с массовой долей жира:** 2,0%; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; **«Десерт творожный» с вкусовыми наполнителями, с массовой долей жира:** 2,0%; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; **«Творожок «Воздушный» с массовой долей жира:** 0,5%; 1,8%; 2,8%; 3,5%; 5,0%; 10,0%; 15,0%; 18,0%; **«Творожок «Воздушный» сладкий с массовой долей жира:** 0,5%; 1,8%; 2,8%; 3,5%; 5,0%; 10,0%; 15,0%; 18,0%; **«Пасха» творожная с массовой долей жира:** 2,0%; 5,0%; 9,0%; 18,0%; **«Пасха» творожная с вкусовыми наполнителями с массовой долей жира:** 2,0%; 5,0%; 9,0%; 18,0%; **со следующими наполнителями:** фрукты косточковые сушеные (курага, изюм, чернослив, финики); джемы и повидло; ваниль; плодово-ягодные (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морозики, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира); конфитюры плодово-ягодные; мармелад; пюре плодово-ягодные; пюре морковное; желе плодово-ягодные; соломка Апельсин (глазурь); соломка Киви (глазурь); соломка Клубника (глазурь); соломка шоколадная «Микс»; шоколад; шоколадная крошка; шоколадный наполнитель фигурный: капли сердечки, трубочки, шарики; наполнитель из кондитерских изделий: драже, фигурная карамель, железные шарики; злаковые наполнители: воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья; экструзионные злаковые наполнители: шарики, звездочки, колечки, сердечки; сливки взбитые растительные; сливки сгущенные с сахаром; сгущенное молоко с сахаром; какао со сгущенным молоком; кофе со сгущенным молоком; вареное сгущенное молоко; какао; орехи (арахис, грецкие орехи, фундук, миндаль). **Соленые сырки и массы творожные: «Корот» с массовой долей жира:** 4,5%; 7,0%; 9%; **«Корот» с зеленью с массовой долей жира:** 4,5%; 7,0%; 9,0%; **«Паста творожная» с чесноком и укропом с массовой долей жира:** 0,5%; 4,5%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 25,0%; **«Паста творожная» с огурцом и хреном с массовой долей жира:** 0,5%; 4,5%; 7,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 25,0%; **сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира:** 4,5%; 9,0%; 15,0%; **сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира:** 4,5%; 9,0%; 15,0% с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или грибов, и/или зеленого лука, и/или паприки, и/или, томатов, и/или красного перца, и/или черного перца, и/или белого перца, и/или жгучего перца, и/или корицы, и/или тмина, и/или чеснока, и/или пряных трав, и/или хрена или добавок: «Огурец-укроп», «Ананас– кари»; «Грибы».

Изменение № 1. Дата введения в действие: 17.04.2018 год. Сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира 8%. со следующими наполнителями: ванилин; изюм; цукаты; курага; чернослив; цукаты; мандариновая крупка.

Изменение № 2. Дата введения в действие: 08.10.2018 год. Сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира: 20,0%; сырки и творожные массы соленые с массовой долей жира: 4,5%; 9,0%; 15,0%, 20,0% с добавлением: укропа, и/или петрушки, и/или грибов, и/или лука, и/или паприки, и/или, томатов, и/или красного перца, и/или черного перца, и/или

белого перца, и/или жгучего перца, и/или корицы, и/или тмина, и/или чеснока, и/или пряных трав, и/или хрена или наполнителями: «Огурец-укроп», «Ананас-кари», «Грибы», «Белые грибы», «Прованские травы», «Паприка-чили», «Вяленые помидоры», «Помидоры-оливки».

Изменение № 3. Дата введения в действие: 04.04.2019 год. Творожные массы без вкусовых наполнителей с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 13,0%; 14,0%. сырки и творожные массы сладкие без вкусовых наполнителей, с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%; сырки и творожные массы сладкие с вкусовыми наполнителями, с м.д.ж.: 10,0%; 11,0%; 12,0%; 13,0%; 14,0%. **сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира 5%. со следующими наполнителями:** с клубникой; с вишней; с лимоном; с апельсином; с кокосом; с изюмом; с черносливом; с курагой; с шоколадом; с малиной.

Изменение № 4. Дата введения в действие: 14.07.2019 год. Сырки и творожные массы без вкусовых наполнителей с м.д.ж.: 16,5%. сырки и творожные массы сладкие с вкусовыми наполнителями, с м.д.ж.: 9,0%; 16,5%. **сырки и творожные массы сладкие с наполнителями с массовой долей жира 5%. со следующими наполнителями:** фрукты косточковые сушеные: «Чернослив-злаки»; наполнители плодово-ягодные (брусника и/или дыня, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь); злаковые наполнители; какао; шоколад. сырки и массы творожные с м.д.ж.: 9,0%, 16,5% с зеленью.

Изменение № 5. Дата введения в действие: 20.02.2020 год. Область определения и ассортимент изложить в новой редакции.

Изменение № 6. Дата введения в действие: 20.02.2020 год. С вкусовыми компонентами: Сладкие: творожные массы обезжиренные с м.д.ж не более 0,5; творожные массы обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, с добавлением: ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки; творожные массы с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, с добавлением: наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе».

Изменение № 7. Дата введения в действие: 07.10.2020 год. Без вкусовых компонентов: творожные массы из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; **С вкусовыми компонентами:** Сладкие: творожные массы из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные массы из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, железные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущенного молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; **Без вкусовых компонентов:** творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; **С вкусовыми компонентами:** Сладкие: творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% с добавлением: фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника),

и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желе-ные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущенного молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; творожные сырки из топленого молока с м.д.ж.: 0,5; 2,5; 5,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблоч, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, желе-ные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущенного молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без. **Дополнить ассортимент: С вкусовыми компонентами:** Сладкие: сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%; сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **с добавлением:** ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе»; сырки творожные обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **с добавлением:** ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе», **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки творожные с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **с добавлением:** наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе».

Изменение № 8. Дата введения в действие: 07.10.2020 год. С вкусовыми компонентами: Сладкие: творожные массы «Солёная карамель» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные массы «Клубника со сливками» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные массы с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с наполнителем:** «Крем-брюле», или «Карамель», или «Кофе», или «Сгущенка вареная». **Дополнить ассортимент: С вкусовыми компонентами:** Сладкие: творожные сырки «Солёная карамель» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные сырки «Клубника со сливками» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; творожные сырки с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с наполнителем:** «Крем-брюле», или «Карамель», или «Кофе», или «Сгущенка вареная»; творожные сырки «Солёная карамель» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; творожные сырки «Клубника со сливками» с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без; творожные сырки с м.д.ж.: 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с наполнителем:** «Крем-брюле», или «Карамель», или «Кофе», или «Сгущенка вареная», **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной в кондитерской обсыпке или без. **Дополнить ассортимент: С вкусовыми компонентами:** Сладкие: сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%;

сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **с добавлением:** ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе»; сырки обезжиренные с м.д.ж. не более 0,5%, **с добавлением:** ванилина и/или ванили, и/или изюма, и/или цукатов, и/или кураги, и/или чернослива, и/или мандариновой крупки, и/или наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе», **в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной и/или темной), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной; сырки с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **с добавлением:** наполнителя «Изюм в сиропе», и/или наполнителя «Курага в сиропе».

Изменение № 9. Дата введения в действие: 03.12.2021 год. Без вкусовых компонентов: массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 8,0%; 16,5%; **С вкусовыми компонентами:** Сладкие: массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5%; 18,0%; 20,0%; массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **с добавлением:** ванилина, или ванили, или **со вкусом и/или ароматом ванили;** массы творожные с м.д.ж.: обезжиренная; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%, **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или **со вкусом и/или ароматом ванили.**

п. 1.2.2 Дополнить ассортимент: **Без вкусовых компонентов:** сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 8,0%; 16,5%; **С вкусовыми компонентами:** Сладкие: сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 15,0%; 16,5%; 18,0%; 20,0%; сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением:** ванилина, или ванили, или **со вкусом и/или ароматом ванили;** сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5%; 2,0%; 2,5%; 4,5%; 5,0%; 8,0%; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или **со вкусом и/или ароматом ванили;** сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением:** ванилина или ванили, или **со вкусом и/или ароматом ванили, в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной, и/или темной, и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной, в кондитерской обсыпке или без; сырки творожные с м.д.ж.: обезжиренный; 0,5; 2,0; 2,5; 4,5; 5,0%; 8,0; 9,0%; 12,0%; 15,0%; 16,5; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 21,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0% **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква»,

и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или **со вкусом и/или ароматом ванили, в глазури:** кондитерской и/или шоколадной (белой и/или молочной, и/или темной, и/или горькой), и/или фруктовой, и/или йогуртовой, и/или ароматизированной цветной, в кондитерской обсыпке или без. **Раздел 2 п.2.8 Дополнить:** ваниль по действующей нормативной или технической документации изготовителя; ароматизатор пищевой «Ваниль» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Инжир» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Черника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вишня-шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Клюква» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Малина» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вишня» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Яблоко» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Банан» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Груша-карамель» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Абрикос» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Банан-Кленовый сироп» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Апельсин-Белый шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Клюква-Белый шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кокос» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Манго-Чиа» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Фисташка» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кленовый сироп-грецкий орех» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вареная сгущенка» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Сгущенка» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Вареное сгущенное молоко» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Сгущенное молоко с сахаром» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Персик» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Тыква» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Слива» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Черешня» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Брусника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Клубника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Ежевика» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Земляника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Груша» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Мандарин» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Грейпфрут» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Апельсин» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Ананас» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Маракуйя» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кокос-Ваниль» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Белый шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Горький шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Молочный шоколад» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Миндаль» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кедровый орех» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Кешью» по действующей нормативной или технической документации изготовителя.

Изменение № 10. Дата введения в действие: 03.12.2021 год. С вкусовыми компонентами: Сладкие: массы творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%; массы творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, **с добавлением:** ванилина, или ванили, или **со вкусом и/или ароматом ванили;** массы творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, /или наполнителя фруктового, и/или

наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, железные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущенного молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; массы творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/или наполнителя «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или **со вкусом и/или ароматом ванили. С вкусовыми компонентами: Сладкие:** сырки творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%; сырки творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, **с добавлением:** ванилина, или ванили, или **со вкусом и/или ароматом ванили;** сырки творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики) и/или джема, и/или повидла, и/или ванили, и/или наполнителей плодово-ягодных (из плодов и/или их смесей: жимолости, актинидии, ананаса, абрикоса, персика, земляники, клубники, вишни, черешни, моркови, банана, малины, ежевики, морошки, яблок, груш, черники, клюквы, голубики, киви, черной смородины, красной смородины, лимонника китайского, облепихи, папайи, фейхоа, инжира, брусники, клубника, вишня, лимон, апельсин, малина дыни, и/или груша-ваниль, и/или персик карамель, и/или лимон-имбирь), и/или конфитюра плодово-ягодного, и/или мармелада, и/или пюре плодово-ягодного, и/или пюре морковного, и/или желе плодово-ягодного, и/или глазурь соломка плодово-ягодная (Апельсин, и/или Киви, и/или Клубника), и/или соломки шоколадная «Микс», и/или шоколада, и/или шоколадной крошки, и/или шоколадного наполнителя фигурного (капли сердечки, трубочки, шарики); и/или наполнителя из кондитерских изделий (драже, фигурная карамель, железные шарики), и/или злаковых наполнителей (воздушный рис, воздушная кукуруза, мюсли, хлопья), и/или экструзионных злаковых наполнителей (шарики, звездочки, колечки, сердечки), и/или сливок взбитых растительных, и/или сливок сгущенных с сахаром, и/или сгущенного молока с сахаром, и/или какао со сгущенным молоком, и/или кофе со сгущенным молоком, и/или вареного сгущенного молока, и/или какао, и/или арахис, и/или орехов (грецкие орехи, фундук, миндаль, фисташки, кедровые орехи), и/или ванилина, и/или цукатов, и/или наполнителем (кокос, изюм, чернослив, курага, шоколад), и/или наполнитель «Чернослив-злаки», и/или какао; сырки творожные с м.д.ж.: 3,5%; 4,0%, **с добавлением:** фруктов косточковых сушеных (курага и/или изюм, и/или чернослив, и/или финики), и/или чернослив-грецкий орех, и/или наполнителя фруктового, и/или плодового, и/или ягодного, и/или наполнителя «Абрикос», и/или наполнителя «Персик», и/или наполнителя «Тыква», и/или наполнителя «Инжир», и/или наполнителя «Черника», и/или наполнителя «Черешня», и/или наполнителя «Брусника», и/или наполнителя «Клубника», и/или наполнителя «Ежевика», и/или наполнителя «Земляника», и/или наполнителя «Вишня-шоколад», и/или наполнителя «Клюква», и/или наполнителя «Малина», и/или наполнителя «Вишня», и/или наполнителя «Яблоко», и/или наполнителя «Банан» и/или наполнителя «Груша-карамель», и/или наполнителя «Слива», и/или наполнителя «Груша», и/или «Банан-Кленовый сироп», и/или наполнителя «Мандарин», и/или наполнителя «Грейпфрут», и/или наполнителя «Апельсин», и/или наполнителя «Ананас», и/или наполнителя «Апельсин -Белый шоколад», и/или наполнителя «Клюква-Белый шоколад», и/или наполнителя «Маракуйя», и/или наполнителя «Манго-Чиа», и/или наполнителя «Манго», и/или наполнителя «Кокос-Ваниль», и/или наполнителя «Кокос», и/или наполнителя «Белый шоколад», и/или наполнителя «Горький шоколад», и/или наполнителя «Молочный шоколад», и/или наполнителя «Фисташка», и/или наполнителя «Кленовый сироп-грецкий орех», и/или наполни-

теля «Миндаль», и/или наполнителя «Кедровый орех», и/или наполнителя «Кешью», и/или наполнителя «Вареная сгущенка», и/или наполнителя «Сгущенка», и/или наполнителя «Вареное сгущенное молоко», и/или наполнителя «Сгущенное молоко с сахаром», и/или ванилина, и/или ванили, и/или **со вкусом и/или ароматом ванили**. наполнитель фруктовый «Изюм, вишня» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель фруктовый «Клубника-земляника» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель фруктовый «Изюм» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель фруктовый «Курага» по действующей нормативной или технической документации изготовителя; наполнитель «Ваниль» по действующей нормативной или технической документации изготовителя.

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

Термины и определения: «Творожная масса» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока; «**Творожный сырок**» молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творожной массы, которая формована, покрыта глазурью из пищевых продуктов или не покрыта этой глазурью, массой не более 150 г. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%, указаны в таблице:

Таблица

Виды упаковывания:	Сроки годности готовой продукции, не более суток		
	при температуре:		
	4±2 °С		не выше минус 18 °С
	не термизированной	Термизированной	замороженной
под вакуумом:	25	30	90
в т.ч. с консервантом:	50	60	—
в газомодифицированной среде:	25	30	90
в т.ч. с консервантом:	50	50	—
в герметичной упаковке:	14	20	90
в т.ч. с консервантом:	25	45	—
в негерметичной упаковке:	7	—	90
в т.ч. с консервантом:	11	—	—

Срок годности после вскрытия упаковки при температуре 4±2°C и относительной влажности воздуха 80-85% не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.51.55-756-37676459-2018
ЖЕЛЕ ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**

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

Настоящая технологическая инструкция распространяется на желе, изготовленное из молочной сыворотки и желирующих веществ с добавлением или без добавления фруктово-ягодных наполнителей, пюре, сиропов, сахара, ароматизаторов и других пищевых добавок, фасованные в потребительскую тару (далее по тексту продукт или продукция). Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания, включая все предприятия пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: Желе из молочной сыворотки с фруктово-ягодными наполнителями: желе из молочной сыворотки с абрикосом; желе из молочной сыворотки с ананасом; желе из молочной сыворотки с апельсином; желе из молочной сыворотки с актинидией; желе из молочной сыворотки с брусникой; желе из молочной сыворотки с бананом; желе из молочной сыворотки с вишней; желе из молочной сыворотки с виноградом; желе из молочной сыворотки с голубикой; желе из молочной сыворотки с грушей; желе из молочной сыворотки с дыней; желе из молочной сыворотки с ежевикой; желе из молочной сыворотки с жимолостью; желе из молочной сыворотки с клубникой; желе из молочной сыворотки с крыжовником; желе из молочной сыворотки с лимоном; желе из молочной сыворотки с малиной; желе из молочной сыворотки с мандарином; желе из молочной сыворотки с облепихой; желе из молочной сыворотки с персиком; желе из молочной сыворотки со сливой; желе из молочной сыворотки с черникой; желе из молочной сыворотки с черешней; желе из молочной сыворотки с черной смородиной; желе из молочной сыворотки с яблоком; желе из молочной сыворотки с лесными ягодами; желе из молочной сыворотки со сливками; желе из молочной сыворотки с ванилином; желе из молочной сыворотки с кокосом; желе из молочной сыворотки с шоколадом; желе из молочной сыворотки с какао; желе из молочной сыворотки со

злаковыми наполнителями: мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби и другие; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерской глазури; желе из молочной сыворотки с фигурными наполнителями из кондитерских продуктов: шоколад, карамель, ирис и другие; желе из молочной сыворотки с шариками хрустящими глазированными и неглазированными; желе из молочной сыворотки с цукатами; желе из молочной сыворотки с сушеными фруктами; желе из молочной сыворотки с конфетным драже. **Желе из молочной сыворотки с ароматизаторами:** желе из молочной сыворотки с ароматом абрикоса; желе из молочной сыворотки с ароматом ананаса; желе из молочной сыворотки с ароматом апельсина; желе из молочной сыворотки с ароматом актинидии; желе из молочной сыворотки с ароматом брусники; желе из молочной сыворотки с ароматом банана; желе из молочной сыворотки с ароматом вишни; желе из молочной сыворотки с ароматом винограда; желе из молочной сыворотки с ароматом голубики; желе из молочной сыворотки с ароматом груши; желе из молочной сыворотки с ароматом дыни; желе из молочной сыворотки с ароматом ежевики; желе из молочной сыворотки с ароматом жимолости; желе из молочной сыворотки с ароматом клубники; желе из молочной сыворотки с ароматом крыжовника; желе из молочной сыворотки с ароматом лимона; желе из молочной сыворотки с ароматом малины; желе из молочной сыворотки с ароматом мандарина; желе из молочной сыворотки с ароматом облепихи; желе из молочной сыворотки с ароматом персика; желе из молочной сыворотки с ароматом сливы; желе из молочной сыворотки с ароматом черники; желе из молочной сыворотки с ароматом черешни; желе из молочной сыворотки с ароматом черной смородины; желе из молочной сыворотки с ароматом яблока; желе из молочной сыворотки с ароматом лесных ягод; желе из молочной сыворотки с ароматом ванили; желе из молочной сыворотки с ароматом шоколада; желе из молочной сыворотки с кофейным ароматом; желе из молочной сыворотки с ароматом кокоса; желе из молочной сыворотки с ароматом пломбира.

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

Рекомендуемый срок годности желе из молочной сыворотки при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%: без консерванта не более – 14 суток; с консервантом не более – 1 месяца. **Рекомендуемый срок годности** после вскрытия упаковки при температуре 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75% не более 24 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.51.56-749-37676459-2017
ТВОРОЖНО-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ**

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

Настоящие технические условия распространяются на творожно-сливочный крем (далее продукция), представляющие собой готовую продукцию, вырабатываемую из мягкого пастообразного сыра с добавлением рыбы, морепродуктов, икры различных видов рыб, овощей, пряных трав, оливок, маслин, различных соусов, выработанных на основе растительных масел с рыбой, морепродуктами, икрой различных видов рыб, овощами, пряными травами, оливками и другими вкусовыми компонентами. Продукция выпускается полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Творожно-сливочный крем с рыбой, морепродуктами и икрой: творожно-сливочный крем Visco`s premium с крабовыми палочками (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с икрой форели (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с икрой сёмги (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с икрой осетра (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с креветками (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с мидиями (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с тунцом (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с семгой горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с семгой холодного копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с семгой слабосоленой (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с форелью горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с форелью холодного копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с форелью слабосоленой (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с осетром горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с осетром холодного копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с угрем горячего копчения (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с угрем холодного копчения (Букос премиум). **Творожно-сливочный крем с овощами, пряными травами, оливками, маслинами и др.:** творожно-сливочный крем Visco`s premium с вялеными томатами (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с оливками (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с маслинами (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с зеленым острым перцем (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium с красным острым перцем (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium со шпинатом (Букос премиум). **Творожно-сливочные крема десертные:** творожно-сливочный крем Visco`s premium с инжиром (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium десертный (Букос премиум); творожно-сливочный крем Visco`s premium классический (Букос премиум).

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

Рекомендуемый срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ – не более 15 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.

15 000 РУБ.

**ТУ 10.51.56-686-37676459-2017
НАПИТОК МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЙ**

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

Настоящие технические условия распространяются на напиток молокосодержащий (далее по тексту – продукт, продукция), изготовленный из молока и/или молочных продуктов и немолочных компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. **Напиток молокосодержащий в зависимости от массовой доли жира подразделяют:** на обезжиренный; с массовой долей жира от 0,5% до 6,0%.

АССОРТИМЕНТ: напиток молокосодержащий обезжиренный; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 0,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 1,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 2,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 3,2%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 4,7%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,0%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 5,5%; напиток молокосодержащий с массовой долей жира 6,0%.

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

Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на: пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива). Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре плюс от плюс 2 до плюс 6 °С. Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25 °С.

Рекомендуемый срок годности с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 4 часов. **Рекомендуемый срок годности** пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 °С не более 6 месяцев. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить при температуре плюс (2-6) °С не более трех суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

23 600 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.51.40-732-37676459-2023
СЫРЫ ТВОРОЖНЫЕ (взамен ТУ 10.51.40-732-37676459-2017)**

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

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

АССОРТИМЕНТ: сыр творожный; сыр творожный с травами; сыр творожный с зеленью; сыр творожный с луком; сыр творожный с зеленью и луком; сыр творожный с огурцами и травами; сыр творожный с паприкой; сыр творожный со смесью перцев; сыр творожный с томатами и травами; сыр творожный с чесноком; сыр творожный с рататуем; сыр творожный с грибами; сыр творожный с ветчиной; сыр творожный с оливками; сыр творожный с солеными огурчиками; сыр творожный с копченым лососем; сыр творожный с бужениной; сыр творожный с морской солью; сыр творожный шоколадный; сыр творожный с какао; сыр творожный медовый; сыр творожный с ванилью; сыр творожный фруктовый; сыр творожный ягодный; сыр творожный фруктово-ягодный; сыр творожный с ягодами; сыр творожный с фруктами; сыр творожный с тростниковым сахаром; сыр творожный с тростниковым сахаром и корицей; сыр творожный лимонный; сыр

творожный лаймовый; сыр творожный с кусочками шоколада; сыр творожный с кусочками карамели; сыр творожный с кусочками бисквита; сыр творожный с кусочками бисквита и печенья; сыр творожный с кусочками печенья; сыр творожный со смесью орехов; сыр творожный с ароматом шоколада; сыр творожный с ароматом меда; сыр творожный с ароматом ванили; сыр творожный с фруктовым ароматом; сыр творожный с ягодным ароматом; сыр творожный с фруктово-ягодным ароматом; сыр творожный с шоколадно-ореховым ароматом; сыр творожный с ароматом трав; сыр творожный с ароматом ветчины; сыр творожный с ароматом копченостей; сыр творожный с ароматом грибов; сыр творожный «Сливочный»; сыр творожный «Сливочный» с травами; сыр творожный «Сливочный» с зеленью; сыр творожный «Сливочный» с луком; сыр творожный «Сливочный» с зеленью и луком; сыр творожный «Сливочный» с огурцами и травами; сыр творожный «Сливочный» с паприкой; сыр творожный «Сливочный» со смесью перцев; сыр творожный «Сливочный» с томатами и травами; сыр творожный «Сливочный» с чесноком; сыр творожный «Сливочный» с рататуем; сыр творожный «Сливочный» с грибами; сыр творожный «Сливочный» с ветчиной; сыр творожный «Сливочный» с оливками; сыр творожный «Сливочный» с солеными огурчиками; сыр творожный «Сливочный» с копченым лососем; сыр творожный «Сливочный» лососем; сыр творожный «Сливочный» с бужениной; сыр творожный «Сливочный» с морской солью; сыр творожный «Сливочный» шоколадный; сыр творожный «Сливочный» с какао; сыр творожный «Сливочный» медовый; сыр творожный «Сливочный» с ванилью; сыр творожный «Сливочный» фруктовый; сыр творожный «Сливочный» ягодный; сыр творожный «Сливочный» фруктово-ягодный; сыр творожный «Сливочный» с ягодами; сыр творожный «Сливочный» с фруктами; сыр творожный «Сливочный» с тростниковым сахаром; сыр творожный «Сливочный» с тростниковым сахаром и корицей; сыр творожный «Сливочный» лимонный; сыр творожный «Сливочный» лаймовый; сыр творожный «Сливочный» с кусочками шоколада; сыр творожный «Сливочный» с кусочками карамели; сыр творожный «Сливочный» с кусочками бисквита; сыр творожный «Сливочный» с кусочками бисквита и печенья; сыр творожный «Сливочный» с кусочками печенья; сыр творожный «Сливочный» со смесью орехов; сыр творожный «Сливочный» с ароматом шоколада; сыр творожный «Сливочный» с ароматом меда; сыр творожный «Сливочный» с ароматом ванили; сыр творожный «Сливочный» с фруктовым ароматом; сыр творожный «Сливочный» с ягодным ароматом; сыр творожный «Сливочный» с фруктово-ягодным ароматом; сыр творожный «Сливочный» с шоколадно-ореховым ароматом; сыр творожный «Сливочный» с ароматом трав; сыр творожный «Сливочный» с ароматом ветчины; сыр творожный «Сливочный» с ароматом копченостей; сыр творожный «Сливочный» с ароматом грибов;

Продукт в зависимости от дополнительной обработки производится в виде: сыра творожного; сыра творожного пастеризованного; сыра творожного взбитого; сыра творожного аэрированного; сыра творожного взбитого и аэрированного.

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

Продукцию хранят при температуре от 0 °С до плюс 8 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно. **Рекомендуемый срок годности продукта** при указанных условиях хранения: сыр творожный – не более 15 суток; сыр творожный пастеризованный – не более 60 суток; сыр творожный с консервантами – не более 120 суток. **Рекомендуемый срок годности продукции после вскрытия упаковки** при температуре от 0 °С до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 80 % до 85 % включительно – не более 48 часов в пределах сроков годности продукта. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

10 000 РУБ.

**ТУ 10.85.19-721-37676459-2017
КАШИ МОЛОЧНЫЕ ГОТОВЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на каши молочные, представляющие собой готовую продукцию, вырабатываемую из круп одного вида или смеси 2-х и более видов круп, молока, с добавлением или без добавления сахара, с добавлением или без фруктов, сушеных фруктов и других продуктов (далее продукция). **Каши молочные подразделяются на:** вязкие; жидкие; Продукция выпускается в горячем, охлажденном и замороженном виде. Горячая продукция полностью готова к употреблению, охлажденная и замороженная – после разогрева. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Каши вязкие: каша вязкая молочная из пшеничной с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из пшеничной с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из овсяной с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из гречневой с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом и сахаром; каша вязкая молочная из пшеничной с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из пшеничной с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из овсяной с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из гречневой с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом и вареньем; каша вязкая молочная из пшеничной с маслом; каша вязкая молочная из пшеничной с маслом; каша вязкая молочная из овсяной с маслом; каша вязкая молочная из гречневой с маслом; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом; каша вязкая молочная из пшеничной с сахаром; каша вязкая молочная из пшеничной

молочная гречневая с кокосом; каша молочная гречневая с вишней; каша молочная гречневая с клубникой; каша молочная гречневая с абрикосами; каша молочная гречневая с малиной; каша молочная гречневая с черной смородиной; каша молочная гречневая с клюквой; каша молочная рисовая с ванилью; каша молочная рисовая с кокосом; каша молочная рисовая с вишней; каша молочная рисовая с клубникой; каша молочная рисовая с абрикосами; каша молочная рисовая с малиной; каша молочная рисовая с черной смородиной; каша молочная рисовая с клюквой; каша молочная овсяная с ванилью; каша молочная овсяная с кокосом; каша молочная овсяная с вишней; каша молочная овсяная с клубникой; каша молочная овсяная с абрикосами; каша молочная овсяная с малиной; каша молочная овсяная с черной смородиной; каша молочная овсяная с клюквой; каша молочная из овсяных хлопьев; каша молочная из овсяных хлопьев с ванилью; каша молочная из овсяных хлопьев с кокосом; каша молочная из овсяных хлопьев с вишней; каша молочная из овсяных хлопьев с клубникой; каша молочная из овсяных хлопьев с абрикосами; каша молочная из овсяных хлопьев с малиной; каша молочная из овсяных хлопьев с черной смородиной; каша молочная из овсяных хлопьев с клюквой; каша молочная из гречневых хлопьев; каша молочная из гречневых хлопьев с ванилью; каша молочная из гречневых хлопьев с кокосом; каша молочная из гречневых хлопьев с вишней; каша молочная из гречневых хлопьев с клубникой; каша молочная из гречневых хлопьев с абрикосами; каша молочная из гречневых хлопьев с малиной; каша молочная из гречневых хлопьев с черной смородиной; каша молочная из гречневых хлопьев с клюквой; каша молочная из рисовых хлопьев; каша молочная из рисовых хлопьев с ванилью; каша молочная из рисовых хлопьев с кокосом; каша молочная из рисовых хлопьев с вишней; каша молочная из рисовых хлопьев с клубникой; каша молочная из рисовых хлопьев с абрикосами; каша молочная из рисовых хлопьев с малиной; каша молочная из рисовых хлопьев с черной смородиной; каша молочная из рисовых хлопьев с клюквой.

Изменение № 1. Дата введения в действие – 20.12.2020 год. Дополнить рекомендуемые сроки годности

Изменение № 2. Дата введения в действие – 24.12.2021 год. Каши вязкие: каша вязкая молочная из риса с маслом; каша вязкая молочная из риса; каша вязкая молочная из риса с изюмом; каша вязкая молочная из риса с курагой; каша вязкая молочная из риса с изюмом и маслом; каша вязкая молочная из ячневой крупы с маслом; каша вязкая молочная из ячневой крупы; каша вязкая молочная из перловой крупы с маслом; каша вязкая молочная из перловой крупы; каша вязкая молочная из кукурузной крупы с маслом; каша вязкая молочная из кукурузной крупы; каша вязкая молочная из гречневой крупы с маслом; каша вязкая молочная из гречневой крупы; каша вязкая молочная из овсяной крупы с маслом; каша вязкая молочная из овсяной крупы; каша вязкая молочная из овсяной крупы с яблоками; каша вязкая молочная из овсяной крупы с курагой; каша вязкая молочная из пшенной крупы с маслом; каша вязкая молочная из пшенной крупы; каша вязкая молочная из пшенной крупы с изюмом; каша вязкая молочная из пшенной крупы с изюмом и маслом; каша вязкая молочная из пшенной крупы с яблоками; каша вязкая молочная из пшенной крупы с курагой; каша вязкая молочная из манной крупы с маслом; каша вязкая молочная из манной крупы с изюмом; каша вязкая молочная из манной крупы с изюмом и маслом; каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом; каша вязкая молочная из пшеничной крупы; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с маслом; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес»; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с яблоками; каша вязкая молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» с курагой; каша вязкая молочная «Дружба», из риса и пшена с маслом; каша вязкая молочная «Дружба», из риса и пшена; каша вязкая молочная «Дружба», из риса и пшена с изюмом.

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

Рекомендуемый срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре от плюс 65 плюс 85°С – не более 3 часов; **Рекомендуемый срок годности** охлажденной продукции при температуре 2-6°С – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности** замороженной продукции при температуре минус 18 °С и ниже не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

**ТУ 10.51.11-725-37676459-2017
МОЛОКО ПАСТЕРИЗОВАННОЕ**

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

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

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

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

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

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

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

10 000 РУБ.

**ТУ 10.51.52-508-37676459-2017
РЯЖЕНКА
(взамен ТУ 9222-508-37676459-2016)**

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованную в потребительскую тару ряженку (далее – продукт или продукция), изготавливаемую из коровьего молока и/или молочных продуктов, подвергнутых топлению перед сквашиванием с добавлением или без добавления пищевкусных и/или вкусоароматических компонентов, предназначенную для непосредственного использования в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей. **Продукцию в зависимости от массовой доли жира изготавливают:** менее 0,5% (обезжиренный); 0,5-9,9% жирности. **Продукция выпускается с добавлением следующих наполнителей:** фруктовые наполнители; ягодные наполнители; фруктово-ягодные наполнители; овощные наполнители; травяные наполнители; овоще-травяные наполнители; фруктово-травяные наполнители; ягодно-травяные наполнители; овощефруктовые наполнители; злаковые наполнители; фруктово-злаковые наполнители; ягодно-злаковые наполнители; травяно-злаковые наполнители. **Продукция в зависимости от вкусоароматических добавок вырабатывается:** с фруктовым вкусом; с ягодным вкусом; с фруктово-ягодным вкусом; с овощным вкусом; с травяным вкусом; с овоще-травяным вкусом; с фруктово-травяным вкусом; с ягодно-травяным вкусом; с овощефруктовым вкусом; со злаковым вкусом; с фруктово-злаковым вкусом; с ягодно-злаковым вкусом; с травяно-злаковым вкусом.

Изменение № 1. Дата введения в действие 17.11.2019 год. Ряженка обезжиренная с м.д.ж. менее 0,5%; ряженка из цельного молока с м.д.ж от 3,0% до 6,0%; ряженка с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; 9,9%; ряженка с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 2,7%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 4,5%; 4,7%; 5,0%; 5,5%; 6,0%; 6,5%; 7,0%; 7,2%; 7,5%; 8,0%; 8,5%; 8,9%; 9,9%, с добавлением: наполнителя (фруктового и/или ягодного, и/или овощного, и/или травяного, и/или злакового), и/или ванили, и/или ванилина, и/или ароматизатора «Ваниль».

Изменение № 2. Дата введения в действие 03.04.2020 год. Рекомендуемые сроки годности изложить в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие 21.06.2020 год. Ряженка «По-домашнему» с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Домашняя» с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Домашняя» с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Топленая» с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка с топленой пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка с корочкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка термостатная топленая с пенкой с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка термостатная с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%; ряженка «Как в детстве» с м.д.ж.: 2,5%; 3,2%; 3,4%; 4,0%; 4,2%; 4,5%.

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

Рекомендуемые сроки годности продукции, произведенной без наполнителей при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ – не более 10 суток.

Рекомендуемые сроки годности продукции, произведенной с наполнителями при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ – не более 7 суток.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-699-37676459-2017
ЙОГУРТЫ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из термообработанного козьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусных компонентов и/или ароматизаторов. Продукт выпускается упакованный в потребительскую тару в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: йогурт из козьего молока обезжиренный; йогурт из козьего молока обезжиренный ванильный; йогурт из козьего молока обезжиренный с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами; йогурт из козьего молока обезжиренный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней; йогурт из козьего молока обезжиренный с фруктовым наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из козьего молока обезжиренный со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из козьего молока обезжиренный с орехами; йогурт из козьего молока обезжиренный со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из козьего молока обезжиренный с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из цельного козьего молока; йогурт из цельного козьего молока ванильный; йогурт из цельного козьего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами; йогурт из цельного козьего молока с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней; йогурт из цельного козьего молока с фруктовым наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с ягодным наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из цельного козьего молока со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из цельного козьего молока с орехами; йогурт из цельного козьего молока со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из цельного козьего молока с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт из козьего молока ванильный с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт из козьего молока с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами, с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0%; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% фруктово-ягодный с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или морошкой, и/или черешней; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с фруктовым наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с фруктово-ягодным наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с вареньем (джемом) из: земляники, малины, вишни, черешни, смородины, сливы, абрикоса, персика, банана, апельсина, лимона, лайма, мандарина, ежевики, жимолости, клюквы, брусники, черники, морошки, яблок, груш, дыни, винограда, рябины, грецких орехов, лепестков роз; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%;

10,0% со злаковым (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби) наполнителем; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с орехами; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% со смесями наполнителей: злакового и/или орехового, и /или фруктово-ягодного; йогурт из козьего молока с массовой долей жира: 0,1%; 1,0%; 1,5%; 1,8%; 2,5%; 3,2%; 4,0%; 6,0%; 10,0% с фигурным наполнителем из кондитерских изделий: драже, шоколада, карамели, ириса; Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение её, безопасности для жизни, здоровья людей и охраны окружающей природной среды и соответствующего качества изложены в п. 2.1; 2.3- 2.14; 3.1-3.5; 4.2; 4.3; 4.8; 4.9; 4.12; 5.2-5.7; 7.1-7.6.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 15 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.51.30-486-37676459-2017
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ С ВКУСОВЫМИ КОМПОНЕНТАМИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сливочное масло с вкусовыми компонентами (далее – масло, продукт и/или продукция), изготавливаемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока с добавлением вкусовых компонентов и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. В зависимости от особенностей технологии изготовления сливочное масло с вкусовыми компонентами подразделяют на: сладкое; соленое.

АССОРТИМЕНТ: Сладкое сливочное масло с вкусовыми компонентами: шоколадное с массовой долей жира 62,0 %; с медом, массовой долей жира 62,0 %; с какао, массовой долей жира 52,0 %; с кофе, массовой долей жира 52,0 %; с цикорием, массовой долей жира 52,0 %; с фруктами, массовой долей жира 52,0 %; с ягодами, массовой долей жира 52,0 %; с фруктами и ягодами с массовой долей жира 52,0 %; с какао, массовой долей жира 57,0 %; с кофе, массовой долей жира 57,0 %; с цикорием, массовой долей жира 57,0 %; с фруктами, массовой долей жира 57,0 %; с ягодами, массовой долей жира 57,0 %; с фруктами и ягодами, массовой долей жира 57,0 %. **Соленое сливочное масло с вкусовыми компонентами:** с овощами, массовой долей жира 55,0 %; с зеленью, массовой долей жира 55,0 %; с овощами и зеленью, массовой долей жира 55,0 %; с рыбой, массовой долей жира 55,0 %; с морепродуктами, массовой долей жира 55,0 %; с креветками, массовой долей жира 55,0 %; с ветчиной, массовой долей жира 55,0 %; с сыром, массовой долей жира 55,0 %; с грибами, массовой долей жира 55,0 %; с сыром и грибами, массовой долей жира 55,0 %; с овощами, массовой долей жира 62,0 %; с зеленью, массовой долей жира 62,0 %; с овощами и зеленью, массовой долей жира 62,0 %; с рыбой, массовой долей жира 62,0 %; с морепродуктами, массовой долей жира 62,0 %; с креветками, массовой долей жира 62,0 %; с икрой минтая, массовой долей жира 62,0 %; с ветчиной, массовой долей жира 62,0 %; с беконом, массовой долей жира 62,0 %; с сыром, массовой долей жира 62,0 %; с грибами, массовой долей жира 62,0 %; с сыром и грибами, массовой долей жира 62,0 %.

Изменение № 1. Дата введения в действие 26.07.2019 год. Соленое сливочное масло с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте: перечное, массовой долей жира 57%, томат с базиликом, массовой долей жира 58%, чесночное, массовой долей жира 59%, с овощами, массовой долей жира 58%, с зеленью, массовой долей жира 58%, с овощами и зеленью, массовой долей жира 55%, с овощами, зеленью и пряностями, массовой долей жира 59%. **Соленое сливочное масло для жарки с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте:** перечное, массовой долей жира 57%, томат с базиликом, массовой долей жира 58%, чесночное, массовой долей жира 59%, с овощами, массовой долей жира 58%, с зеленью, массовой долей жира 58%, с овощами и зеленью, массовой долей жира 55%, с овощами, зеленью и пряностями, массовой долей жира 59%. **Соленое сливочное масло для стейков с вкусовыми компонентами изготавливают в следующем ассортименте:** перечное, массовой долей жира 57%, томат с базиликом, массовой долей жира 58%, чесночное, массовой долей жира 59%, с овощами, массовой долей жира 58%, с зеленью, массовой долей жира 58%, с овощами и зеленью, массовой долей жира 55%, с овощами, зеленью и пряностями, массовой долей жира 59%, с ароматом виски, массовой долей жира 57%, с ароматом рома, массовой долей жира 57%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять фразы: «с фруктами», «с ягодами», «с фруктами и ягодами», «с овощами», «с зеленью», «с грибами», «с рыбой», «с морепродуктами», «с овощами и зеленью» на название фруктов, ягод, овощей, рыб или производного прилагательного от их названий.

Рекомендуемые сроки годности масла в потребительской упаковке при относительной влажности воздуха в зависимости от температуры хранения и вида упаковки приведены в таблице.

Вид упаковки масла	Срок годности, при температуре, не более:		
	(4±2) °С	минус (6±3) °С	минус (16±2) °С
Потребительская упаковка из полимерных материалов (стаканчики, коробочки, банки, батончики и др.)	15 суток	40 суток	60 суток
Подарочная и сувенирная упаковка из керамики, стекла, дерева, полимерных материалов	15 суток	40 суток	60 суток
Брикеты, упакованные в растительный пергамент или его заменители	10 суток	30 суток	30 суток
Брикеты, упакованные в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители	15 суток	40 суток	60 суток

Рекомендуемые сроки годности масла в транспортной упаковке (монолиты в ящиках из картона) при относительной влажности воздуха не более 90,0%: при температуре хранения (3±2) °С 10 сут; при температуре хранения минус (6±3) °С 90 сут; при температуре хранения минус (16±2) °С 120 сут. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-389-37676459-2017
ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ
(АЙРАН, ТАН, МАЦОНИ, КАТЫК, НАРИНЭ)

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты национальные (далее продукт или продукция), произведенные путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов и дрожжей, насыщенных или ненасыщенных двуокисью углерода с добавлением или без добавления воды, поваренной соли, вкусоароматических добавок или без их добавления. Продукт упакован в потребительскую тару и предназначен для непосредственного употребления в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: *айран с массовой долей жира:* менее 0,5% (обезжиренный); от 0,5% до 3,9% включительно; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока); от 4,0% до 8,9% включительно; менее 0,5% с базиликом; от 0,5% до 3,9% включительно с базиликом; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока) с базиликом; от 4,0% до 8,9% включительно с базиликом; 0,5-3,9% с укропом; от 0,5% до 3,9% включительно с укропом; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока) с укропом; от 4,0% до 8,9% включительно с укропом; 0,5-3,9% с яблоком; от 0,5% до 3,9% включительно с яблоком; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока) с яблоком; от 4,0% до 8,9% включительно с яблоком; 0,5-3,9% с яблоком и базиликом; от 0,5% до 3,9% включительно с яблоком и базиликом; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока) с яблоком и базиликом; от 4,0% до 8,9% включительно с яблоком и базиликом; *тан с массовой долей жира:* 0,5%; 1,0%; 1,5%; 1,5% с имбирем. *мацони с массовой долей жира:* от 0,5% до 3,9% включительно; от 2,8% до 6,0% (из цельного молока); от 4,0% до 8,9% включительно.

Изменение № 1. Дата введения в действие 14.11.2018 год. Катык из цельного молока с массовой долей жира от 2,6% до 6,0%: катык обезжиренный с массовой долей жира не более 0,5%: катык с массовой долей жира от 0,5% до 8,9%.

Изменение № 2. Дата введения в действие 14.11.2018 год. Катык из цельного молока с массовой долей жира от 2,6% до 6,0%: катык обезжиренный с массовой долей жира не более 0,5%: катык с массовой долей жира от 0,5% до 8,9%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 28.07.2020 год. Наринэ с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%. наринэ с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,5%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 9,9%, с добавлением: наполнителей фруктовых и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей фруктово-ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или злаков, и/или злаковых наполнителей (мюсли, хлопья, воздушный рис, отруби), и/или с сиропов (фруктовых и/или ягодных), и/или наполнителя фруктово-ягодного (клубника, земляника, малина, вишня, черешня, смородина, слива, абрикос, персик, банан, апельсин, мандарин, ежевика, клюква, брусника, черника, морошка, яблоко, груша, дыня, виноград, киви, рябина, гранат, манго-маракуйя, апельсин-манго, грейпфрут-малина, лайм-мята, лимон-имбирь, манго-дыня). и/или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, Melissa, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и/или с сиропами (фруктовыми, фруктово-ягодными, со злаками, с травами, пряно-стями, мюсли).

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

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения: от плюс 2 до плюс 18°С и относительной влажности воздуха не более 85%: для айрана и тана – не более 90 суток для айрана и тана с солью – не более 180 суток; При температуре хранения от плюс 2 до плюс 6: для мацони – не более 20 суток. **Рекомендуемые сроки годности** при температуре хранения (4±2) °С и относительной влажности воздуха не более 85%: для катыка – не более 14 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

Дата введения в действие — 11.07.2017 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты сметану и сметану с вкусовыми компонентами (далее – продукт или продукция), изготавливаемые из сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов путем сквашивания заквасочными микроорганизмами, с добавлением или без добавления вкусоароматических пищевых компонентов. Продукты выпускаются в охлажденном виде, готовыми к употреблению и предназначены для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания. **Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают:** из нормализованных сливок; восстановленных сливок; из рекомбинированных сливок; их смесей. **Продукция различается сырьем, массовой долей жира, вкусовыми компонентами.**

АССОРТИМЕНТ: **сметана без вкусовых компонентов:** сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%; **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%; **сметана с вкусовыми компонентами:** сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или моршшкой, и/или черешней. **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с: земляникой (клубникой) и/или вишней, и/или смородиной, и/или крыжовником, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или сливой, и/или абрикосом, и/или персиком, и/или яблоком, и/или грушей, и/или киви, и/или рябиной, и/или жимолостью, и/или черникой, и/или клюквой, и/или брусникой, и/или моршшкой, и/или черешней. **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами. **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с сушеными фруктами: курагой и/или черносливом, и/или изюмом, и/или финиками, и/или вишней, и/или малиной, и/или ежевикой, и/или земляникой (клубникой), и/или бананами. **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со злаками и/или отрубями. **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со злаками и/или отрубями. **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со свежей зеленью: укропа и/или петрушки, и/или кинзы, и/или зеленого лука и/или базилика, и/или орегано. **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% со свежей зеленью: укропа и/или петрушки, и/или кинзы, и/или зеленого лука и/или базилика, и/или орегано. **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с овощным наполнителем из: моркови и/или тыквы, и/или кабачков, и/или огурцов, и/или томатов, и/или сладкого перца, и/или острого перца. **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с овощным наполнителем из: моркови и/или тыквы, и/или кабачков, и/или огурцов, и/или томатов, и/или сладкого перца, и/или острого перца. **сметана** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с грибами. **сметана из козьего молока** с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с грибами. **каймак** с массовой долей жира 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%.

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

Изменение № 3. Дата введения в действие 23.05.2019 год. Сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%;

48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%, с добавлением: укропа и/или петрушки и/или зеленого лука, и/или чеснока, и/или **пряных трав**: базилика, и/или тимьяна (чабреца), и/или розмарина, и/или шалфея, и/или мяты, и/или мелиссы, и/или прованских трав и/или **специй и/или пряностей**: черного перца, и/или белого перца, и/или смеси перцев, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или паприки, и/или куркумы, и/или кари, и/или имбиря, и/или пажитника, и/или пряно-ароматических смесей, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или шафрана, и/или молодых побегов пажитника; и/или **овощных наполнителей из**: моркови и/или тыквы, и/или кабачков, и/или огурцов, и/или томатов, и/или сладкого перца, и/или острого перца.

Изменение № 4. Дата введения в действие 14.04.2020 год. Сметана топленая с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%.

Изменение № 5. Дата введения в действие 18.02.2021 год. Сметана с массовой долей жира: 10,0%; 12,0%; 14,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%, с добавлением наполнителей из: манго, и/или облепихи.

Изменение № 7. Дата введения в действие 14.01.2022 год. Каймак из козьего молока с массовой долей жира 15,0%; 17,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 22,0%; 23,0%; 25,0%; 28,0%; 30,0%; 32,0%; 33,0%; 34,0%; 35,0%; 37,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0%.

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

Термины и определения «сметана» – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания сливок с добавлением или без добавления молочных продуктов с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков), в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 10 процентов. «закваски для производства продуктов переработки молока» специально подобранные и используемые для производства продуктов переработки молока непатогенные, нетоксигенные микроорганизмы и (или) ассоциации микроорганизмов (преимущественно молочнокислых); «кисломолочный продукт» молочный продукт или молочный составной продукт, который произведен способом, приводящим к снижению показателя активной кислотности (рН), повышению показателя кислотности и коагуляции молочного белка, сквашивания молока, и (или) молочных продуктов, и (или) их смесей с немолочными компонентами, которые вводятся не в целях замены составных частей молока (до или после сквашивания), или без добавления указанных компонентов с использованием заквасочных микроорганизмов и содержат живые заквасочные микроорганизмы в количестве, установленном в ТР ТС 033/2013 (Приложение 1). Сметану хранят при температуре (4±2)°С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Рекомендуемые сроки годности: для сметаны, упакованной в транспортную тару не более 10 суток; для сметаны, упакованной в потребительскую тару – не более 14 суток; для сметаны термостатной, упакованной в потребительскую тару – не более 30 суток; для сметаны с вкусовыми компонентами, упакованной в потребительскую тару – не более 14 суток. для каймака, упакованной в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или в транспортную тару, составляет не более 3 суток; для каймака, упакованной в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 10 суток; для каймака термостатного, упакованной в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.

**ТУ 10.89.19-684-37676459-2021
СЛИВКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на сливки растительные (далее – продукт(ы), продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов и/или составных частей молока и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических и функциональных компонентов. Содержание не молочных жиров в жировой фазе готового продукта от 50 % до 100 %. Сливки растительные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: сливки растительные с массовой долей жира 10,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 11,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 12,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 13,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 14,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 15,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 16,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 17,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 18,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 19,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 20,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 21,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 22,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 23,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 24,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 25,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 26,0 %; сливки растительные с массовой долей жира

27,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 28,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 29,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 30,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 31,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 32,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 33,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 34,0 %; сливки растительные с массовой долей жира 35,0 %. Сливки растительные в зависимости от термической обработки подразделяется на: пастеризованные; стерилизованные; ультрапастеризованные (с асептическим розливом, без асептического розлива).

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

Пастеризованный, стерилизованный и ультрапастеризованный продукт (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2) °С. Стерилизованный и ультрапастеризованный продукт (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2 °С до 25 °С. **Рекомендуемый срок годности:** стерилизованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 5 суток; пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 10 суток; ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С – не более 15 суток. стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 °С – не более 6 месяцев. 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 10.51.40-683-37676459-2017
ПАСТА СЫРНАЯ**

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

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

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

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

Термины и определения: «творог» кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов; «немолочные компоненты» пищевые продукты, которые добавляются к продуктам переработки молока, или пищевые добавки, или витамины,

или микро- и макроэлементы, или белки, или жиры, или углеводы немолочного происхождения; **«молочный жир»**молочный продукт, в котором массовая доля молочного жира составляет не менее 99,8 процента, который имеет нейтральные вкус и запах и производится из молока и (или) молочных продуктов путем удаления молочной плазмы. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2°С до плюс 6°С.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: **Пасты сырные закусочные:** в фольге, в тубах, в жестяных банках, в стеклянных банках при температуре от 0°С до 6 °С – 30 суток; **Пасты сырные закусочные:** в полимерной таре при температуре от 0°С до 6 °С – 20 суток; **Пасты сырные десертные:** в фольге, в тубах, в жестяных банках, в стеклянных банках при температуре от 0°С до 6 °С – 30 суток; **Пасты сырные десертные:** в полимерной таре при температуре от 0°С до 6 °С – 20 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

12 000 РУБ.

ТУ 10.51.12-428-37676459-2017
СЛИВКИ
(взамен ТУ 9222-428-37676459-2016)

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

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

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

53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 % сливки высокожирные пастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %. сливки высокожирные ультрапастеризованные с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 % сливки высокожирные ультрапастеризованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %. сливки высокожирные стерилизованные с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %. сливки высокожирные стерилизованные с добавлением: сахара и/или вкусоароматических добавок: «Айриш-крим», «Кофе», «Капучино», «Ваниль», «Шоколад», «Клубника», «Вишня», «Малина», «Клюква», «Лесные ягоды», «Персик», с массовой долей жира: 35 %; 36 %; 37 %; 38 %; 39 %; 40 %; 41 %; 42 %; 43 %; 44 %; 45 %; 46 %; 47 %; 48 %; 49 %; 50 %; 51 %; 52 %; 53 %; 54 %; 55 %; 56 %; 57 %; 58 %.

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

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

Рекомендуемые сроки годности: для пастеризованной продукции при температуре хранения 0-25°C – не более 35 суток; для ультрапастеризованной продукции при температуре хранения 0-25°C – не более 120 суток; для стерилизованной продукции при температуре хранения 0-10°C – не более 150 суток; для стерилизованной продукции при температуре хранения 0-25°C – не более 120 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.

ТУ 10.51.40-504-37676459-2017
ТВОРОГ
(взамен ТУ 9222-504-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованный кисломолочный продукт: творог (далее продукт, продукция) произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки с добавлением или без добавления пищевкусных компонентов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу. Творог выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукт различается способом изготовления, молочным сырьем, массовой долей жира. Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока нормализованного молока обезжиренного молока восстановленного молока их смесей.

АССОРТИМЕНТ: Творог: творог с м.д.ж. 0,5%; творог с м.д.ж. 1,8%; творог с м.д.ж. 2,0%; творог с м.д.ж. 3,0%; творог с м.д.ж. 3,8%; творог с м.д.ж. 4,0%; творог с м.д.ж. 5,0%; творог с м.д.ж. 7,0%; творог с м.д.ж. 9,0%; творог с м.д.ж. 12,0%; творог с м.д.ж. 15,0%; творог с м.д.ж. 18,0%; творог с м.д.ж. 19,0%; творог с м.д.ж. 20,0%; творог с м.д.ж. 23,0%; творог с м.д.ж. 25,0%; творог с м.д.ж. 26,0%; творог с м.д.ж. 30,0%; творог с м.д.ж. 33,0%; творог с м.д.ж. 35,0%; **Творог зерненный в сливках:** творог с м.д.ж. 5,0%; творог с м.д.ж. 7,0%; творог с м.д.ж. 9,0%; творог с м.д.ж. 12,0%; творог с м.д.ж. 15,0%; творог с м.д.ж. 18,0%; творог с м.д.ж. 19,0%; творог с м.д.ж. 20,0%; творог с м.д.ж. 23,0%; творог с м.д.ж. 25,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 10.11.2017 год. Творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.0,5%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.1,8%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.2,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.3,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.3,8%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.4,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.5,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.7,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.9,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.12,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.15,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.18,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.19,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.20,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.23,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.25,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.26,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.30,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.33,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.35,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.0,5%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.1,8%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.2,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м.

д. ж.3,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.3,8%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.4,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.5,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.7,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.9,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.12,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.15,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.18,0%; творог с зеленью, чесноком и солью с м. д. ж.19,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.20,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.23,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.25,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.26,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.30,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.33,0%; творог с зеленью, чесноком, перцем и солью с м. д. ж.35,0%;

Изменение № 2. Дата введения в действие 31.07.2018 год. Творог со сливками: творог со сливками с м. д. ж. 2,5%; творог со сливками с м. д. ж. 3,0%; творог со сливками с м. д. ж. 3,5%; творог со сливками с м. д. ж. 5,0%; творог со сливками с м. д. ж. 6,0%; творог со сливками с м. д. ж. 7,0%; творог со сливками с м. д. ж. 9,0%; творог со сливками с м. д. ж. 9,2%; творог со сливками с м. д. ж. 10,0%; творог со сливками с м. д. ж. 10,5%; творог со сливками с м. д. ж. 12,0%; творог со сливками с м. д. ж. 14,0%; творог со сливками с м. д. ж. 15,0%; творог со сливками с м. д. ж. 16,0%; творог со сливками с м. д. ж. 17,0%.

Изменение № 3. Дата введения в действие 13.08.2019 год. Творог с м.д.ж. 0,2% творог «Отборный» с м.д.ж. 0,2% творог «Отборный» с м.д.ж. 9,0% творог с семенами чиа, с м.д.ж.: 0,5%; 1,8%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 26,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%.

Изменение № 4. Дата введения в действие 21.11.2019 год. Творог с наполнителем «Тыква-апельсин с семенами чиа», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Морковь-апельсин», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Клубника», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Персик», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Вишня», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Клубника-банан-злаки», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Ежевика-кофе», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с наполнителем «Малина-кофе», с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или овощей, и/или злаков, с м.д.ж.: 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; творог зерненный с наполнителем «Тыква-апельсин с семенами чиа», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненный с наполнителем «Морковь-апельсин», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненный с наполнителем «Клубника», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненный с наполнителем «Персик», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненный с наполнителем «Вишня», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненный с наполнителем «Клубника-банан-злаки», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненный с наполнителем «Ежевика-кофе», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненный с наполнителем «Малина-кофе», с м.д.ж.: 4,0%; творог зерненный с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или овощей, и/или злаков, с м.д.ж.: 4,0%.

Изменение № 5. Дата введения в действие 11.04.2020 год. Творог с м.д.ж.: 0,5%; 2,0%; 3,0%; 3,8%; 4,0%; 5,0%; 7,0%; 9,0%; 12,0%;15,0%; 18,0%; 19,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%, с добавлением: варенья из: абрикосов и/или персиков, и/или вишни, и/или груши, и/или яблок, и/или малины, и/или земляники, и/или клубники, и/или жимолости, и/или киви, и/или черной смородины, и/или ананасов, и/или клюквы и/или брусники, и/или ежевики, и/или сливы, и/или варенья: фруктового и/или ягодного.

Изменение № 6. Дата введения в действие 22.06.2020 год. Изложить раздел ТУ в новой редакции.

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше от плюс 2 до плюс 6°С, для замороженного продукта не выше минус 18°С. **Рекомендуемые сроки и условия хранения: для творога:** -при температуре не выше 4±2°С – 7 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18°С – 200 суток с момента окончания технологического процесса» при температуре не выше 4±2°С с применением консервантов– 30 суток с момента окончания технологического процесса; для термизированного продукта при температуре не выше 4±2°С 60 суток с момента окончания технологического процесса; **для зерненого творога:** -при температуре не выше 4±2°С – 10 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше 4±2°С с применением консервантов– 30 суток с момента окончания технологического процесса; для термизированного продукта при температуре не выше 4±2°С 60 суток с момента окончания технологического процесса; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукта, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукта.

25 000 РУБ.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рекомендуемый срок годности после вскрытия упаковки при температуре 4±2°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85% не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.51.52-422-37676459-2017
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «СПАС»
(взамен ТУ 9222-422-37676459-2016)**

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кисломолочный продукт «Спас» (далее – продукт, продукция) изготовленный из кисломолочных продуктов, произведенных с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской и/или ацидофильной палочки, злаков и/или круп, муки, яиц, воды, вкусоароматических добавок и соли, с последующей термообработкой. При выработке продукции используются предварительно приготовленные крупяные наполнители. Продукция полностью готова к употреблению в пищу и предназначена для реализации в сетях оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания. Продукт выпускается с предприятия в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: с массовой долей жира до 0,5 % (обезжиренный) с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп; с массовой долей жира 1,5 % с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп; с массовой долей жира 2,0 % с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп; с массовой долей жира 4,0 % с пшеницей; с пшеничной крупой; с перловой крупой; с ячневой крупой; с рисом; с овсяной крупой: с гречневой крупой; с пшеном; с ассорти из круп.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре 4±2°C: не более 15 суток. После вскрытия упаковки продукт может храниться в холодном месте не более 4 часов. Предприятие-изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 000 РУБ.

**ТУ 10.51.11-427-37676459-2017
МОЛОКО ОБОГАЩЕННОЕ
(взамен ТУ 9222-427-37676459-2016)**

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

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

АССОРТИМЕНТ: молоко обогащенное пастеризованное цельное с м.д.ж от 2,5% до 4,5%; молоко обогащенное стерилизованное цельное с м.д.ж от 2,5% до 4,5%; молоко обогащенное ультрапастеризованное цельное с м.д.ж от 2,5% до 4,5% молоко обогащенное пастеризованное нормализованное с м.д.ж от 0,5% до 6,0% молоко обогащенное стерилизованное нормализованное с м.д.ж от 0,5% до 6,0% молоко обогащенное ультрапастеризованное нормализованное с м.д.ж от 0,5% до 6,0% молоко обогащенное пастеризованное обезжиренное с м.д.ж не более 0,5%; молоко обогащенное стерилизованное обезжиренное с м.д.ж не более 0,5%; молоко обогащенное ультрапастеризованное обезжиренное с м.д.ж не более 0,5%. **Продукт в зависимости от используемых физиологически функциональных пищевых ингредиентов изготавливают обогащенным:** молочным белком; витаминами и их комплексами (премиксами); пребиотиками; пищевыми волокнами; микро- и/или макроэлементами; полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК); фосфолипидами. **Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают:** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока с м.д.ж не более 0,5%. **В зависимости от режима термической обработки молоко обогащенное подразделяется на:** пастеризованное; стерилизованное; ультрапастеризованное.

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

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

10 000 РУБ.

**ТУ 10.51.52-426-37676459-2017
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ «ЗАКВАСКА»
(взамен ТУ 9222-426-37676459-2016)**

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочные продукты «Закваска», с повышенным содержанием специально подобранных, нетоксичных и непатогенных микроорганизмов и/или ассоциаций организмов, с добавлением или без добавления бифидобактерий и/или пищевкусовых компонентов (далее – продукт(ы), продукция), упакованные в потребительскую тару и предназначенные для непосредственного употребления в пищу или для приготовления других продуктов. Продукция выпускается в охлажденном виде и предназначена для реализации в сетях оптовой и розничной торговли и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «Закваска» кефирная; «Закваска» ацидофильная; «Закваска» простоквашная; «Закваска» сметанная; «Закваска» кисломолочная; «Закваска пробиотическая» кефирная; «Закваска пробиотическая» ацидофильная; «Закваска пробиотическая» простоквашная; «Закваска пробиотическая» сметанная; «Закваска витаминная» кисломолочная; «Закваска витаминная» кефирная; «Закваска витаминная» ацидофильная; «Закваска витаминная» простоквашная; «Закваска витаминная» сметанная; «Закваска» кисломолочная со злаковым наполнителем; «Закваска» кефирная со злаковым наполнителем; «Закваска» ацидофильная со злаковым наполнителем; «Закваска» простоквашная со злаковым наполнителем; «Закваска» сметанная со злаковым наполнителем; «Закваска» кисломолочная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» кефирная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» ацидофильная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» простоквашная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» сметанная с плодово-ягодным наполнителем; «Закваска» кисломолочная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» кефирная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» ацидофильная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» простоквашная с плодово-ягодным наполнителем и злаками; «Закваска» сметанная с плодово-ягодным наполнителем и злаками. **По содержанию жира кисломолочные продукты классифицируются на:** низкожирные массовой долей жира 1,5 %; 2,0 %; 2,5 %; 3,0 %; -жирные массовой долей жира 3,2 %; 3,5 %; 4,0 %; 4,5 %; 5,0 %; 5,5 %; 6,0 %; 6,5 %; 7,0 %. высокожирные массовой долей жира 7,5 %; 8,0 %; 8,5 %; 9,0 %; 9,5%. **В зависимости от молочного сырья закваски могут быть:** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «плодово-ягодный» и «злаковый» на название плода, ягоды, злака или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять слово витаминный на обозначение витамина. дополнять наименованием заквасочных микроорганизмов: сметанная, кефирная.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ± 2 °C и относительной влажности воздуха не более 85 % 7 суток. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить при температуре 4 ± 2 °C. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

11 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-424-37676459-2017
СОУСЫ ЙОГУРТОВЫЕ
(взамен ТУ 9222-424-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару соус йогуртовый (далее продукт или продукция), вырабатываемый из коровьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки, по технологии приготовления йогурта, с добавлением пищевкусовых и вкусоароматических компонентов. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

Продукция различается вкусовыми добавками и выпускается в следующем ассортименте: соус йогуртовый; соус йогуртовый «По-гречески»; соус йогуртовый «По-восточному»; соус йогуртовый «По-татарски»; соус йогуртовый «По-русски»; соус йогуртовый «По-индийски»; соус йогуртовый с чесноком и травами; соус йогуртовый с паприкой и травами; соус йогуртовый с грибами; соус йогуртовый пряно-острый; соус йогуртовый с зеленью; соус йогуртовый «Трио»; соус йогуртовый «Цезарь»; соус йогуртовый «Деликатесный»: с икрой лососевых рыб; с грецким орехом, зеленью и чесноком; с кедровым орехом, базиликом и черным перцем; с оливками; с маслинами; с оливками и маслинами; с фисташками. **По содержанию жира соусы йогуртовые классифицируются:** на обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; на жирные с массовой долей жира – от 0,5 до 10,0 %.

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

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ± 2 °C и относительной влажности воздуха не более 85 %: без консервантов не более 14 суток; с консервантами не более 60 суток; с применением асептического упаковывания – не более 45 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, га-

рантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

14 900 РУБ.

**ТУ,ТИ 10.51.56-365-37676459-2023
СМЕСИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО СУХИЕ
(взамен ТУ 9223-365-37676459-2017)**

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

Настоящие технические условия распространяются на смеси для мороженого сухие (далее продукт, продукция), полученные путем смешивания сухих молочных и не молочных компонентов. Продукция готова к употреблению после дополнительной обработки. Продукция выпускается герметично упакованной и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: смесь для мороженого молочного; смесь для мороженого молочного-шоколадного; смесь для мороженого молочного-кофейного; смесь для мороженого молочного мороженого с фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для молочного мороженого с оригинальным вкусом; смесь для мороженого сливочного мороженого смесь для мороженого сливочно-шоколадного; смесь для мороженого сливочно-кофейного; смесь для мороженого сливочного с фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для сливочного мороженого с оригинальным вкусом; смесь для пломбира; смесь для пломбира шоколадного; смесь для пломбира кофейного; смесь для пломбира фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для пломбира с оригинальным вкусом; смесь для мороженого молокосодержащего; смесь для мороженого молокосодержащего шоколадного; смесь для мороженого молокосодержащего кофейного; смесь для мороженого молокосодержащего с фруктовым и/или ягодным вкусом; смесь для мороженого молокосодержащего с оригинальным вкусом.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять к наименованию продукции названия вносимых вкусовых компонентов и начинок; дополнять фирменными или придуманными названиями.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре 0 до 10 °С и относительной влажности воздуха не более 85%. 6 месяцев, при условии, что все компоненты смесей на момент смешивания будут иметь срок годности не меньше 8 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

**ТУ 10.51.22-658-37676459-2017
СЛИВКИ СУХИЕ**

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

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

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

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

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

Вид тары	СЛИВКИ СУХИЕ	
	Выработанные с использованием дигидрокверцетина	Без дигидрокверцетина
Герметичная потребительская тара	12	6
Транспортная тара (мешки бумажные непропитанные трех- пяти-слойные с полиэтиленовыми мешками вкладышами)	12	4
Для предприятий, оснащенных оборудованием для упаковывания продукта в потребительскую тару в среде азота, срок годности молочного сухого продукта с использованием дигидрокверцетина – 24 месяца		

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

ТУ 10.51.21-657-37676459-2017

12 000 РУБ.**МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ***Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия.*

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

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает предприятие-изготовитель.

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

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

Вид тары	МОЛОКО СУХОЕ ОБЕЗЖИРЕННОЕ
Герметичная потребительская тара	8
Транспортная тара (мешки бумажные непропитанные трех- пятислойные с полиэтиленовыми мешками вкладышами)	8
Для предприятий, оснащенных оборудованием для упаковывания продукта в потребительскую тару в среде азота – 12 месяца	

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

12 000 РУБ.

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

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

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

Продукцию в зависимости от массовой доли жира подразделяют: молоко сухое частично обезжиренное с массовой долей жира от 1,5% до 25,9%; цельное молоко сухое с массовой долей жира от 26,0% до 41,9%

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

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает предприятие-изготовитель.

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

Вид тары	МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ И ЧАСТИЧНО ОБЕЗЖИРЕННОЕ	
	выработанные с использованием дегидрохлоридом	Без дегидрохлоридом
Герметичная потребительская тара	12	8
Транспортная тара (мешки бумажные непропитанные трех- пятислойные с полиэтиленовыми мешками вкладышами)	12	8
Для предприятий, оснащенных оборудованием для упаковывания продукта в потребительскую тару в среде азота, срок годности молочного сухого продукта с использованием дегидрохлоридом – 24 месяца		

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

12 000 РУБ.**ТУ 10.51.52-322-37676459-2017
КУМЫС И КУМЫСНЫЕ ПРОДУКТЫ
(взамен ТУ 9222-322-37676459-2014)***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на молочнокислые продукты кумыс и кумысные продукты (далее продукция), произведенные из кобыльего и коровьего молока или их смеси, путем молочнокислого и спиртового брожения с использованием болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и промышленную переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кумыс; кумысный продукт из коровьего молока; кумысный продукт.

По содержанию жира кумысные продукты могут классифицироваться: на жирный – с массовой долей жира от 0,8 до 1,5 %; на обезжиренный – с массовой долей жира до 0,8 %; **Термины и определения:** «кумыс» кисломолочный продукт, произведенный из цельного кобыльего молока, восстановленного кобыльего молока или восстановленной смеси «для кумыса» путем смешанного (молочнокислого и спиртового) брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей; «кумысный продукт» из коровьего молока произведенный в соответствии с технологией производства кумыса из обезжиренного, нормализованного или восстановленного коровьего молока путем смешанного брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей. Для улучшения вкуса и питательной ценности в готовый продукт может добавляться витамин С «кумысный продукт» произведен из смеси кобыльего молока и коровьего молочного сырья в соотношении 1:1, в соответствии с технологией производства кумыса, путем смешанного молочнокислого и дрожжевого брожения с использованием заквасочных микроорганизмов (болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек) и дрожжей или путем смешивания кумыса и кумысного продукта из коровьего молока.

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

Рекомендуемые сроки годности кумыса и кумысных продуктов при температуре 4±2°С: не более 5 суток (120 ч). Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

16 000 РУБ.**ТУ 10.51.56-630-37676459-2017
ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНО-СМЕТАННЫЕ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на продукт растительно-сметанный (далее – продукт(ы), продукция), изготовленный по технологии производства сметаны сквашиванием молочно-жировой смеси (эмульсии), приготовленной из молока и/или молочных продуктов и заменителя молочного жира и/или растительных пищевых жиров и/или животных пищевых жиров, заквасочными микроорганизмами: лактококками или смесью лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков. Продукты растительно-сметанные выпускаются в охлажденном виде и предназначены для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 10,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 12,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 15,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 17,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 18,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 20,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 23,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 25,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 27,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 30,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 33,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 35,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 38,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 40,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 42,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 45,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 48,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 50,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 53,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 55,0%; продукт растительно-сметанный с массовой долей жира 58,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 22.05.2018 г. Продукт растительно-сметанный с м.д.ж. 10,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с добавлением: семян пажитника и/или черного перца и/или белого перца, и/или корицы, и/или гвоздики, и/или мускатного ореха, и/или тмина, и/или кориандра, и/или кардамона, и/или аниса, и/или шафрана, и/или паприки,

и\или пряных трав (тимьян, розмарин, шалфей, эстрагон, мята, мелисса, душица, иссоп, майоран, молодые побеги пажитника), и\или укропа, и\или петрушки, и\или базилика, и\или зеленого лука, и\или сушеного репчатого лука, и\или томатов сушеных (хлопья, лепестки), и\или цедры цитрусовых плодов (сушеная и свежая), и\или грецкого ореха, и\или-ягод барбариса сушеных, и\или имбиря (свежий и\или сушеный), консервированных оливок и\или консервированных маслин; продукт растительно-сметанный с м.д.ж. 10,0%; 12,0%; 15,0%; 17,0%; 18,0%; 20,0%; 23,0%; 25,0%; 27,0%; 30,0%; 33,0%; 35,0%; 38,0%; 40,0%; 42,0%; 45,0%; 48,0%; 50,0%; 53,0%; 55,0%; 58,0% с добавлением овощного наполнителя.

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше $4 \pm 2^\circ\text{C}$ Транспортирование и хранение сырных продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные район по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, упакованного в потребительскую тару с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную тару, составляет не более 3 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную тару, составляет не более 15 суток; для продукта, произведенного резервуарным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 15 суток; для продукта, произведенного термостатным способом, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта с добавлением консерванта, упакованного в потребительскую тару с герметичной укупоркой, составляет не более 60 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

**ТУ 10.52.10-608-37676459-2017
СМЕСИ ДЛЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО ЖИДКИЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на смеси для мягкого мороженого жидкие (далее – продукт(ы), продукция), изготовленные путем смешивания молочных продуктов, технологических, вкусовых и ароматических компонентов. Продукция предназначена для изготовления мягкого мороженого в условиях предприятий и в домашних условиях, выпускается герметично упакованной и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли.

АССОРТИМЕНТ: «Смесь для мягкого молочного мороженого» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого крем-брюле» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого шоколадного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого кофейного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого орехового» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого фруктового» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого ягодного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого молочного мороженого плодово-ягодного» с массовой долей жира от 0,5% до 7,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого крем-брюле» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого шоколадного» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого кофейного» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого орехового» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого фруктового» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого сливочного мороженого ягодного» с массовой долей жира от 8,0% до 11,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир крем-брюле» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир шоколадный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир кофейный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир ореховый» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир фруктовый» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир ягодный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%; «Смесь для мягкого мороженого пломбир плодово-ягодный» с массовой долей жира от 12,0% до 15,5%.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «ореховый» на название фрукта, ягоды, ореха или производного прилагательного от их названий, например: «смесь для мягкого сливочного мороженого абрикосового» или «смесь для пломбира с грецким орехом».

Термины и определения: «мороженое» взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; «мороженое мягкое» мороженое, которое имеет температуру от минус 5°C до минус 7°C и реализуется потребителям непосредственно после обработки во фризере; «пломбир» мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира

составляет не менее 12 процентов; «сливочное мороженое» мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет от 8 процентов до 11,5 процента; «молочное мороженое» мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента/ При перевозках продуктов с заводов на базы и холодильники промышленности допускается пользоваться многооборотной упаковкой или специальными контейнерами. Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с негерметичной укупоркой или непосредственно в транспортную упаковку, составляет не более 3 суток; для продукта, герметично упакованного в транспортную упаковку, составляет не более 15 суток; для продукта, упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой – не более 30 суток; для продукта асептически упакованного в потребительскую упаковку с герметичной укупоркой, составляет не более 45 суток; для продукта с добавлением консервантов в герметичной упаковке, составляет не более 60 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

**ТУ 10.51.55-609-37676459-2017
КВАС ИЗ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ**

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

Настоящие технические условия распространяются на безалкогольные напитки брожения – квасы из молочной сыворотки (далее продукт, продукция) изготовленные в результате незавершенного спиртового или молочнокислого брожения суслу, приготовлено из молочной сыворотки, натуральных сахаросодержащих продуктов и веществ с последующим добавлением или без добавления пищевых и вкусоароматических добавок. Продукция готова к употреблению, выпускается в охлажденном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и через предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: «Квас из молочной сыворотки»; «Квас из молочной сыворотки сладкий»; «Квас из молочной сыворотки пряный»; «Квас из молочной сыворотки «Амурский»; «Квас из молочной сыворотки «Амурский утес»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский десерт»; «Квас из молочной сыворотки «Дальневосточный»; «Квас из молочной сыворотки «Приморский»; «Квас из молочной сыворотки «Медовый»; «Квас из молочной сыворотки «Имбирный»; «Квас из молочной сыворотки «Хлебный»; «Квас из молочной сыворотки «Пряный»; «Квас из молочной сыворотки «Мятный»; «Квас из молочной сыворотки «Карельский»; «Квас из молочной сыворотки «Можжевельный»; «Квас из молочной сыворотки «Апельсиновый»; «Квас из молочной сыворотки «Мичуринский»; «Квас из молочной сыворотки «Тамбовский»; «Квас из молочной сыворотки «Камчатский»; «Квас из молочной сыворотки «Десертный»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский сад»; **Обеденные квасы:** «Квас из молочной сыворотки соленый»; «Квас из молочной сыворотки с зеленью»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» с чесноком»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» с хреном»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» с перцем»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» острый»; «Квас из молочной сыворотки «Хабаровский» зеленый»; «Квас из молочной сыворотки «Ерофей»; «Квас из молочной сыворотки «Окрошечный»; «Квас из молочной сыворотки «Степан Лукич».

Продукция по способу обработки выпускается: нефilterованный неосветленный; нефilterованный осветленный; фilterованный непастеризованный; фilterованный пастеризованный.

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

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 20 суток. Рекомендуемые сроки после вскрытия упаковки при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 48 часов суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.

**ТУ 10.51.11-654-37676459- 2017
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ СТЕРИЛИЗОВАННОЕ**

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

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

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

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

Рекомендуемый срок годности при температуре от 2 °С до 25 °С: в стеклянных бутылках – не более 6 месяцев; в полипропиленовых бутылках – не более 3 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

10 000 РУБ.

**ТУ 10.52.10-633-37676459-2019
МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ**

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

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое молочное (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусных продуктов, в глазури или без нее, в вафельных изделиях или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мороженое молочное; мороженое молочное крем-брюле; мороженое молочное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое молочно-шоколадное; мороженое «Молочное»; мороженое молочное «Традиционное»; мороженое молочно-ореховое; мороженое молочное с плодами и ягодами; мороженое молочное с цикорием; мороженое молочно-кофейное мороженое; мороженое молочное с оригинальной начинкой; мороженое молочное «Печенье»; мороженое молочное «Страчателла»; мороженое молочное с вишней; мороженое молочное с карамелью; мороженое молочное с карамелью и грецким орехом; мороженое молочное с карамелью и арахисом; мороженое молочное «Тирамису»; мороженое молочное «Шоколад»; мороженое молочное «Чизкейк»; мороженое молочное «Айриш крим»; мороженое молочное «Капучино»; мороженое молочное «Пина колада»; мороженое молочное «Бабл гам»; мороженое молочное «Фисташка»; мороженое молочное «Кокос»; мороженое молочное «Ром и изюм»; мороженое молочное «Йогурт»; мороженое молочное «Маскарпоне»; мороженое молочное «Английский соус»; мороженое молочное «Голубое небо»; мороженое молочное «Мята»; мороженое молочное «Лесной орех»; мороженое молочное «Ванильное»; мороженое молочное фруктовое; мороженое молочное ягодное; мороженое молочное фруктово-ягодное; мороженое молочное ореховое.

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

Термины и определения «мороженое закаленное» мороженое, подвергнутое замораживанию до температуры не выше минус 18°С после обработки во фризере и сохраняющее указанную температуру при его хранении, перевозке и реализации; **«мороженое»** взбитые, замороженные и потребляемые в замороженном виде сладкие молочные продукты, молочные составные продукты, молокосодержащие продукты; **«молочное мороженое»** мороженое (молочный продукт или молочный составной продукт), в котором массовая доля молочного жира составляет не более 7,5 процента. **Рекомендуемый срок годности** мороженого при температуре не выше минус 18°С – не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.**ТУ 10.52.10-632-37676459-2017
МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на взбитый, замороженный сладкий продукт мороженое (далее продукт или продукция), вырабатываемый из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления вкусоароматических наполнителей и/или пищевкусных продуктов и предназначенный для непосредственного употребления в пищу в замороженном виде. Продукция реализуется в оптовой, розничной торговых сетях и в предприятиях общественного питания. Продукт вырабатывается различной формы, в глазури или без нее, в вафельных стаканчиках или рожках, или без них, на печенье, бисквите, вафельных листах или без них.

АССОРТИМЕНТ: мороженое сливочное; мороженое сливочное с вафельной крошкой; мороженое сливочное крем-брюле; мороженое сливочное крем-брюле с вафельной крошкой; мороженое сливочно-кофейное; мороженое сливочное «Традиционное»; мороженое сливочно-ореховое; мороженое сливочное с плодами и ягодами; мороженое сливочное с оригинальной начинкой; мороженое сливочное «Печенье»; мороженое сливочное «Страчателла»; мороженое сливочное с вишней; мороженое сливочное с карамелью; мороженое сливочное с карамелью и грецким орехом; мороженое сливочное с карамелью и арахисом; мороженое сливочное «Тирамису»; мороженое сливочное «Шоколад»; мороженое сливочное «Чизкейк»; мороженое сливочное «Айриш крим»; мороженое сливочное «Капучино»; мороженое сливочное «Пина колада»; мороженое сливочное «Бабл гам»; мороженое сливочное «Фисташка»; мороженое сливочное «Кокос»; мороженое сливочное «Ром и изюм»; мороженое сливочное «Йогурт»; мороженое сливочное «Маскарпоне»; мороженое сливочное «Английский соус»; мороженое сливочное «Голубое небо»; мороженое сливочное «Мята»; мороженое сливочное «Лесной орех»; мороженое сливочное «Ванильное».

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

Сроки годности и условия хранения мороженого устанавливает изготовитель в соответствии с температурным режимом транспортирования и хранения и порядком, установленным настоящими техническими условиями. **Рекомендуемый срок годности мороженого** при температуре не выше минус 18 °С не более 12 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

15 000 РУБ.**ТУ 10.42.10-482-37676459-2017
СПРЕД РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ «СТОЛОВЫЙ»***Дата введения в действие – 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на растительно-сливочные спреды «Столовые» (далее – спреды, или продукция/продукт), изготавливаемые из дисперсии растительного и молочного жиров и молочной плазмы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, использования в кулинарии, общественном питании и других отраслях пищевой промышленности.

АССОРТИМЕНТ: спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 80,0 %, несоленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 80,0 %, соленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 72,5 %, несоленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 72,5 %, соленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 55,0 %, несоленый; спред растительно-сливочный «Столовый» с массовой долей жира 50,0 %, несоленый. Спреды хранят при относительной влажности воздуха не более 90,0 %. Рекомендуемые режимы хранения: режим 1 — температура (3 ± 2) °С; режим 2 — температура минус (6 ± 3) °С; режим 3 — температура минус (16 ± 2) °С. Рекомендуемые сроки годности спредов в транспортной упаковке (монолит) в зависимости от температуры хранения приведены в таблице. Таблица

Наименование спреда**Срок годности (не более, суток)**

растительно-сливочного «Столового»	Режим 1 (3 ±2) °С	Режим 2 минус (6 ± 3) °С	Режим 3 минус (16 ±2) °С
массовой долей жира 80,0 %: несоленого соленого	90	270	360
	60	180	270
массовой долей жира 72,5 %: несоленого соленого	90	270	360
	60	180	270
массовой долей жира 55,0; 50,0 %: несоленого	60	180	

Рекомендуемые сроки годности спредов в потребительской упаковке в зависимости от температуры хранения и упаковочных материалов приведены в таблице. Таблица

Режим хранения	Срок годности спреда растительно-сливочного Столового, массовой долей жира (не более, суток)				
	80,0 %		72,5 %		55,0 , 50,0% несоленого
	несоленого	соленого	несоленого	соленого	
Жесткая тара (стаканчики, коробочки, банки) из полимерных материалов					
Режим 1 — (3±2) °С: без консерванта — с консервантом	60	50	60	50	45
	—	—	—	—	60
Режим 2 — минус (6±3) °С: без консерванта — с консервантом	90	70	90	70	60
	120	80	120	80	75
Режим 3 — минус (16±2) °С: — без консерванта	150	120	150	120	—
Брикеты с упаковкой в алюминиевую кашированную фольгу и пергамент					
Режим 1 — (3±2) °С: без консерванта; — с консервантом	60 (20)	40 (20)	60 (20)	40(20)	45 (20)
	—	—	—	—	60 (30)
Режим 2 — минус (6±3) °С: без консерванта; — с консервантом	90 (30)	60 (25)	80 (30)	60	60 (30)
	—	—	—	—	75 (40)
Режим 3 — минус (16±2) °С: без консерванта	150 (50)	120 (40)	150 (50)	120 (40)	—

Примечания:

1. В скобках указаны сроки годности спредов, упакованных в пергамент.
2. Сроки годности спредов, упакованных в пергамент марки В — не более 15 сут, независимо от режимов хранения.

10 000 РУБ.

ТУ 10.51.11-494-37676459-2017
МОЛОКО УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ
(взамен ТУ 9222-494-37676459-2016)

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

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

АССОРТИМЕНТ: молоко цельное питьевое ультрапастеризованное; молоко питьевое ультрапастеризованное.

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

Молоко ультрапастеризованное хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25°С. **Рекомендуемые сроки годности** продукции: молока ультрапастеризованного (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2°С до плюс 25°С – не более 180 суток; молока ультрапастеризованного (без асептического розлива) при температуре плюс 4±2°С – не более 30 суток. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

10 000 РУБ.**ТУ 10.51.52-509-37676459-2017
КЕФИР***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кефир (далее продукт), изготовляемый из коровьего молока и/или молочных продуктов с добавлением или без добавления пищевкусных и/или вкусоароматических компонентов и предназначенный для непосредственного использования в пищу и дальнейшую переработку. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Продукт в зависимости от молочного сырья изготавливают:** из цельного молока; нормализованного молока; обезжиренного молока; восстановленного молока; их смесей. **Продукцию в зависимости от массовой доли жира изготавливают:** менее 0,5% (обезжиренный); 0,5-9,9% жирности. **Продукция в зависимости от вкусоароматических добавок вырабатывается:** с фруктовым вкусом; с ягодным вкусом; с фруктово-ягодным вкусом; с овощным вкусом; с травяным вкусом; с овоще-травяным вкусом; с фруктово-травяным вкусом; с ягодно-травяным вкусом; с овощефруктовым вкусом; со злаковым вкусом; с фруктово-злаковым вкусом; с ягодно-злаковым вкусом; с травяно-злаковым вкусом. **Продукция выпускается с добавлением следующих наполнителей:** фруктовые наполнители; ягодные наполнители; фруктово-ягодные наполнители; овощные наполнители; травяные наполнители; овоще-травяные наполнители; фруктово-травяные наполнители; ягодно-травяные наполнители; овощефруктовые наполнители; злаковые наполнители; фруктово-злаковые наполнители; ягодно-злаковые наполнители; травяно-злаковые наполнители.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «плодово-ягодный наполнитель» на название фрукта, ягоды или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять слова: «плодово-ягодный наполнитель» на название наполнителя.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре 4±2°C – не более 14 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

12 900 РУБ.**ТУ 10.51.52-580-37676459-2017
ПРОДУКТЫ КУМЫСНЫЕ***Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия.*

Настоящие технические условия распространяются на продукты кумысные (далее по тексту- продукт, продукция), произведенные из коровьего молока или смеси коровьего и кобыльего молока, путем молочнокислого и спиртового брожения с использованием болгарской и ацидофильной молочнокислых палочек и дрожжей, с добавлением или без добавления вкусоароматических компонентов. Продукция выпускается в охлажденном виде, готовой к употреблению и предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: кумысный продукт обезжиренный; кумысный продукт обезжиренный с медом; кумысный продукт обезжиренный с медом и имбирем; кумысный продукт обезжиренный с медом и кориандром; кумысный продукт обезжиренный с медом и лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный с медом пряный; кумысный продукт обезжиренный с имбирем; кумысный продукт обезжиренный с кориандром; кумысный продукт обезжиренный с лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный пряный; кумысный продукт низкожирный; кумысный продукт низкожирный с медом; кумысный продукт низкожирный с медом и имбирем; кумысный продукт низкожирный с медом и кориандром; кумысный продукт низкожирный с медом и лавром благородным; кумысный продукт низкожирный с медом пряный; кумысный продукт низкожирный с имбирем; кумысный продукт низкожирный с кориандром; кумысный продукт низкожирный с лавром благородным; кумысный продукт низкожирный пряный; кумысный продукт из цельного молока; кумысный продукт из цельного молока с медом; кумысный продукт из цельного молока с медом и имбирем; кумысный продукт из цельного молока с медом и кориандром; кумысный продукт из цельного молока с медом и лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока с медом пряный; кумысный продукт из цельного молока с имбирем; кумысный продукт из цельного молока с кориандром; кумысный продукт из цельного молока с лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока пряный; кумысный продукт обезжиренный; кумысный продукт обезжиренный с медом и сахаром; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт обезжиренный с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный с медом и сахаром пряный; кумысный продукт обезжиренный с имбирем; кумысный продукт обезжиренный с кориандром; кумысный продукт обезжиренный с лавром благородным; кумысный продукт обезжиренный пряный; кумысный продукт

низкожирный; кумысный продукт низкожирный с медом и сахаром; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт низкожирный с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт низкожирный с медом и сахаром пряный; кумысный продукт низкожирный с имбирем; кумысный продукт низкожирный с кориандром; кумысный продукт низкожирный с лавром благородным; кумысный продукт низкожирный пряный; кумысный продукт из цельного молока; кумысный продукт из цельного молока с медом и сахаром; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и имбирем; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и кориандром; кумысный продукт из цельного молока с медом, сахаром и лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока с медом и сахаром пряный; кумысный продукт из цельного молока с имбирем; кумысный продукт из цельного молока с кориандром; кумысный продукт из цельного молока с лавром благородным; кумысный продукт из цельного молока пряный.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять определение «пряный» наименованием пряностей и/или пряных растений.

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 20 суток. Рекомендуемые сроки после вскрытия упаковки при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 3 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.

12 000 РУБ.

ТУ 10.51.56-478-37676459-2017
КОКТЕЙЛИ МОЛОЧНЫЕ
(взамен ТУ 9222-478-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на коктейли молочные (далее – продукция), вырабатываемые из молока и/или молочных продуктов, с добавлением или без добавления: мороженого, сиропов, топингов, шоколадной крошки, вкусо-ароматических наполнителей и/или пищевкусных продуктов. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: коктейль молочный ванильный; коктейль молочный шоколадный; коктейль молочный клубничный; коктейль молочный банановый; коктейль молочный малиновый; коктейль молочный земляничный; коктейль молочный вишневый; коктейль молочный черничный; коктейль молочный фисташковый; коктейль молочный персиковый; коктейль молочный ананасовый; коктейль молочный кокосовый; коктейль молочный лимонный; коктейль молочный грушевый; коктейль молочный апельсиновый; коктейль молочный со вкусом киви; коктейль молочный со вкусом манго; коктейль молочный со вкусом белого шоколада; коктейль молочный со вкусом черной смородины; коктейль молочный со вкусом ежевики; коктейль молочный со вкусом дыни; коктейль молочный со вкусом грейпфрута; коктейль молочный со вкусом «Лесная ягода»; коктейль молочный со вкусом карамели; коктейль молочный со вкусом «Капучино»; коктейль молочный со вкусом «Клубника-банан»; коктейль молочный со вкусом «Банан-Ваниль»; коктейль молочный со вкусом «Вишня-черешня»; коктейль молочный со вкусом «Имбирный пряник»; коктейль молочный со вкусом «Бабл Гам»; коктейль молочный со вкусом «Тирамису»; коктейль молочный со вкусом «Лесной орех». **Продукт в зависимости от массовой доли жира подразделяют на:** обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; с массовой долей жира от 0,5 до 6,0%. **Продукт в зависимости от термической обработки подразделяют на:** пастеризованный; стерилизованный; ультрапастеризованный (с асептическим розливом, без асептического розлива).

Изменение № 1. Дата введения в действие 29.05.2017 г. Коктейль молочный ванильный (вариант 4); коктейль молочный шоколадный (вариант 4); коктейль молочный клубничный (вариант 4); коктейль молочный банановый (вариант 4); коктейль молочный со вкусом карамели (вариант 4); коктейль молочный со вкусом «Капучино» (вариант 4).

Изменение № 2. Дата введения в действие 24.07.2017 г. Коктейль молочный со вкусом ванили; коктейль молочный со вкусом клубники; коктейль молочный со вкусом шоколада; коктейль молочный со вкусом карамели (вариант 5).

Продукт пастеризованный, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре плюс от плюс 2 до плюс 6 °С. **Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный** (с асептическим розливом) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 25 °С. **Рекомендуемый срок годности** с момента изготовления продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 4 часов. **Рекомендуемый срок годности** пастеризованной продукции при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 7 суток. **Рекомендуемый срок годности** ультрапастеризованной продукции (без асептического розлива) хранят при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С не более 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности** стерилизованной и ультрапастеризованной продукции (с асептическим розливом) при температуре от плюс 2 до плюс 25 °С не более 6 месяцев. Вскрытую упаковку рекомендуется хранить при температуре плюс (2-6) °С не более трех суток. Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

11 000 РУБ.

ТУ 10.51.52-423-37676459-2017
ЙОГУРТЫ
(взамен ТУ 9222-423-37676459-2016)

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

Настоящие технические условия распространяются на упакованный в потребительскую тару кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока – йогурт (далее продукт или продукция), вырабатываемый из коровьего молока с использованием термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской молочной палочки с добавлением или без добавления пищевкусных компонентов и/или ароматизаторов. Продукт выпускается в охлажденном виде и предназначен для непосредственного употребления в пищу.

АССОРТИМЕНТ: йогурт; йогурт классический; йогурт фруктовый; йогурт ягодный; йогурт фруктово-ягодный; йогурт с фруктовым вкусом; йогурт с ягодным вкусом; йогурт с фруктово-ягодным вкусом; йогурт злаковый; био йогурт; йогурт «Греческий»; йогурт «Греческий» фруктовый; йогурт «Греческий» ягодный; йогурт «Греческий» фруктово-ягодный; йогурт «Греческий» с фруктовым вкусом; йогурт «Греческий» с ягодным вкусом; йогурт «Греческий» с фруктово-ягодным вкусом; йогурт «Греческий» злаковый. **По содержанию жира йогурты классифицируются:** на обезжиренные с массовой долей жира до 0,5 %; на жирные с массовой долей жира – от 0,5 до 10,0%.

Изменение № 1. Дата введения в действие 06.06.2018 год. Йогурт фруктовый со злаками; йогурт ягодный со злаками; йогурт фруктово-ягодный со злаками.

Изменение № 2. Дата введения в действие 20.07.2018 год. Изложить рекомендуемые сроки годности в новой редакции.

Изменение № 3. Дата введения в действие 11.10.2019 год. Био йогурт «Натуральный»; био йогурт «Натуральный» с добавлением: чернослива и/или клубники, и/или груши, и/или яблока, и/или отрубей, и/или злаков; био йогурт фруктовый; био йогурт ягодный; био йогурт фруктово-ягодный; йогурт обогащенный коллагеном; йогурт из топленого молока; йогурт из топленого молока «Манго-чиа»; йогурт из топленого молока «Мюсли»; йогурт из топленого молока «Груша-злаки-семена льна-греческие орехи»; йогурт из топленого молока «Персик-злаки»; йогурт из топленого молока с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или манго, и/или семян чиа, и/или груши, и/или персика, и/или злаков, и/или мюсли и/или семян льна, и/или грецкого ореха.

Изменение № 4. Дата введения в действие 03.03.2020 год. Йогурт из топленого молока двухслойный «Печеная груша, ваниль, злаки»; йогурт из топленого молока двухслойный «Манго-апельсин-чиа»; йогурт из топленого молока двухслойный «Персик-злаки-семена льна»; йогурт из топленого молока двухслойный «Яблоко-корица-гранола»; йогурт из топленого молока двухслойный с добавлением: фруктов и/или ягод, и/или злаков, и/или орехов.

Изменение № 5. Дата введения в действие 28.07.2020 год. Йогурт сладкий; йогурт с сиропами (фруктовыми, фруктово-ягодными, со злаками, с травами, пряностями, мюсли); йогурт мюсли-злаки; йогурт с добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей; био йогурт сладкий; био йогурт с фруктовым вкусом; био йогурт с ягодным вкусом; био йогурт с фруктово-ягодным вкусом; био йогурт фруктовый со злаками; био йогурт ягодный со злаками; био йогурт фруктово-ягодный со злаками; био йогурт с сиропами (фруктовыми, фруктово-ягодными, со злаками, с травами, пряностями, мюсли); био йогурт мюсли-злаки; био йогурт с добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей; йогурт «Греческий» с фруктовым вкусом; йогурт «Греческий» с ягодным вкусом; йогурт «Греческий» с фруктово-ягодным вкусом; йогурт «Греческий» фруктовый со злаками; йогурт «Греческий» ягодный со злаками; йогурт «Греческий» фруктово-ягодный со злаками; йогурт «Греческий» с сиропами (фруктовыми, фруктово-ягодными, со злаками, с травами, пряностями, мюсли); йогурт «Греческий» мюсли-злаки; йогурт «Греческий» с добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей; био йогурт низколактозный; био йогурт низколактозный с добавлением злаков и/или мюсли; био йогурт низколактозный «Чиа-манго»; био йогурт низколактозный «Чернослив-злаки»; био йогурт низколактозный «Манго-маракуйя». био йогурт низколактозный с добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей.

Изменение № 6. Дата введения в действие 01.09.2020 год. Йогурт обогащенный белком обезжиренный; йогурт обогащенный белком с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; йогурт обогащенный белком из цельного молока с массовой долей жира от 2,8% до 6%.

Изменение № 7. Дата введения в действие 02.11.2020 год. Йогурт овощной с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; био йогурт овощной с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; -йогурт из топленого молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; -йогурт из топленого молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0% с добавлением фруктов и/или ягод и/или злаков и/или фруктово-ягодных наполнителей и/или мюсли и/или орехов и/или семян чиа; йогурт из топленого молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0% с добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей; -био йогурт из топленого молока с массовой долей жира 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%;

8,0%; 9,0%; 10,0%; -биойогурт из топленого молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0% с добавлением фруктов и/или ягод и/или злаков и/или фруктово-ягодных наполнителей и/или мюсли и/или орехов и/или семян чиа; -биойогурт из топленого молока с массовой долей жира: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%; 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0% с добавлением: фруктово-ягодных наполнителей и/или злаковых наполнителей, и /или ореховых наполнителей.

Изменение № 8. Дата введения в действие 25.11.2020 год. Йогурт, обогащенный бифидобактериями и пищевыми волокнами обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; йогурт, обогащенный бифидобактериями и пищевыми волокнами с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; йогурт, обогащенный бифидобактериями и пребиотиком обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; йогурт, обогащенный бифидобактериями и пребиотиком с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; йогурт, обогащенный бифидобактериями и пищевыми волокнами обезжиренный с м.д.ж. менее 0,5%; **с добавлением:** фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или гранола, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/или манго, и/или маракуя, и/или апельсина, и/или семена чиа, и/или грейпфрута, и/или клубники, и/или шоколада, и/или киви, и/или винограда, и/или пряных трав и/или наполнителей (фруктовых и/или ягодных и/или овощных), и/или кленового сиропа; йогурт, обогащенный бифидобактериями и пищевыми волокнами обезжиренный с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%; **с добавлением:** фруктов и/или ягод и/или злаков, и/или мюсли, и/или гранола и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/или манго, и/или маракуя, и/или апельсина, и/или семена чиа, и/или грейпфрута, и/или клубники, и/или шоколада, и/или киви, и/или винограда, и/или пряных трав и/или наполнителей (фруктовых и/или ягодных и/или овощных), и/или кленового сиропа. **Изменение № 9 Дата введения в действие 26.01.2022 год** биойогурт, обогащенный белком, и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%, **с добавлением:** фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских, и/или семян льна, и/или семян чиа; йогурт двухслойный, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%, **с добавлением:** фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских; йогурт натуральный двухслойный, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%, **с добавлением:** фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских; биойогурт двухслойный, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%, **с добавлением:** фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских; йогурт «Греческий» двухслойный, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%, **с добавлением:** фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских; йогурт двухслойный, обогащенный белком, и/или коллагеном, и/или пищевыми волокнами, и/или пробиотиками и/или пребиотиками, с м.д.ж.: 0,5%; 1,0%; 1,2%; 1,5%; 1,8%; 2,0%; 2,5%; 3,0%; 3,2%; 3,5%; 4,0%; 5,0%, 6,0%; 7,0%; 8,0%; 9,0%; 10,0%, **с добавлением:** фруктов, и/или ягод, и/или злаков, и/или мюсли, и/или орехов (грецких орехов, и/или лесных орехов, и/или фундука, и/или миндаля), и/или шоколада, и/или наполнителей фруктовых, и/или наполнителей ягодных, и/или наполнителей овощных, и/или наполнителей злаковых, и/или наполнителей шоколадных, и/или наполнителей ореховых, и/или начинок кондитерских.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова: «фруктовый», «ягодный», «фруктово-ягодный», «злаковый» на название фрукта, ягоды, злака, или производного прилагательного от их названий; дополнять или заменять словосочетания «с фруктовым вкусом», «с ягодным вкусом», «с фруктово-ягодным вкусом» на словосочетания включающие названия фруктов и ягод или производное от их названия прилагательное.

Рекомендуемые сроки годности продуктов при температуре хранения 4 ± 2 °С и относительной влажности воздуха не более 85 %: для йогуртов, произведенных термостатным способом – не более 30 суток; для йогуртов, произведенных резервуарным способом – не более 7 суток. Предприятие изготовитель имеет право устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции в течение всего срока годности, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции и подтверждать их в установленном порядке с получением заключения установленного образца.

12 500 РУБ.

ТУ 10.42.10-350-37676459-2016
МАРГАРИНЫ
(взамен ТУ 9142-350 37676459-2015)

Дата введения в действие 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на эмульсионно-жировые продукты с массовой долей жира не менее 20 маргарины (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищекокцентратной, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации в оптовой, розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: маргарин твердый; маргарин мягкий; маргарин жидкий; маргарин мягкий шоколадный. **В зависимости от назначения маргарины подразделяются на марки:** МТ – маргарин твердый для использования в пищевой промышленности. МТС – маргарин для слоения с помощью которого вырабатывается ассортимент слоеных хлебобулочных изделий. МТК – маргарин для кремов, суфле и мучных кондитерских изделий. ММ – маргарин мягкий для употребления в пищу. МЖК и МЖП – жидкие маргарины для промышленного применения в кондитерском и хлебопекарном производствах и для кулинарных

Термины и определения: **Маргарин:** Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. **Твердый маргарин:** Маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре (20 ± 2) °С. **Мягкий маргарин:** Маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре (10 ± 2) °С. **Жидкий маргарин:** Маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения. **Марка маргарина:** Классификационная единица, выделенная по признаку назначения маргарина. Маргарины хранят в складских помещениях или холодильниках при температуре от минус 20 °С до плюс 15 °С при постоянной циркуляции воздуха. Не допускается хранение маргарина вместе с продуктами, обладающими резким специфическим запахом. Ящики, барабаны и бочки с маргарином при хранении должны быть уложены: при механизированном укладывании на поддоны, при немеханизированном на рейки и решетки (подтоварники) штабелями с просветами между штабелями для свободной циркуляции воздуха на расстоянии не менее 0,5 м от стен. Бочки и барабаны укладывают в штабели в вертикальном положении. Изготовитель гарантирует соответствие маргарина требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения. Срок годности маргарина (со дня выработки) и условия хранения устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям ТР ТС 024/2011. **Рекомендуемые сроки годности:** маргарина, фасованного в полимерную потребительскую тару при температуре хранения: 10-15 °С в течение 20 суток; 5-10 °С в течение 30 суток; 0-4 °С в течение 45 суток, от 0 до минус 9 °С в течение 60 суток. маргарина, фасованного в пергамент при температуре хранения: 5-10 °С в течение 20 суток; 0-4 °С в течение 35 суток; от 0 до 10 С в течение 45 суток. маргарина весового при температуре хранения: 10-15 °С в течение 30 дней, 5-10 °С в течение 45 суток, 0-4 °С в течение 60, от 0 до минус 10 °С 75 дней.

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

12 000 РУБ.

ТУ 10.51.51-550-37676459-2016
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ-СЫРЬЕ

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

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

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

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

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

Рекомендуемые сроки и условия хранения при температуре 4±2°C и относительной влажности воздуха от 70% до 85%: для не герметично упакованных продуктов – не более 5 суток; для герметично упакованных продуктов не более 12 месяцев. 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.

11 000 РУБ.

**ТУ 10.51.40-491-37676459-2016
ТВОРОГ МЯГКИЙ**

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

Настоящие технические условия распространяются на кисломолочный продукт – творог (далее продукт, продукция), произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотнo-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока в целях нормализации продукта/ Творог выпускается в охлажденном виде, предназначен для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки и реализуется в торговых сетях и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Продукт различается молочным сырьем и массовой долей жира: в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока нормализованного молока обезжиренного молока восстановленного молока их смесей в зависимости от массовой доли жира подразделяются на: творог обезжиренный с м.д.ж до 0,8%; творог низкожирный с м.д.ж от 1,0%; 1,5%; 2,0 %; 2,5 %; 3,5 %; 4,0 %; 5,0 %; творог средней жирности с м.д.ж от 7,0 %; 9,0 %; 12,0% ;15,0 %; 18,0%; творог высокожирный с м.д.ж от 19,0 %; 20,0 %; 23,0 %; 25,0.

Температура продукта при реализации с предприятий 4±2°C.

Рекомендуемые сроки и условия хранения: при температуре не выше 4±2°C – не более 10 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше 4±2°C и упакованного в герметичную или вакуумную упаковку – 30 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18°C – 150 суток с момента окончания технологического процесса. *Моментом окончания технологического процесса (но не более 4 часов после упаковки) является достижение продуктом температуры, равной температуре хранения, соответствующей согласованным в установленном порядке срокам годности, регламентируемым предприятием-изготовителем.* Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

11 000 РУБ.

**ТУ 9223-330-37676459-2015
МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. СУХИЕ**

Дата введения в действие 2015 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молочные продукты сухие (далее продукция), получаемые путем обезвоживания жирного, нормализованного, обезжиренного или другого молочного сырья и предназначенные для непосредственного использования в пищу и промышленную переработку. Продукцию в зависимости от массовой доли жира подразделяют: на обезжиренное молоко сухое; молоко сухое частично обезжиренное; цельное молоко сухое; сливки-сухие. Продукт транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов.

Сроки годности и условия хранения продукта устанавливает предприятие изготовитель. Транспортирование и хранение продукта, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

10 000 РУБ.

**ТУ 9222-258-37676459-2014
МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ ПИТЬЕВОЕ КОЗЬЕ**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на молоко цельное питьевое козье (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемый из козьего молока. Продукт выпускается пастеризованным или стерилизованным. Продукт расфасован в потребительскую тару и готов к употреблению. Продукт предназначен для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в сети общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: молоко цельное питьевое козье м.д.ж 4,0%-6,0% пастеризованное; молоко цельное питьевое козье м.д.ж 4,0% — 6,0% стерилизованное. **Сроки годности пастеризованного продукта** при температуре от плюс 20С до плюс 60С со даты изготовления, не более 36 часов.

Срок годности стерилизованного продукта при температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С с даты изготовления, не более 10 суток. Продукт стерилизованный может храниться при температуре от плюс 2 °С до плюс 25 °С.

10 000 РУБ.

ТУ 9228-729-37676459-2014
МОРОЖЕНОЕ МЯГКОЕ

Дата введения в действие 2014 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: мороженое мягкое молочное; мороженое мягкое молочное шоколадное; мороженое мягкое молочное ванильное; мороженое мягкое молочное со вкусом клубники (вишни, крем-брюле, дыни, ананаса, лесных ягод, апельсина, мяты, киви, персика, абрикоса, персика-маракуйи, черники, брусники, ежевики, малины, йогурта, вареной сгущенки); мороженое мягкое сливочное; мороженое мягкое сливочное шоколадное; мороженое мягкое сливочное ванильное; мороженое мягкое сливочное со вкусом клубники (вишни, крем-брюле, дыни, ананаса, лесных ягод, апельсина, мяты, киви, персика, абрикоса, персика-маракуйи, черники, брусники, ежевики, малины, йогурта, вареной сгущенки).

Предприятие-изготовитель может дополнять наименования продукции своими фантазийными или торговыми названиями.

Сроки годности При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре 2-6⁰С – не более 2 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

9 750 РУБ.

ТУ 9222-076-37676459-2012
НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ КЕФИРНЫЙ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напиток кисломолочный кефирный, изготовленный из сухого молока без наполнителей. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ: напиток кисломолочный кефирный 1 % жирности; напиток кисломолочный кефирный 2,5 % жирности; напиток кисломолочный кефирный 3,2 % жирности.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименования продукции терминами, характеризующими жирность продукта (нежирный, маложирный, классический), а также своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре +2-6⁰С – не более 14 суток. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» по п.3.10 с получением заключения в установленном порядке.