



НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ К ГОСТ НА ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ



*Соответствуют действующим нормам законодательства
Российской Федерации и Техническим регламентам
Таможенного Союза*



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ
2026

ОГЛАВЛЕНИЕ

ТИ к ГОСТ НА ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

ТИ к ГОСТ 33933-2025 ПРОДУКТЫ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ. СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ	3
ТИ к ГОСТ 35056-2024 ЛАПША ИЗ КРАХМАЛА «ФЫН-ТЕЗ»	4
ТИ к ГОСТ 34974-2023 РЕЗИНКА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ	5
ТИ к ГОСТ Р 57901-2017 ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА	6
ТИ к ГОСТ 28888-2017 МОЛОЧКО МАТОЧНОЕ ПЧЕЛИНОЕ.....	7
ТИ к ГОСТ 33337-2015 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	8
ТИ к ГОСТ Р 56575-2015 ЛАПША ДОМАШНЯЯ	10
ТИ к ГОСТ Р 57494-2017 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА КУР И ИНДЕЕК	12
ТИ к ГОСТ 33476-2015 БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	12
ГОСТ 31655-2012 ЯЙЦА ПИЩЕВЫЕ	14
ТИ к ГОСТ 31654-2012 ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ	14
ТИ к ГОСТ 32909-2014 КОНСЕРВЫ СУПЫ	15

ТИ к ГОСТ НА ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

30 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 33933-2025

ПРОДУКТЫ ДИЕТИЧЕСКОГО ЛЕЧЕБНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ. СМЕСИ БЕЛКОВЫЕ КОМПОЗИТНЫЕ СУХИЕ

Дата введения в действие – 01.02.2026 г. с правом досрочного применения Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на смеси белковые композитные сухие (СБКС), относящиеся к специализированным пищевым продуктам и предназначенные для диетического лечебного и диетического профилактического питания взрослых и детей старше трех лет в качестве компонента для приготовления готовых блюд.

Сухие белковые композитные смеси; СБКС: Специализированные пищевые продукты с содержанием белка от 40 % до 75 %, состоящие из белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина, или изолята соевого белка, или смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина и изолята соевого белка, с добавлением одного или нескольких нижеперечисленных ингредиентов: мальтодекстрина, лецитина, полиненасыщенных жирных кислот, ГОСТ 33933—20256 пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, аминокислот, ароматизаторов, антислеживающих агентов, эмульгаторов, пробиотиков и пребиотиков, и представляющие собой порошкообразные смеси, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц. **Классификация** СБКС в зависимости от применяемого белкового сырья подразделяют на произведенные на основе: белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока); яичного альбумина; изолята соевых белков; смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), и (или) яичного альбумина, и (или) изолята соевых белков. СБКС в зависимости от вносимых пищевых ингредиентов подразделяют на произведенные с добавлением одного или нескольких следующих пищевых ингредиентов: полиненасыщенных жирных кислот; лецитина (Е322); мальтодекстрина; пищевых волокон; витаминов; минеральных веществ; аминокислот; пробиотиков; пребиотиков; ароматизаторов.

Термины и определения сухие белковые композитные смеси; СБКС: Специализированные пищевые продукты с содержанием белка от 40% до 75%, состоящие из белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина, или изолята соевого белка, или смеси белков молока (казеина и/или белков сыворотки молока), яичного альбумина и изолята соевого белка, с добавлением одного или нескольких нижеперечисленных ингредиентов: мальтодекстрина, лецитина, полиненасыщенных жирных кислот, пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, аминокислот, ароматизаторов, антислеживающих агентов, эмульгаторов, пробиотиков и пребиотиков, и представляющие собой порошкообразные смеси, состоящие из единичных и/или агломерированных частиц.

Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

16 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 35056-2024
ЛАПША ИЗ КРАХМАЛА «ФЫН-ТЕЗ»

Дата введения в действие – 01.09.2026 г., с правом досрочного применения. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на лапшу из крахмала "Фын-Тез", предназначенную для реализации населению в торговых объектах и использования в объектах общественного питания для приготовления различных блюд национальной кухни, далее по тексту - лапша.

Термины и определения. Лапша из крахмала "Фын-Тез": Пищевой продукт, изготавливаемый по установленной технологии из кукурузного или картофельного крахмала и воды питьевой, в виде длинных нитеобразных изделий с округлой формой поперечного сечения, одинарных или свернутых вдвое по длине изделия, подвергнутых высушиванию различными способами. **крошка:** Обломки, обрывки, обрезки лапши независимо от их размеров.

деформированные изделия: Лапша, имеющая несвойственную форму: смятая, явно искривленная.

Технические требования

По органолептическим показателям лапша должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели лапши

Наименование показателя	Характеристика показателя
Форма	Длинные нитеобразные изделия с округлой формой поперечного сечения, одинарные или свернутые вдвое по длине изделия. Допускаются изделия слегка изогнутые (по длине)
Цвет	Белый с сероватым оттенком (для лапши из кукурузного крахмала) или кремовый (для лапши из картофельного крахмала), однородный по всей массе
Поверхность	Гладкая. Допускается незначительная шероховатость поверхности
Запах	Свойственный изделиям из кукурузного или картофельного крахмала, без посторонних запахов, в том числе без запахов плесени, затхлости и прогорклости
Вкус	Свойственный изделиям из кукурузного или картофельного крахмала, без посторонних привкусов, в том числе без привкусов плесени, затхлости и прогорклости
Состояние изделий после обработки кипящей водой	Изделия не должны терять форму, слипаться между собой после обработки кипящей водой до состояния готовности

По физико-химическим показателям лапша должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели лапши

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, %, не более	12,0
Длина изделия (одинарного, или свернутого вдвое, или изогнутого), мм, не более	700
Диаметр поперечного сечения, мм, не более	1,2
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	0,0003
Сохранность формы изделий, готовых к использованию после обработки кипящей водой, %, не менее	100
Массовая доля крошки и деформированных изделий (суммарно), %, не более	3,0
Зараженность и загрязненность вредителями хлебных запасов	Не допускается

Транспортирование и хранение Лапшу транспортируют в транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Рекомендуется хранить лапшу в чистых, сухих, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов, вентилируемых, защищенных от воздействия атмосферных осадков помещениях, при температуре не более 30°C и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается транспортировать и хранить лапшу совместно с продуктами, обладающими сильным и специфическим запахом.

Срок годности и условия хранения лапши устанавливает изготовитель.

11 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34974-2023
РЕЗИНКА ЖЕВАТЕЛЬНАЯ

Дата введения в действие – 01.09.2024 г. с правом досрочного применения.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на жевательную резинку, представляющую собой сахаристое кондитерское изделие (далее жевательная резинка), предназначенную для реализации и (или) промышленной переработки.

Классификация. В зависимости от технологии производства и способа формирования жевательную резинку подразделяют следующим образом: с начинкой; без начинки; дражированная; недражированная. Жевательная резинка может быть изготовлена любой формы и в любой комбинации, указанной в 4.1, в том числе надувной, в порошке, гранулированной, жидкой, пастообразной, желеобразной, гелеобразной, сладкой ватой и т.д. **В зависимости от назначения жевательную резинку изготавливают:** для всех категорий населения, включая жевательную резинку с отличительными признаками и (или) обогащенную [витаминами и (или) витаминоподобными веществами, и (или) минеральными веществами, и (или) пребиотиками, и (или) пробиотиками, и (или) другими биологически активными веществами]; для диетического профилактического питания, для питания спортсменов (далее специализированная жевательная резинка).

Термины и определения Жевательная резинка: Сахаристое кондитерское изделие, предназначенное для жевания, изготовленное с применением резиновой основы, которая не подлежит проглатыванию, с добавлением или без добавления других компонентов (пищевых ингредиентов). **Резиновая основа:** Нерастворимые в воде исходные вещества, используемые для производства жевательной резинки, в том числе на основе полимеров. По органолептическим показателям жевательная резинка должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Вкус и запах	Свойственные конкретному наименованию жевательной резинки, с учетом используемых компонентов (пищевых ингредиентов), без постороннего привкуса и запаха
Цвет	Различный, в соответствии с рецептурой жевательной резинки и (или) другими документами изготовителя, с учетом используемых компонентов (пищевых ингредиентов)
Форма	Различная, в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя
Консистенция (текстура)	После жевания растягивающаяся, пластичная, не прилипающая к зубам
Поверхность	Разнообразная, в соответствии с рецептурой и (или) другими документами изготовителя. Следы начинки на поверхности жевательной резинки с учетом допускаемых отклонений, установленных документами изготовителя

По физико-химическим показателям жевательная резинка должна соответствовать значениям, указанным в таблице 2. Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги, в соответствии с рецептурой без учета начинки, %, не более	В соответствии с конкретными значениями, установленными в рецептуре и (или) других документах изготовителя
Массовая доля резиновой основы, %, не менее	10
Массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты с массовой долей 10%, %, не более	15,0

Рекомендуемый срок годности и условия хранения жевательной резинки. Рекомендуемые условия хранения и срок годности жевательной резинки, считая от даты изготовления: для жевательной резинки без сахара: 24 месяца при температуре от 0°C до 25°C; для жевательной резинки с сахаром: 24 месяца при температуре (18±3)°C

11 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ Р 57901-2017****ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПОВЫШЕННОГО КАЧЕСТВА**

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на куриные пищевые яйца повышенного качества (далее - пищевые яйца), предназначенные для реализации и производства продуктов питания.

Пищевые яйца в зависимости от сроков хранения подразделяют на следующие виды: диетические экстра; столовые экстра. Пищевые яйца по качественным характеристикам (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвета белка) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Вид яиц	Характеристика		
	состояния воздушной камеры и ее высоты	состояния и положения желтка	плотности и цвета белка
Диетические экстра	Неподвижная, высота - не более 3 мм	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, светлый, прозрачный
Столовые экстра	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 6 мм	Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения	То же

Пищевые яйца по показателям пищевой ценности содержащегося в них (количеству витаминов и каротиноидов) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для яиц	
	диетические экстра	столовые экстра
Содержание витамина А в желтке, мкг/г, не менее	7,5	7,0
Содержание витамина В2 в желтке, мкг/г, не менее	4,0	3,0
Содержание витамина В2 в белке, мкг/г, не менее	3,5	3,0
Содержание витамина Е в желтке, мкг/г, не менее	30,0	25,0
Содержание каротиноидов в желтке, мкг/г, не менее	20,0	15,0

Срок годности устанавливает производитель с указанием условий хранения. При температуре от 0°C до 15°C и относительной влажности воздуха 60%-88%, рекомендуемые сроки хранения: диетических экстра яиц - не более 7 сут; столовых экстра яиц - не более 21 сут.

11 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ 28888-2017
МОЛОЧКО МАТОЧНОЕ ПЧЕЛИНОЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на молочко маточное пчелиное (далее - маточное молочко) предназначенное для использования в пищевой и фармацевтической промышленности.

Маточное молочко по органолептическим и физико-химическим показателям должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Внешний вид	Однородная, непрозрачная масса
Цвет	Белый с желтоватым оттенком или слабо-кремовый
Консистенция	Сметанообразная
Механические примеси (личинки, ульевого сор)	Не допускаются
Запах	Приятный, с медовым оттенком
Массовая доля сухих веществ, %	30,0-37,0
Вкус	Вяжущий, жгучий
Показатель окисляемости (подлинности), с, не более	10,0
Водородный показатель (рН) водного раствора маточного молочка массовой долей 1%, ед. рН	3,5-4,5
Массовая доля деценовых кислот, %, не менее*	5,0
Массовая доля:	
- восстанавливающих сахаров (до инверсии), % не менее	20,0
- сахарозы, %, не более	10,5
Флюоресценция	Светло-голубая
Массовая доля сырого протеина, %, *	31,0-47,0
Массовая доля воска, %, не более*	2,0
Признаки брожения	Не допускаются

* К безводному веществу маточного молочка.

Хранение. Хранение молочка маточного осуществляют в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту маточного молочка от загрязняющих веществ. Не допускается хранение вместе с ядовитыми, пылящими продуктами и продуктами, которые могут придать продукту не свойственный ему запах.

Срок годности маточного молочка устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок хранения маточного молочка, фасованного в плотно укупоренной упаковке из темного стекла или другого материала, не пропускающего свет вместимостью не более 0,1 дм, при температуре окружающего воздуха - не более 2 ч; при температуре хранения от минус 8°C до минус 4°C - 6 мес; при температуре не выше минус 18°C - два года, со дня изготовления при соблюдении условий транспортировки и хранения. Потребительская упаковка из темного стекла может быть заменена упаковкой из бесцветного стекла, имеющей светозащитное покрытие или обернутой светонепроницаемой бумагой.

<p>22 900 РУБ.</p>	<p align="center">ТИ к ГОСТ 33337-2015</p> <p align="center">ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА</p> <p align="center">ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ</p>
<p><i>Дата введения в действие – 01.01.2017 г. Дата актуализации текста – 18.03.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.</i></p> <p>Настоящая технологическая инструкция распространяется на кулинарные изделия [запеченные, вареные, тушеные и паровые] из мяса птицы для детского питания [далее - кулинарные изделия], предназначенные для детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле. В зависимости от термического состояния кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания подразделяют: на охлажденные с температурой в толще от 0°С до 6°С; замороженные с температурой в толще не выше минус 12°С.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: Кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания выпускают следующих видов и наименований: Запеченные* кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания: Окорочок цыпленка бескостный; Окорочок цыпленка бескостный с начинкой; Бедро цыпленка бескостное; Бедро цыпленка бескостное с начинкой; Филе грудной части цыпленка (индейки); Рулет из мяса цыпленка (индейки); Мясо цыпленка и/или индейки формованное. Вареные кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания: Мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное; Бедро цыпленка (индейки); Голень цыпленка; Паштет ** из: мяса цыпленка; мяса и печени цыпленка; мяса индейки; мяса и печени индейки; печени цыпленка и/или индейки. Тушеные кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания: Мясо цыпленка (индейки) в соусе; Мясное ассорти в соусе; Печень куриная в молочном соусе; Мясо цыпленка (индейки) с сердцем; Мясо цыпленка (индейки) обеденное; Филе куриное с языком; Мясо цыпленка (индейки) с овощами; Мясо цыпленка (индейки) с рисом. Паровые кулинарные изделия из мяса птицы для детского питания: Котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые Биточки из мяса цыпленка (индейки)</p> <p>Примечания: * Запеченные изделия предназначены для питания детей старше 3 лет. ** Вареное изделие - паштет предназначен для питания детей старше 3 лет. Термины и определения кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания: Пищевой продукт из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания с добавлением или без добавления ингредиентов (овощей, специй или крупы) и/или соуса в соответствии с рецептурой, подвергнутый тепловой обработке до кулинарной готовности. запеченное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания: Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности. вареное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания: Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой кулинарной обработке во влажной среде до кулинарной готовности. тушеное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания: Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости или соуса до кулинарной готовности. паровое кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания: Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой обработке до кулинарной готовности в атмосфере водяного пара.</p>	

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий со дня выработки приведены в таблице.

Наименование кулинарных изделий	Вид упаковки	Температура в толще кулинарного изделия, °С	Рекомендуемый срок годности, не более, при способе упаковки	
			без вакуума	с применением вакуума или модифицированной атмосферы
Запеченные	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов	От 0 до 6	72 ч	5 сут
		Не выше минус 12	1 мес	-
		Не выше минус 18	3 мес	-
Вареные:				
мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное, бедро цыпленка (индейки), голень цыпленка;	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов	От 0 до 6	72 ч	5 сут
		Не выше минус 12	1 мес	-
		Не выше минус 18	3 мес	-
паштет из мяса и/или печени цыпленка (индейки)	В пакетах из полимерных материалов; в коробочках и стаканчиках из полимерных материалов; в натуральных оболочках		72 ч	
	В оболочках:			
	поливинилхлоридных		5 сут	-
	"Амитан"		10 сут	-
	"Амифлекс"	От 0 до 6	20 сут	-
Тушеные	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов		72 ч	-
	В оболочках "Амитан", "Амифлекс"		30 сут	-
Паровые	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов	От 0 до 6	72 ч	5 сут
		Не выше минус 12	1 мес	-
		Не выше минус 18	3 мес	-

Сроки годности и условия хранения кулинарных изделий, отличные от рекомендуемых и гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, обосновывает и устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 56575-2015
ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Дата введения в действие — 01.07.2016 год. Дата актуализации текста — 23.05.2025 год. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на процесс производства лапши домашней (далее – продукт или продукция), изготовленной из пшеничной муки и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

Лапша домашняя подразделяется на: группу А макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий. Высшего сорта; Первого сорта; Второго сорта. группы Б и В макаронные изделия, изготовленные из пшеничной хлебопекарной муки и муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Высшего сорта; Первого сорта. Для домашней лапши, изготовленной с дополнительным сырьем, обозначение группы и сорта макаронных изделий дополняют одноименным с дополнительным сырьем наименованием. Домашнюю лапшу в зависимости от размера подразделяют на длинную и короткую. Длинная домашняя лапша может быть одинарная или двойная гнутая, а также сформованная в мотки, бантики и гнезда.

Термины и определения по ГОСТ Р 52000, ГОСТ 31743. **Домашняя лапша:** Макаронные изделия, отформованные путем раскатки теста и резания полученной ленты теста на заданную ширину. **Группа макаронных изделий:** Классификационная единица макаронных изделий, отличающихся основным сырьем, используемым для их изготовления. **Макаронные изделия группы А:** Макаронные изделия, изготовленные из муки твердой пшеницы для макаронных изделий. **Макаронные изделия группы Б:** Макаронные изделия, изготовленные из муки мягкой пшеницы для макаронных изделий. **Макаронные изделия группы В:** Макаронные изделия, изготовленные из муки пшеничной хлебопекарной или общего назначения. **Макаронные изделия группы А высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,9%, изготовленные из муки твердой пшеницы.

Примечание Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы А первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 1,2%, изготовленные из муки твердой пшеницы. **Примечание** Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы А второго сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 1,9%, изготовленные из муки твердой пшеницы. **Примечание** Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки твердой пшеницы второго сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы Б высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,6%, изготовленные из муки мягкой пшеницы. **Примечание** Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы Б первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,75%, изготовленные из муки мягкой пшеницы. **Примечание** Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки мягкой стекловидной пшеницы первого сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы В высшего сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,56%, изготовленные из пшеничной муки. **Примечание** Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Макаронные изделия группы В первого сорта:** Макаронные изделия, зольность которых не превышает 0,75%, изготовленные из пшеничной муки. **Примечание** Зольность макаронных изделий с дополнительным сырьем, изготовленных из муки хлебопекарной высшего сорта, может изменяться в зависимости от зольности дополнительного сырья. **Ассортимент продукции:** **Группа А:** лапша домашняя высшего сорта; лапша домашняя первого сорта; лапша домашняя второго сорта; лапша домашняя высшего сорта «Яичная»; лапша домашняя первого сорта «Яичная»; лапша домашняя второго сорта «Яичная»; лапша домашняя высшего сорта с петрушкой; лапша домашняя высшего сорта со свеклой; лапша домашняя высшего сорта с морковью; лапша домашняя высшего сорта с сельдереем; лапша домашняя первого сорта с петрушкой; лапша домашняя первого сорта со свеклой; лапша домашняя первого сорта с морковью; лапша

домашняя первого сорта с сельдереем; лапша домашняя второго сорта с петрушкой; лапша домашняя второго сорта со свеклой; лапша домашняя второго сорта с морковью; лапша домашняя второго сорта с морковью. **Группа Б:** лапша домашняя высшего сорта; лапша домашняя первого сорта; лапша домашняя высшего сорта «Яичные»; лапша домашняя первого сорта «Яичные»; лапша домашняя высшего сорта с петрушкой; лапша домашняя высшего сорта со свеклой; лапша домашняя высшего сорта с морковью; лапша домашняя высшего сорта с сельдереем; лапша домашняя первого сорта с петрушкой; лапша домашняя первого сорта со свеклой; лапша домашняя первого сорта с морковью; лапша домашняя первого сорта с сельдереем. **Группа В:** лапша домашняя высшего сорта; лапша домашняя первого сорта; лапша домашняя высшего сорта «Яичные»; лапша домашняя первого сорта «Яичные»; лапша домашняя высшего сорта с петрушкой; лапша домашняя высшего сорта со свеклой; лапша домашняя высшего сорта с морковью; лапша домашняя высшего сорта с сельдереем; лапша домашняя первого сорта с петрушкой; лапша домашняя первого сорта со свеклой; лапша домашняя первого сорта с морковью; лапша домашняя первого сорта с сельдереем.

По органолептическими показателям, продукция должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 56575 п.

5.2.2, приведенным в таблице 1. Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Соответствующий используемому сырью
Консистенция	Свойственный изделию данного вида, без постороннего вкуса
Вкус и запах	Свойственный изделию данного вида, без постороннего запаха
Цвет	Соответствующая типу изделий

По физико-химическим показателям, продукция должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 56575 п.

5.2.3, приведенным в таблице 2. Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность изделий, %, не более*	13,0
Кислотность изделий, град, не более	5,0
Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе HCl, не более	0,2
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3 При размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении
Наличие зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов	Не допускается

* Для лапши домашней, отправляемой в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, не более 11%.

Транспортирование и хранение Продукция транспортируется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов и СП 2.3.6.3668. Пакетирование грузов по ГОСТ 23285. При перевозке домашней лапши транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Домашнюю лапшу хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 30°C, исключающих попадание прямых солнечных лучей на упаковку. Помещения для хранения домашней лапши должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Срок годности лапши домашней устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** со дня изготовления при указанных условиях хранения: лапши яичной – 12 месяцев; лапши овощной и без дополнительного сырья – 24 месяца. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с требованиями ПНСТ 826, МУК 4.2.1847 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке.

16 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 57494-2017
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА КУР И ИНДЕЕК

Дата введения в действие - 01.07.2018 год Без ограничения срока действия

Настоящая технологическая инструкция распространяется на вареные, запеченные и жареные кулинарные изделия из мяса кур и индеек (далее - кулинарные изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд. Кулинарные изделия в зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов подразделяют на изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур и индеек.

Примечание - При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух видов птицы кулинарные изделия называют "из мяса птицы". В зависимости от технологии изготовления кулинарные изделия подразделяют на вареные, запеченные и жареные, в том числе контактным способом, на решетке или вертеле, во фритюре. В зависимости от количества используемого сырья [кускового мяса, мяса птицы механической обвалки (МПМО) и пищевых субпродуктов] кулинарные изделия подразделяют на следующие сорта: экстра, высший, первый, второй и третий.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную упаковку при температуре хранения от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% - не более 6 сут, вырабатываемых в барьерной оболочке - не более 60 сут.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы при температуре хранения от 0°C до 6°C: целыми изделиями - не более 20 сут; при порционной нарезке - не более 12 сут; при сервировочной нарезке - не более 10 сут.

Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий при температуре хранения минус 12 °C - не более 30 сут, при температуре минус 18°C - не более 90 сут.

11 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 33476-2015
БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие 01.01.2017 год

Настоящая технологическая инструкция распространяется на замороженные вторые обеденные блюда на овощной основе, готовые к употреблению после тепловой обработки.

Классификация В зависимости от используемого сырья и технологии производства замороженные вторые обеденные блюда изготавливают следующих видов: котлеты из одного или нескольких видов овощей; зразы картофельные; зразы картофельные с грибами; голубцы с овощами или мясом и рисом в томатном соусе; перец, фаршированный овощами или мясом и рисом в томатном соусе.

АССОРТИМЕНТ: Котлеты капустные жареные; Котлеты картофельные жареные; Котлеты морковные жареные; Котлеты свекольные жареные; Котлеты из овощей жареные; Зразы картофельные жареные; Зразы картофельные с грибами жареные; Голубцы с овощами и рисом в томатном соусе; Голубцы с мясом и рисом в томатном соусе; Перец, фаршированный овощами и рисом, с томатным соусом; Перец, фаршированный мясом и рисом, с томатным соусом.

По органолептическим показателям замороженные вторые обеденные блюда должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Овощные котлеты, картофельные зразы овально-приплюснутой формы или в форме "кирпичика", круга или другой формы, обжаренные с двух сторон до готовности. Голубцы примерно одинаковые по форме в виде конверта или цилиндрической формы, в соусе. Плоды перца целые, без разрывов в местах для фарширования, заполненные фаршем без комков, в соусе. Допускаются разрывы на перце в местах для фарширования, не превышающие 1/3 длины плода, при условии сохранения формы плода
Вкус, запах, цвет	Свойственный одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом. Посторонние привкус и запах не допускаются
Консистенция	Для котлет и зраз сочная, достаточно мягкая. Капустные листья и перец мягкие, но не разваренные. Фарш сочный, не упругий. Рис незваренный, хорошо перемешанный с фаршем

По физико-химическим показателям замороженные вторые обеденные блюда должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	6,0
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,0
Массовая доля мяса в блюдах с мясом, %, не менее	18,0
Температура продукта, °С	Не выше минус 18
Примеси растительного происхождения (плодоножек, чашелистиков, стеблей и других частей растений)	Не допускаются
Минеральные примеси (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Посторонние примеси (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Примечание Массовую долю мяса устанавливают в рецептурах и контролируют при закладке в процессе изготовления блюд.	

Термины и определения замороженные вторые обеденные блюда: Пищевые продукты, готовые к непосредственному употреблению в пищу после их тепловой обработки, изготовленные из овощей, растительного и животного жира, соли, с добавлением или без добавления мяса, круп, грибов, панировочных сухарей, муки, пряностей, с соусом или без него, замороженные до достижения внутри продукта температуры не выше минус 18°С, обеспечивающей микробиологическую стабильность и сохранение качества не менее одного года.

Условия хранения и срок годности замороженных вторых обеденных блюд Хранение замороженных вторых обеденных блюд осуществляют при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха не более 95%.

Рекомендуемый срок годности замороженных вторых обеденных блюд не более одного года со дня выработки.

11 900 РУБ.

ГОСТ 31655-2012
ЯЙЦА ПИЩЕВЫЕ

Дата введения в действие 01.01.2014 год.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые яйца индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные (далее яйца), предназначенные для пищевых целей.

Термины и определения **пищевые яйца (сельскохозяйственной птицы):** Яйца в скорлупе, произведенные сельскохозяйственной птицей, пригодные для непосредственного потребления человеком и переработки с целью получения продуктов питания. **мытые яйца:** Яйца, обработанные специальными моющими и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению на территории государства, принявшего стандарт. **недостаточно плотный белок:** Белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается. **незначительно перемещающийся от центра желток:** Видимый, слегка распластанный, подвижный желток.

Классификация *Яйца в зависимости от вида птицы классифицируются по следующим видам:* индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные.

В зависимости от сроков хранения яйца подразделяют по классам на диетические и столовые.

К диетическим яйцам относятся: яйца индюшиные, срок хранения которых не превышает 7 сут; яйца цесариные, срок хранения которых не превышает 30 сут; яйца перепелиные, срок хранения которых не превышает 11 сут; яйца страусиные, срок хранения которых не превышает 10 сут. **К столовым яйцам относятся:** яйца индюшиные, срок хранения которых не превышает 25 сут; яйца цесариные, срок хранения которых не превышает 90 сут; яйца перепелиные, срок хранения которых не превышает 30 сут; яйца страусиные, срок хранения которых не превышает 30 сут. **Транспортирование** Яйца транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований. Транспортирование яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Хранение Индюшиные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85%: диетические яйца не более 7 сут; столовые яйца не более 25 сут. Цесариные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85%: диетические яйца не более 30 сут; столовые яйца не более 90 сут. Перепелиные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 80%: диетические яйца не более 11 сут; столовые яйца не более 30 сут. Страусиные яйца хранят при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 65% до 70%: диетические яйца не более 10 сут; столовые яйца не более 30 сут.

Хранение мытых яиц при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 65% до 95% не более 12 сут.

11 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31654-2012
ЯЙЦА КУРИНЫЕ ПИЩЕВЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2014 год Дата актуализации текста – 15.08.2025 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пищевые куриные яйца - диетические и столовые (далее по тексту – продукт, продукция, яйца), предназначенные для реализации. Настоящая технологическая инструкция устанавливает технологические режимы и порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающих качество и безопасность продукции.

Термины и определения **Диетические яйца:** Яйца, срок хранения которых не превышает 7 сут. **Столовые яйца:** Яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С - не более 25 сут, и яйца, которые хранились при температуре от минус 2 °С до 0 °С - не более 90 сут. **Мытые яйца:** Яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению на территории государства, принявшего стандарт. **Недостаточно**

плотный белок: Белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается. **Незначительно перемещающийся от центра желток:** Видимый, слегка распластанный, подвижный желток.

Классификация Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются последующим видам: диетические; столовые. **Термины и определения диетические яйца:** Яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток.

столовые яйца: Яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С - не более 25 суток, и яйца, которые хранились при температуре от минус 2 °С до 0 °С - не более 90 суток. **мытые яйца:** Яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению на территории государства, принявшего стандарт.

недостаточно плотный белок: Белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается. **незначительно перемещающийся от центра желток:** Видимый, слегка распластанный, подвижный желток.

Транспортирование Яйца транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении гигиенических требований. Транспортирование яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

Хранение При температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 85% - 88% хранение: диетических яиц - не более 7 сут; столовых яиц - не более 25 сут; мытых яиц - не более 12 сут.

При температуре от минус 2 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85% до 88% яйца хранят не более 90 сут. Хранение яиц, предназначенных для отгрузки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Срок годности устанавливает производитель с указанием условий хранения.

14 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32909-2014
КОНСЕРВЫ. СУПЫ

Дата введения в действие — 01.01.2016 год

Настоящая технологическая инструкция распространяется на консервированные супы, изготовленные из свежих или заготовленных впрок овощей, жиров, соли, пряностей, с добавлением или без добавления мяса, круп, томатопродуктов, муки, пищевых кислот, сахара и предназначенные для реализации в розничной торговле и использования в сети общественного питания (далее консервы).

Классификация Консервы подразделяют: на готовые к употреблению; в виде полуфабриката, требующего добавления водой. В зависимости от технологии консервы изготавливают однородными (супы-пюре) и/или с кусочками овощей, и/или грибов, и/или мяса.

По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	В зависимости от рецептуры смесь овощей, целых и/или различной формы нарезки с добавлением или без добавления мяса, круп. Мясо, нарезанное кубиками или кусочками разнообразной формы. Крупа и макаронные изделия без комков. Для супов-пюре однородная протертая масса с включениями кусочков грибов и/или мяса или без них
Вкус, запах, цвет	Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние привкус и запах не допускаются. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки
Консистенция	Овощи, крупы, макаронные изделия мягкие, но не разваренные; мясо сочное, мягкое; грибы плотные, неразваренные. Допускается незначительная разваренность картофеля

Требования к физико-химическим показателям консервов (полуфабрикатов) приведены в таблице

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	5,0
Массовая доля хлоридов, %	1,5-2,5
Массовая доля мяса (для супов с мясом), %, не менее	10,0
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
для консервов с добавлением грибов	0,03
для остальных консервов	Не допускаются
Примечания 1 Значения физико-химических показателей установлены для консервов без их разведения. 2 Массовую долю мяса устанавливают по рецептуре и контролируют при закладке сырья.	

Требования к физико-химическим показателям консервов (готовых к употреблению) приведены в таблице

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля жира, %, не менее	2,0
Массовая доля хлоридов, %	0,7-1,5
Массовая доля мяса (для супов с мясом), %, не менее	5,0
Посторонние примеси, в том числе примеси растительного происхождения (не предусмотренные рецептурой)	Не допускаются
Минеральные примеси	Не допускаются
Примечание Массовую долю мяса устанавливают по рецептуре и контролируют при закладке сырья.	

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов Условия и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% со дня изготовления: в стеклянной упаковке три года; металлической упаковке с эмалевым покрытием три года; металлической упаковке с лаковым покрытием два года; упаковке из полимерных материалов один год; упаковке из комбинированных материалов два года.