



**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 ОРЕХИ, СМЕСИ, СЕМЕЧКИ,
МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ, ЗЕРНО, СОЮ**



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



Отсканируйте QR код
и перейдите на наш сайт

**Мичуринск-наукоград РФ
2026**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лучшая реклама любого товара – его качество.

Томас Роберт Дьюар

Уважаемые Коллеги, в условиях продолжения процесса формирования единого таможенного законодательства стран-участниц ЕАЭС Вам необходимо реагировать на все нововведения в области стандартизации и технического регулирования: ежегодно вводятся новые Технические регламенты и стандарты, вносятся изменения в уже действующие, претерпевают изменения классификаторы продукции (замена ОК 005-93 на ОК 034-2014). В связи с этим предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный центр «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические условия, разработанные профильными технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам стран ЕАЭС и иных стандартов.

Готовые Технические условия (ТУ) для пищевой промышленности – это полноценный документ, по которому можно выпускать продукцию и осуществлять необходимые процессы подтверждения ее соответствия требованиям безопасности технических регламентов (декларирование, сертификация, государственная регистрация, ветеринарно-санитарная экспертиза).

Все документы по стандартизации, разработанные нашим Центром, проходят экспертизу и регистрацию в Федеральном бюджетном учреждении «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний («ФБУ «ЦСМ»»).

Технические условия действуют на территории стран ЕАЭС (России, Казахстана, Белоруссии, Армении и Киргизии).

Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!

В комплект готовых Технических условий входят:

1. технические условия 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.

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

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день**. Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), в документе прописывается наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора. Отправка документов производится в день поступления денег или на следующий день, заказным письмом почтой России или курьерской службой (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации, стран ЕАЭС и дальнего зарубежья.**

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 рецептов 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+ТИ – от 8 000 до 25 000 рублей! Работаем без НДС.**

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

- 10% – одновременное приобретение 2-х документов,
- 10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,
- 15% – одновременное приобретение от 3-х документов,
- 20% – одновременное приобретение от 10-и документов.

Скидки на разработку ТУ:

- 10% – заказ на разработку 2-х документов,
- 10% – повторный заказ разработки документа.

Скидка 10% от цены конкурентов!

Уважаемые Коллеги, 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 и сопроводительные документы: договор, счет фактура, товарная накладная, акт приема 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 и других стран.
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 ХАССП, регистрация Деклараций о соответствии ТР ТС 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 и внедрение на производство системы ХАССП с максимальной выгодой для Вашего предприятия. Уже сейчас Вы можете заказать у нас разработку программы качества продукции, соответствующую принципам ХАССП.

Мы помогаем как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-технической документации. 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, WhatsApp/Viber 8(960) 665-44-41**, 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 Вы не можете позвонить, оставьте свой номер телефона по 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! Технологи 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».**

РЕКВИЗИТЫ:

Юридический адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3
(Технологический отдел)

Фактический адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3
(Технологический отдел)

Адрес для корреспонденции: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, д. 196

ИНН 6827022361

КПП 682701001

Филиал «Центральный» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/счет 40702810937410000099

к/счет 30101810145250000411

БИК 044525411

ОГРН 1126827000410

ОКПО 37676459

ОКОГУ 4210014

ОКАТО 68415000000

ОКВЭД 74.30.4

Сайт: agropit.ru, kupi-tu.ru

Адрес электронной почты: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru

Телефон/факс: 8(475-45)5-14-13, 5-05-97, 5-09-80

Генеральный директор: Максимова Татьяна Владимировна (на основании Устава)

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОРЕХИ, СМЕСИ, СЕМЕЧКИ, МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ, ЗЕРНО, СОЮ

ТИ к ГОСТ 8758-2025 НУТ	7
ТИ к ГОСТ 35245-2025 ЗЕРНО КУКУРУЗЫ.....	8
ТИ к ГОСТ Р 55289-2012 РИС	10
ТИ к ГОСТ 31491-2012 МУКА ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	12
ТИ к ГОСТ 31784-2012 АРАХИС.....	13
ТИ к ГОСТ 22391-2015 ПОДСОЛНЕЧНИК	14
ТИ к ГОСТ 21149-2022 ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ	15
ТИ к ГОСТ 572-2016 КРУПА ПШЕНО ШЛИФОВАННОЕ	17
ТИ к ГОСТ 34143-2017 КРУПА ТРИТИКАЛЕВАЯ.....	19
ТИ к ГОСТ ISO 7301-2013 РИС	21
ТИ к ГОСТ 9353-2016 ПШЕНИЦА	22
ТИ к ГОСТ 22983-2016 ПРОСО	25
ТИ к ГОСТ 33930-2016 САГО.....	27
ТИ к ГОСТ 34023-2016 ТРИТИКАЛЕ	28
ТИ к ГОСТ 34142-2017 МУКА ТРИТИКАЛЕВАЯ	29
ТИ к ГОСТ Р 71908-2024 КЛЕЙКОВИНА ПШЕНИЧНАЯ СУХАЯ.....	31
ТИ к ГОСТ 34817-2021 МУКА ПШЕНИЧНАЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ ИЗ КРУПЯНЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ.....	32
ТИ к ГОСТ 2929-2024 ТОЛОКНО ОВСЯНОЕ	34
ТИ к ГОСТ Р 71907-2024 МУКА АМАРАНТОВАЯ	35
ТИ к ГОСТ 34816-2021 МУКА ПШЕНИЧНАЯ БЛИННАЯ.....	36
ТИ к ГОСТ 21149-2022 ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ	37
ТИ к ГОСТ 32908-2014 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ	38
ТИ к ГОСТ Р 55296-2012 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ НИЗКОБЕЛКОВЫЕ.....	39
ТИ к ГОСТ Р 55295-2012 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ ИНСТАНТНЫЕ.....	41
ТИ к ГОСТ Р 54656-2011 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ С ОБОГАЩАЮЩИМИ ДОБАВКАМИ	42

ТИ к ГОСТ Р 55464-2013 КОНСЕРВЫ. ОЛИВКИ ИЛИ МАСЛИНЫ В ЗАЛИВКЕ	43
ТИ к ГОСТ 6002-2022 КРУПА КУКУРУЗНАЯ	44
ТИ к ГОСТ 5784-2022 КРУПА ЯЧМЕННАЯ.....	45
ТИ к ГОСТ 14176-2022 МУКА КУКУРУЗНАЯ.....	46
ТИ к ГОСТ 35013-2023 МАСЛО САФЛОРОВОЕ.....	47
ТИ к ГОСТ 35012-2023 МАСЛО ЛЬНЯНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ	49
ТИ к ГОСТ Р 8807-2024 МАСЛО ГОРЧИЧНОЕ.....	50
ТИ к ГОСТ 35051-2023 КРУПА КИНОА	51
ТИ к ГОСТ 35050-2023 МАШ.....	52
ТИ к ГОСТ 31647-2025 МАСЛО ПАЛЬМОВОЕ И ЕГО ФРАКЦИИ РАФИНИРОВАННЫЕ ДЕЗОДОРИРОВАННЫЕ	53
ТИ к ГОСТ 12183-2018 МУКА РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ И ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ ОБОЙНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ	56
ТИ к ГОСТ 28673-2019 ОВЕС.....	57
ТИ к ГОСТ 28672-2019 ЯЧМЕНЬ.....	58
ТИ к ГОСТ 7022-2019 КРУПА МАННАЯ.....	60
ТИ к ГОСТ 7066-2019 ЧЕЧЕВИЦА ТАРЕЛОЧНАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ	61
ТИ к ГОСТ 34702-2020 ПШЕНИЦА ХЛЕБОПЕКАРНАЯ	62
ТИ к ГОСТ Р 59148-2020 МАСЛО РЫЖИКОВОЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И КОМБИКОРМОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	65
ТИ к ГОСТ Р 59716-2021 МУКА ПШЕНИЧНО-ТРИТИКАЛЕВАЯ ОБОЙНАЯ	66
ТИ к ГОСТ Р 59717-2021 МУКА ПШЕНИЧНО-ТРИТИКАЛЕВО-РЖАНАЯ ОБОЙНАЯ	67
ГОСТ Р ИСО 11051-2021 ПШЕНИЦА ТВЕРДАЯ (TRITICUM DURUM DESF.).....	68
ТИ к ГОСТ 3034-2021 КРУПА ОВСЯНАЯ	68
ТИ к ГОСТ 276-2021 КРУПА ПШЕНИЧНАЯ (ПОЛТАВСКАЯ, «АРТЕК»)	69
ТИ к ГОСТ 5550-2021 КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ	71
ТИ к ГОСТ 5060-2021 ЯЧМЕНЬ ПИВОВАРЕННЫЙ	73
ТИ к ГОСТ 19092-2021 ГРЕЧИХА	74
ТИ к ГОСТ 32857-2014 ЯДРА МИНДАЛЯ СЛАДКОГО	75
ТИ к ГОСТ 16833-2014 ЯДРО ОРЕХА ГРЕЦКОГО	78

ТИ к ГОСТ 31852-2012 ОРЕХИ КЕДРОВЫЕ ОЧИЩЕННЫЕ	80
ТИ к ГОСТ 31788-2012 ОРЕХИ ФИСТАШКОВЫЕ НЕОЧИЩЕННЫЕ	81
ТИ к ГОСТ 34268-2017 ОРЕХИ КОКОСОВЫЕ СВЕЖИЕ	82
ТИ к ГОСТ 32287-2013 ЯДРА ОРЕХОВ ЛЕЩИНЫ	83
ТИ к ГОСТ 32873-2014 ОРЕХИ КАШТАНА СЪЕДОБНОГО.....	85
ТИ к ГОСТ 32811-2014 ОРЕХИ МИНДАЛЯ СЛАДКОГО В СКОРЛУПЕ	86
ТИ к ГОСТ 32288-2013 ОРЕХИ ЛЕЩИНЫ.....	88
ТИ к ГОСТ 32874-2014 ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ	89
ТИ к ГОСТ 16990-2017 РОЖЬ	91
ТИ к ГОСТ 7169-2017 ОТРУБИ ПШЕНИЧНЫЕ	92
ТИ к ГОСТ 7045-2017 МУКА РЖАНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ.....	92
ТИ к ГОСТ 7170-2017 ОТРУБИ РЖАНЫЕ	92
ТИ к ГОСТ 31743-2017 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ	93
ТИ к ГОСТ Р 58425-2019 ЗЕРНО ПЛЮЩЕНОЕ КОНСЕРВИРОВАННОЕ	94
ТИ к ГОСТ 58434-2019 СОУСЫ СОЕВЫЕ	95
ТИ к ГОСТ 58441-2019 ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СОЕВЫЕ ТОФУ	95
ТИ к ГОСТ 58390-2019 СОЯ ПРОРОЩЕННАЯ ПИЩЕВАЯ.....	96
ТИ к ГОСТ 58449-2019 НАПИТКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ БЕЛКОВЫЕ ИЗ СОИ.....	97
ТИ к ГОСТ 1129-2013 МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ.....	98
ТИ к ГОСТ 31759-2012 МАСЛО РАПСОВОЕ	99
ТИ к ГОСТ Р 50365-92 ЗАВТРАКИ СУХИЕ. ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ И ПШЕНИЧНЫЕ ..	99
ТИ к ГОСТ 12096-76 САФЛОР ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ.....	101
ТИ к ГОСТ 10582-76 СЕМЕНА ЛЬНА МАСЛИЧНОГО	102
ТИ к ГОСТ 18271-72 КРУПКА ПШЕНИЧНАЯ ДРОБЛЕНАЯ.....	103
ТИ к ГОСТ 7981-68 МАСЛО АРАХИСОВОЕ	103
ТИ к ГОСТ 3898-56 МУКА СОЕВАЯ ДЕЗОДОРИРОВАННАЯ	105
ТИ к ГОСТ 6292-93 КРУПА РИСОВАЯ	107

ТИ к ГОСТ НА НА ОРЕХИ, СМЕСИ, СЕМЕЧКИ, МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ, ЗЕРНО, СОЮ

11 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 8758-2025
НУТ**

Дата введения в действие – 01.01.2026 г. 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 нут, предназначенный для продовольственных и непродуктовых целей (*Cicer Arietinum L.*).

Классификация В зависимости от цвета нут подразделяют на типы, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Тип	Цвет семян	Содержание семян другого типа, %, не более
I	От белого до желто-розового	5
II	От красно-коричневого до черного	5
<i>Примечание</i> - Нут, содержащий примесь нута другого типа более 5%, определяют как "смесь типов" с указанием типового состава в процентах.		

Нут в зависимости от качества семян подразделяют на классы в соответствии с требованиями таблицы 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя		
	для 1-го класса	для 2-го класса	для 3-го класса
Тип	I тип с примесью семян II типа не более 2%; II тип с примесью семян I типа не более 2%	I тип с примесью семян II типа не более 5%; II тип с примесью семян I типа не более 5%	I и II типы, смесь типов
	Смесь типов не допускается		
Состояние	В здоровом, негнущемся состоянии		
Цвет	Свойственный здоровым семенам нута		
Запах	Свойственный здоровым семенам нута, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов		
Влажность, %, не более	14,0		16,0
Сорная примесь, %, не более:	1,0	2,0	3,0
в том числе: - минеральной примеси	0,1	0,2	1,0
- в числе минеральной примеси гальки, шлака, руды	Не допускается		
Зерновая примесь, %, не более	2,0	3,0	15,0

Транспортирование и хранение Нут размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида.

При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояние нута, указанное в таблице 3. Таблица 3

Состояние нута	Норма, %
По влажности	
Сухое	Не более 14,0
Средней сухости	14,1-16,0
Влажное	16,1-18,0
Сырое	18,1 и более
По сорной примеси	
Чистое	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1-3,0
Сорное	3,1 и более
По зерновой примеси	
Чистое	Не более 2,0
Средней чистоты	2,1-4,0
Сорное	4,1 и более

В процессе хранения проводится систематический контроль за качеством и состоянием нута. Контролируют: температуру семян, влажность, зараженность, цвет, запах. **Срок годности** и условия хранения нута устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 35245-2025
ЗЕРНО КУКУРУЗЫ**

Дата введения в действие – 01.01.2026 г. 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 кукурузу в зерне и початках (*Zea mays*), предназначенную для продовольственных и непродовольственных целей.

Классификация В зависимости от цвета и формы зерна кукурузу подразделяют на типы, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Номер и наименование типа	Характеристика зерна	Содержание зерен (початков) других типов, %, не более
I Зубовидная желтая	Желтое, оранжевое, желтое с белой верхушкой. Преимущественно продолговато-удлиненное со скошенными боками и вдавленной верхушкой зерна	15,0, в том числе белой не более 5,0
II Зубовидная белая	Белое, палевое, бледно-розовое. Преимущественно продолговато-удлиненное со скошенными боками и вдавленной верхушкой зерна	15,0, в том числе желтой не более 2,0
III Кремнистая желтая	Желтое, оранжевое с белой верхушкой. Верхушка зерна округлая без вдавленности. Зерно блестящее	15,0, в том числе белой не более 5,0
IV Кремнистая белая	Белое, палевое, бледно-розовое. Верхушка зерна округлая без вдавленности. Зерно блестящее	15,0, в том числе желтой не более 2,0
V Полузубовидная желтая	Желтое, оранжевое. Форма переходная от зубовидной к кремнистой со слабовдавленной верхушкой зерна или без вдавленности	25,0, в том числе белых не более 5,0
VI Полузубовидная белая	Белое, палевое, бледно-розовое. Форма переходная от зубовидной к кремнистой со слабовдавленной верхушкой зерна или без вдавленности	25,0, в том числе желтых не более 2,0
VII Лопающаяся белая	Белое. Удлиненное с клювовидной или округлой верхушкой. Зерно гладкое	15,0, в том числе желтых не более 2,0

VIII	Лопающаяся желтая	Желтое. Удлиненное с клювовидной или округлой вер-хушкой. Зерно гладкое	15,0, в том числе белых не более 5,0
IX	Восковидная	Белое, светло-желтое. Зубовидное и полузубовидное	3,0

Кукурузу в зависимости от качества зерна подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для класса		
	1-го	2-го	3-го
Тип	I-IX		I-X, допускается смесь типов
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии		
Цвет	Свойственный здоровому зерну кукурузы в соответствии с характеристикой зерна в таблице 1		
Запах	Свойственный здоровому зерну кукурузы, без плесневого, солодового, затхлого, и других посторонних запахов		
Влажность, %, не более		15,0	
Всхожесть *, %, не менее		55,0	
Початки в обертках, %, не более		2,0	
Сорная примесь, %, не более в том числе:	2,0	3,0	5,0
испорченные зерна кукурузы	Не допускаются	1,0	В пределах нормы общего содержания сорной примеси
минеральная примесь	0,2	0,3	1,0
в том числе галька	0,1	0,2	0,5
Зерновая примесь, %, не более	5,0	10,0	15,0
в том числе:			
проросшие зерна	Не допускаются	2,0	5,0
поврежденные зерна кукурузы	Не допускаются	1,0	В пределах нормы общего содержания зерновой примеси
* Всхожесть определяется для кукурузы, направляемой для переработки в крахмал, патоку и при производстве продуктов детского питания.			

Транспортирование и хранение Кукурузу размещают, транспортируют и хранят отдельно по типам и классам в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах. Кукурузу, выращенную на полях без применения пестицидов и предназначенную для выработки продуктов детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно от кукурузы, выращенной на полях с применением пестицидов. **Срок годности** устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ Р 55289-2012****РИС**

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 27.01.2026 г. 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 нешелушеное зерно риса, предназначенное для использования в продовольственных целях. **Классификация В** зависимости от величины отношения длины к ширине нешелушенного зерна и консистенции зерна рис подразделяют на типы и подтипы, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Тип			Подтип		Примерный перечень сортов, характеризующих тип и подтип
Но- мер	Наименование	Отношение длины к ширине нешелушенного зерна	Но- мер	Консистенция зерна	
I	Длиннозерный	3,2 и более	1	Стекловидная	Волгоградский, Изумруд, Приморский 29, Светлый, Серпантин, Снежинка, Ханкайский 429, Ханкайский 52
			2	Частично стекловидная	Сорта с частично стекловидной консистенцией
			3	Молочного стекла в разрезе стеаринообразная без мучнистого или стекловидного вкрапления	Глютинозные сорта
II	Среднезерный	2,3-3,1	1	Стекловидная	Аметист, Курчанка, Лидер, Новатор, Регул, Фонтан, Янтарь
			2	Частично стекловидная	Сорта с частично стекловидной консистенцией
			3	Молочного стекла в разрезе стеаринообразная без мучнистого или стекловидного вкрапления	Глютинозные сорта
III	Короткозерный	2,2 и менее	1	Стекловидная	Атлант, Боярин, Виктория, Вираз, Гамма, Гарант, Дальневосточный, Дарий 23, Дружный, Командор, Контакт, Кубань 3, Кумир, Лиман, Луговой, Приозерный 61, Раздольный, Рапан, Северный 8242, Соната, Сонет, Фишт, Флагман, Хазар, Южанин, Южный
			2	Частично стекловидная	Сорта с частично стекловидной консистенцией
			3	Молочного стекла в разрезе стеаринообразная без мучнистого или стекловидного вкрапления	Глютинозные сорта: Виола, Виолетта

Рис в зависимости от качества зерна подразделяют на четыре класса, в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для класса			
	высшего	первого	второго	третьего
Типовой состав	I, II, III	I, II, III	I, II, III	I, II, III
Цвет	Свойственный нормальному зерну риса			
Запах	Свойственный нормальному зерну риса, без затхлого, солодового, плесневого, постороннего			
Состояние	Негреющийся, в здоровом состоянии			
Пожелтевшие зерна, %, не более	Не допускаются	0,3	1,5	4,0
Красные зерна, %, не более	2,0	5,0	10,0	15,0
Глютинозные зерна для I, II, III типов:				
1-го и 2-го подтипов, %, не более	0,3	0,5	1,0	1,0
3-го подтипа, %, не менее	99,0	95,0	90,0	85,0
Массовая доля влаги, %:				
не более	15,0	15,0	15,0	15,0
не менее	13,0	13,0	13,0	13,0
Сорная примесь, %, не более	1,0	1,0	1,5	2,0
в том числе:				
просянка (курмак, сулуф)	0,5	0,5	1,0	1,5
минеральная примесь	0,2	0,2	0,2	0,5
испорченные зерна риса	Не допускаются	Не допускаются	0,2	0,5
Зерновая примесь, %, не более	3,0	3,0	5,0	7,0
в том числе:				
проросшие зерна	Не допускаются	0,5	1,0	1,5
обрушенные зерна	1,5	1,5	2,0	3,0
недозрелые, щуплые, меловые зерна	1,5	2,0	3,0	4,0
Зараженность вредителями	Не допускается	Не допускается	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше I степени	
Загрязненность мертвыми насекомыми - вредителями, экз/кг, не более	Не допускается	Не допускается	15	15
Кислотность, град., не более*	2,0	2,0	-	-

* Показатель определяется в зерне риса, выращенного на полях без применения пестицидов и предназначенного для выработки продуктов детского питания.

Транспортирование и хранение Рис размещают, транспортируют и хранят отдельно по типам в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями зернохранилищах и транспортных средствах, в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида. Рис, выращенный на полях без применения пестицидов и предназначенный для выработки продуктов детского питания, а также глютинозный, принимают, размещают, подрабатывают, транспортируют и хранят отдельно. При размещении, транспортировании и хранении риса учитывают состояния риса по влажности и засоренности, приведенные в таблицах 3 и 4.

Таблица 3

Состояние	Влажность, %
Сухое	Не более 14,0
Средней сухости	14,1-15,5
Влажное	15,6-17,0
Сырое	17,1 и более

Таблица 4

Состояние	Сорная примесь, %	Зерновая примесь, %
Чистое	Не более 1,0	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1-3,0	1,1-3,0
Сорное	3,1 и более	3,1 и более

Наиболее приемлемыми и рекомендуемыми для сохранности зерна риса являются режимы хранения в очищенном, сухом и охлажденном состоянии. В процессе хранения проводят систематический контроль за качеством и состоянием зерна.

Срок годности устанавливает изготовитель.

14 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31491-2012 МУКА ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. 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 муку, вырабатываемую из зерна мягкой пшеницы в соответствии с ГОСТ 9353 или с содержанием в ней до 20% твердой пшеницы (дурум), предназначенную для производства макаронных изделий по ГОСТ 31463.

Классификация Муку из мягкой пшеницы для выработки макаронных изделий в зависимости от уровня значений показателей качества подразделяют на сорта: экстра; высший (крупка); первый (полукрупка).

По органолептическим показателям мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма сортов муки		
	Экстра	Высший (крупка)	Первый (полукрупка)
Цвет	Белый с желтоватым оттенком		Белый с кремоватым оттенком
Запах	Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый		
Вкус	Свойственный муке из здорового зерна, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		
Наличие минеральной примеси*	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста		
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; с размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более 3,0	3		
Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускаются		
* При возникновении разногласий при определении наличия минеральной примеси в муке из мягкой пшеницы для макаронных изделий (наличие хруста) определение проводят по ГОСТ 875 по показателю "Зола нерастворимая в 10% HCL" с нормой не более 0.2%.			

По физико-химическим показателям мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Сорт муки	Массовая доля влаги, %, не более	Массовая доля сырой клейковины, %, не менее	Качество сырой клейковины, ед. ИДК	Число падения, с, не менее	Массовая доля золы, %	Крупность помола, %	
						остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	проход через сито по ГОСТ 4403, не более
Экстра	15,5	28	50-100	220	0,55	2,0 из полиамидной ткани N 14 ПЧ-200	15,0 из полиамидной ткани N 27 ПЧ-120
Высший (крупка)	15,5	28	50-100	220	0,60	2,0 из полиамидной ткани N 16 ПЧ-200	25,0 из полиамидной ткани N 27 ПЧ-120
Первый (полу-крупка)	15,5	30	50-100	200	0,75	2,0 из полиамидной ткани N 18,5 ПЧ-180	50,0 из полиамидной ткани N 45/50 ПА

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846.

Срок годности и хранения устанавливает изготовитель продукции, учитывая повышение кислотного числа жира не более 60 мг КОН на 1 г жира. **Рекомендуемый срок годности** и режим хранения муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий: Муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий рекомендуется хранить не более 6 мес при температуре окружающей среды не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 70%.

10 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31784-2012

АРАХИС

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. 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 бобы и ядра арахиса (*Arachis hypogaea Linnaeus*), предназначенные для непосредственного употребления в пищу человеком, для применения в пищевой промышленности.

Термины и определения поврежденные бобы/ядра (damaged pods/kernels): Бобы/ядра, имеющие механические повреждения, пораженные плесенью или долгоносиком, а также бобы/ядра с обесцвеченным эндоспермом, оказывающим существенное влияние на ухудшение качества. **обесцвеченные бобы/ядра (discoloured pods/kernels):** Бобы/ядра с частичным обесцвечиванием, не оказывающим существенное влияние на ухудшение качества. **пустые бобы (empty pods):** Бобы, свободные от ядер. **сморщенные бобы/ядра (shriveled pods/kernels):** Недоразвитые и сморщившиеся бобы/ядра. **очищенные ядра (broken kernels):** Ядра, с которых полностью снята кожица (оболочка). **ломаные ядра (skinned kernels):** Ядра, от которых отколото более четверти. **расщепленные ядра (split kernels):** Ядра, расщепленные на половинки.

Арахис должен быть сухим и достаточно однородным по размерам и соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для	
	бобов арахиса	ядер арахиса
Массовая доля влаги, %, не более	9,0	7,0
Массовая доля посторонних примесей (пыль, грязь, комочки земли, камешки, мякина, частицы стеблей), %, не более	2,0	1,0
Массовая доля поврежденных бобов/ядер, %, не более	0,5	0,5
Массовая доля сморщенных бобов/ядер, %, не более	3,0	3,0
Массовая доля очищенных ядер, %, не более	-	0,5
Массовая доля ломаных и расщепленных на половинки ядер, %, не более	-	10,0
Массовая доля пустых бобов, %, не более	2,0	-
Массовая доля других разновидностей, %, не более	5,0	5,0

Транспортирование и хранение Арахис транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средств и зернохранилищах в соответствии с правилами и условиями хранения и перевозок, действующими на транспорте данного вида, утвержденными в установленном порядке.

Сроки годности бобов и ядер арахиса устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

10 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 22391-2015
ПОДСОЛНЕЧНИК**

Дата введения в действие – 01.07.2016 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. 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 семена подсолнечника, предназначенные для производства подсолнечного масла, используемого для пищевых целей, в том числе для детского питания и промышленной переработки.

Семена подсолнечника подразделяют на три класса в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя для подсолнечника класса		
	1	2	3
Состояние	В здоровом состоянии, без самосогревания или теплового повреждения во время сушки		
Цвет	Свойственный нормальному цвету семян подсолнечника соответственно определенным сортовым признакам		
Запах	Свойственный здоровым семенам подсолнечника (без постороннего, затхлого и плесневого запахов)		
Массовая доля влаги, %	6,0-8,0		
Массовая доля масла в пересчете на сухое вещество, %, не менее	50,0	45,0	40,0
Кислотное число масла, мг КОН/г, для семян, не более	1,3	2,2	5,0
Масличная примесь, %, не более,	3,0	5,0	7,0
в том числе проросшие семена	1,0	2,0	3,0
Сорная примесь, %, не более,	1,0	2,0	3,0
в том числе:			
испорченные семена	0,2	0,5	1,0
минеральная примесь	0,3	0,5	0,5
в числе минеральной примеси:			
галька, шлак, руда	0,15	0,3	0,3
вредная примесь:			
семена клещевины	Не допускаются		

Транспортирование и хранение Партии семян подсолнечника, выращенные на полях без применения пестицидов, предназначенные для детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно от других партий. Отдельно также размещают (при наличии сортового удостоверения), хранят и транспортируют партии семян высокомасличного и высокоолеинового подсолнечника. Партии семян подсолнечника, пораженные белой или серой гнилью, размещают, транспортируют и хранят отдельно в условиях, исключающих возможность их смешивания с другими партиями.

При размещении, транспортировании и хранении семян подсолнечника учитывают состояния по влажности и засоренности, приведенные в таблице 2.

Таблица 2

Состояние семян подсолнечника	Норма, %	
По влажности		
Сухое	не более 7,0	
Средней сухости	от 7,1 до 8,0	
Влажное	" 8,1 " 9,0	
Сырое	" 9,1 и более	
По засоренности		
	Масличная примесь:	Сорная примесь:
Чистое	не более 3,0	не более 1,0
Средней чистоты	3,1-7,0	1,1-5,0
Сорное	7,1 и более	5,1 и более

На временное хранение сроком до 1 мес должны закладывать семена подсолнечника с влажностью не более 9,0% и засоренностью не более 3,0% при условии их активного вентилирования. На длительное хранение в зернохранилищах без активного вентилирования должны закладывать семена подсолнечника с влажностью не более 7,0% и засоренностью не более 2,0%. Семена подсолнечника с влажностью более 7,0% должны хранить на токах не более 1 сут. В процессе хранения проводят систематический контроль за качеством и состоянием семян подсолнечника. Контролируют температуру семян, влажность, зараженность, цвет, запах.

Срок годности продукции устанавливает изготовитель.

11 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 21149-2022
ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2023 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. 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 овсяные хлопья, предназначенные для пищевых целей.

Классификация В зависимости от способа обработки сырья овсяные хлопья подразделяют на три вида: "Геркулес", лепестковые и "Экстра". В зависимости от времени варки овсяные хлопья "Экстра" вырабатывают трех номеров: N 1 - из целой овсяной крупы; N 2 - мелкие из резаной крупы; N 3 - быстрорастворимые из резаной крупы. По органолептическим показателям овсяные хлопья должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для хлопьев вида			
	"Экстра"			Лепестковые
	N 1	N 2	N 3	
Цвет	Белый с оттенками от кремового до желтоватого			
Запах	Свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов			
Вкус	Свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов			

По физико-химическим показателям овсяные хлопья должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для хлопьев вида				
	"Экстра"			"Геркулес"	Лепестковые
	N 1	N 2	N 3		
Влажность, %, не более	12,5	12,0	12,0	12,0	12,0
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	2,1	2,1	2,1	2,1	1,9
Кислотность, град, не более	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Сорная примесь, %, не более, в том числе:	0,30	0,30	0,30	0,35	0,25
минеральная примесь, не более	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
цветковые пленки (свободные и полученные в результате отделения от ядра), не более	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
вредная примесь и куколь, не более	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
в числе вредной примеси*:					
софоры лисохвостной и вязеля разноцветного, не более	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Развариваемость, мин, не более	15	10	5	20	10
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0				
* Горчак ползучий, термопис ланцетный, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая - не допускается. Примечания 1 Показатели зольности и развариваемости являются гарантийными и определяются периодически, но не реже одного раза в полугодие. 2 Для определения содержания цветковых пленок необрушенные целые и плющенные зерна следует обязательно освобождать от оболочек.					

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение овсяных хлопьев - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение овсяных хлопьев, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Овсяные хлопья перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке овсяных хлопьев транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Овсяные хлопья хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Помещения для хранения овсяных хлопьев должны быть чистыми, сухими, тщательно проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение овсяных хлопьев вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности и условия хранения овсяных хлопьев устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 572-2016
КРУПА ПШЕНО ШЛИФОВАННОЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2018 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. 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 крупу пшено шлифованное, получаемую из зерна проса путем освобождения его от цветковых пленок, частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша. Крупа пшено шлифованное предназначается для пищевых целей, а также для промышленной переработки при производстве муки и хлопьев.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика крупы пшено шлифованное			
	высший сорт	первый сорт	второй сорт	третий сорт
Цвет	Желтый разных оттенков			
Запах	Свойственный крупе пшено, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый			
Вкус	Свойственный крупе пшено, без посторонних привкусов, не кислый, не горький			

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для сортов крупы			
	выс- ший	пер- вый	вто- рой	третий
Влажность, %, не более	14,0			
Доброкачественное ядро, %, не менее,	99,2	98,7	98,0	97,0
в том числе:				
- битые ядра, %, не более	0,5	1,0	1,5	3,0
- повреждённые ядра, %, не более	0,4	0,6	0,8	1,0
Сорная примесь, %, не более:	0,3	0,4		0,7
в том числе:				
- минеральная, %, не более	0,05			
Испорченные ядра, %, не более	0,2	0,5	0,8	1,3
Нешелушенные зерна, %, не более	0,3	0,4	0,5	1,0
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0			
Примечания 1 Допускается влажность пшена шлифованного, предназначенного для текущего потребления, со сроком хранения до 1 мес - не более 15,0%.				
2 В пшене шлифованном, предназначенном для производства пищевых концентратов, содержание испорченных ядер не должно превышать 0,2%.				
3 При содержании в крупе высшего, первого и второго сортов битых и поврежденных ядер, превышающих значения, указанные в таблице, крупа переводится в более низкий сорт.				
4 Количества битых и поврежденных ядер в крупе пшено третьего сорта, превышающие значения, указанные в таблице, относят к сорной примеси.				

Характеристика примесей в крупе приведена в таблице 3.

Таблица 3

Наименование компонентов примеси	Характеристика
Поврежденные ядра	Ядра, имеющие на поверхности пятна разной формы, размеров и цвета, проникающие внутрь ядра не более чем на 1/2 глубины ядра
Сорная примесь:	
минеральная примесь	Песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, комочки земли
органическая примесь	Частицы цветковых пленок, стеблей, метелок, колоса, оболочки сорняков
сорные семена	Семена всех дикорастущих и культурных растений
Битые ядра	Битые ядра пшеницы, проходящие через сито из решетного полотна с отверстиями диаметром 1,5 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки N 056 по ГОСТ 6613
Испорченные ядра	Частично или целиком загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся при сушке ядра (целые и битые) от светлокорицевого до черного цвета, а также светлые, но рыхлые, легко разрушающиеся при надавливании. Ядра поврежденные с пятнами на поверхности, проникшими внутрь ядра более чем на 1/2 глубины ядра
Нешелушенные зерна	Зерна проса, не освобожденные полностью от цветковых пленок
Мучка	Мелкие частицы ядра проса, проходящие через сито из проволочной сетки N 056 по ГОСТ 6613
Примечание - Ядра, имеющие черную точку (около рубчика, т.е. место соединения цветковой пленки с ядром), не относят к испорченным или поврежденным.	

Транспортирование и хранение. Транспортирование и хранение крупы - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение крупы, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Крупу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке крупы транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Крупу хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 25°C. Помещения для хранения крупы должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение крупы вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 34143-2017
КРУПА ТРИТИКАЛЕВАЯ**

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. 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 крупу, получаемую в результате переработки зерна тритикале, предназначенную для пищевых целей. **Классификация** В зависимости от качества тритикалевую крупу подразделяют на следующие виды и номера, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Характеристика вида тритикалевой крупы
1 Целая	Ядро, освобожденное от плодовых и семенных оболочек, хорошо отшлифованное, удлиненной формы с закругленными концами
2 Дробленая: N 1; N 2; N 3	Дробленные ядра различной величины и формы, освобожденные от плодовых и семенных оболочек и частично зародыша

Термины и определения тритикалевая крупа: Крупа из зерна тритикале. По органолептическим показателям тритикалевая крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика тритикалевой крупы
Цвет	Светло-кремовый с сероватым оттенком
Запах	Свойственный тритикалевой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Вкус	Свойственный тритикалевой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький

Характеристика тритикалевой крупы по крупности должна соответствовать указанной в таблице 3.

Таблица 3

Характеристика вида крупы	Номер крупы	Смежные сита с круглыми ячейками диаметром, мм		Норма прохода и схода двух смежных сит, %, не менее
		для определения		
		прохода	схода	
Целая	-	4,0	2,0	70
Дробленая	1	2,5	2,0	65
	2	2,0	1,5	65
	3	1,5	0,63	65

По физико-химическим показателям тритикалевая крупа всех видов и номеров должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Значение показателя для тритикалевой крупы	
	целой	дробленой
Влажность, %, не более	14,0	14,0
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,3	99,2
Сорная примесь, %, не более:	0,3	0,3
в том числе:		
- минеральная примесь, не более	0,05	0,05
- куколь, не более	0,1	0,1
Целые необработанные зерна тритикале	Не допускаются	Не допускаются
Испорченные ядра, %, не более	0,2	0,2
Мучка, %, не более	0,2	0,3
Частицы обработанных зерен зерновых культур, %, не более	1,0	-

Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений не допускается	3,0
Примечания 1 Допускается влажность тритикалевой крупы, предназначенной для текущего потребления, со сроком хранения до 1 мес - не более 15,0%. 2 Количество обработанных зерен пшеницы и ржи, превышающее значения, указанные в таблице, относят к сорной примеси. 3 Обработанными зернами пшеницы и ржи считаются зерна этих культур, прошедшие технологическую обработку вместе с основной культурой - тритикале, освобожденные от цветковых пленок, плодовых и семенных оболочек и частично зародыша.	

Характеристика примесей в тритикалевой крупе приведена в таблице 5.

Таблица 5

Наименование компонентов примеси	Характеристика
Сорная примесь:	
- минеральная примесь;	Песок, галька, частицы шлака, руды, наждака, комочки земли
- органическая примесь;	Части стеблей, листьев, колоса, оболочки сорняков
- сорные семена;	Семена всех дикорастущих и культурных растений
- вредная примесь;	Головня, спорынья, горчак ползучий, вязель разноцветный, термopsis ланцетный (мышатник), софора лисохвостная, гелиотроп опушенный, триходесма седая
Испорченные ядра	Ядра целые и дробленые частично или целиком загнившие, заплесневевшие, обуглившиеся при сушке зерна от светло-коричневого до черного цвета, а также светлые, но рыхлые, легко разрушающиеся при надавливании, а также все остальные ядра с явно измененным цветом эндосперма
Мучка	Проход через сито из проволочной сетки N 063 по ГОСТ 6613

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение тритикалевой крупы - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение тритикалевой крупы, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Тритикалевую крупу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке тритикалевой крупы транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Тритикалевую крупу хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха до 70% и температурой до 25°C.

Помещения для хранения тритикалевой крупы должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение тритикалевой крупы вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Срок годности тритикалевой крупы устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** - не более 9 мес.

10 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ ISO 7301-2013****РИС**

Дата введения в действие – 01.07.2017 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. 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 обрубленный, молотый, пропаренный и непропаренный рис, предназначенный для употребления в пищу, и устанавливает технические требования для риса (*Oryza sativa* L.). Настоящая технологическая инструкция не применяется к продуктам, полученным из риса, и восковидному (клейкому) рису.

Физические характеристики должны определяться в соответствии с методом, не должны превышать пределы, приведенные в таблице 1.

Таблица 1 - Пределы физических характеристик

Техническое условие	Обрубленный рис непропарен- ный	Шлифованный рис непропарен- ный	Обрубленный рис пропарен- ный	Шлифованный рис пропарен- ный
Содержание неорганических посторонних примесей, %	0,5	0,5	0,5	0,5
Содержание органических посторонних примесей, %	1,0	0,5	1,0	0,5
Необрубленный рис, %	2,5	0,3	2,5	0,3
Обрубленный рис непропаренный, %	-	1,0	1,0	1,0
Шлифованный рис непропаренный, %	1,0	-	1,0	1,0
Обрубленный рис пропаренный, %	1,0	1,0	-	1,0
Шлифованный рис пропаренный, %	1,0	1,0	1,0	-
Сечка, %	0,1	0,1	0,1	0,1
Поврежденные при нагревании, %	2,0	2,0	2,0	2,0
Поврежденное зерно, %	4,0	3,0	4,0	3,0
Недозрелые или деформированные зерна, %	8,0	2,0	8,0	2,0
Мучнистое зерно, %	5,0	5,0	-	-
Красное зерно и зерно с красными прожилками, %	12,0	12,0	12,0	12,0
Частично желатинизированное зерно, %	-	-	11,0	11,0
Пятнистые зерна, %	-	-	4,0	2,0
Восковидный рис, %	1,0	1,0	1,0	1,0
После шлифовки.				
Здесь рассматривается только полностью красный обрубленный (шелушенный) рис.				

Срок годности устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 9353-2016****ПШЕНИЦА**

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. 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 зерно мягкой (*Triticum aestivum* L.) и твердой (*Triticum durum* Desf.) пшеницы. Пшеницу подразделяют на типы по устойчивым природным признакам, связанным с ее технологическими, пищевыми и товарными свойствами, и подтипы - по изменяющимся природным признакам (стекловидности и цвету), указанным в таблице 1.

Таблица 1

Номер и наименование типа	Содержание зерен пшеницы других типов, %, не более		Номер подтипа	Характеристика подтипа	
	всего	в том числе		Цвет	Общая стекловидность, %
I - мягкая яровая краснозерная	10	5 твердой	1	Темно-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Не менее 75
			2	Красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Не менее 60
			3	Светло-красный или желто-красный. Допускается наличие желтых обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Не менее 40
			4	Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии желтый оттенок	Менее 40
II - твердая яровая	15	10 белозерной	1	Темно-янтарный. Допускается наличие обесцвеченных и мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Не менее 70
			2	Светло-янтарный. Допускается наличие обесцвеченных и мучнистых зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	Не ограничивается
III - мягкая яровая белозерная	10	-	1	-	Не менее 60
			2	-	Менее 60
IV - мягкая озимая краснозерная	10	5 твердой	1	Темно-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета.	Не менее 75
			2	Красный. Допускается наличие желтых желтобоких,	Не менее 60

				обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета	
IV - мягкая озимая краснозерная	10	5 твердой	3	Светло-красный или желто-красный. Допускается наличие желтых, желтобоких, обесцвеченных и потемневших зерен в количестве, не нарушающем основного цвета.	Не менее 40
			4	Преобладают желтые и желтобокие зерна, придающие всей партии желтый оттенок.	Менее 40
V - мягкая озимая белозерная	10	-	-	-	Не ограничивается
VI - твердая озимая	15	-	-	-	Не ограничивается

Пшеницу в зависимости от качества зерна подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными: в таблице 2 - для мягкой пшеницы, таблице 3 - для твердой пшеницы.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для мягкой пшеницы класса				
	1	2	3	4	5
Тип, подтип	I и IV типы, 1-2 подтипы; III тип, 1 подтип и V тип.		I, III, IV типы, 1-3 подтипы и V тип.	I, III, IV типы, все подтипы; V тип и смесь типов	
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии				
Цвет	Свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа				
	Допускается первая степень обесцвеченности		Допускается первая и вторая степени обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности и потемневшая
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов				
Массовая доля белка, в пересчете на сухое вещество, %, не менее*	14,5	13,5	12,0	10,0	Не ограничивается
Количество клейковины, %, не менее	32,0	28,0	23,0	18,0	Не ограничивается
Качество клейковины, не ниже:					Не ограничивается
группы,	I		II		
ед. ИДК	43-77		18-102		
Число падения, с, не менее	200		150	80	Не ограничивается
Стекловидность, %, не менее	60		40	Не ограничивается	
Натура, г/л, не менее	750		730	710	Не ограничивается
Влажность, %, не более	14,0				
Сорная примесь, %, не более:	2,0				5,0
в том числе:					
минеральная примесь	0,3				1,0
в числе минеральной примеси:					
галька	0,1				
испорченные зерна**	1,0				

куколь	0,5	
трудноотделимая примесь (овсюг, татарская гречиха)	2,0	В пределах ограничительной нормы общего содержания сорной примеси
Зерновая примесь, %, не более	5,0	15,0
* Содержание белка определяют по требованию покупателя; ** При переработке в макаронную муку или манную крупу - не более 0,2%.		

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для твердой пшеницы класса				
	1	2	3	4	5
Тип, подтип	II тип, 1-й и 2-й подтипы; VI тип				
					Допускается смесь типов
Зерна пшеницы других типов, %, не более	10,0	15,0			Не ограничивается
в том числе белозерной пшеницы	2	4	8	10	
Состояние	В здоровом, негнущемся состоянии				
Цвет	Свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа				
	Допускается первая степень обесцвеченности	Допускается первая и вторая степени обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности	Допускается любая степень обесцвеченности и потемневшая	
Запах	Свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов				
Массовая доля белка, % на сухое вещество, не менее*	13,5	12,5	11,5	10,0	Не ограничивается
Количество клейковины, %, не менее	28,0	25,0	22,0	18,0	Не ограничивается
Качество клейковины не ниже II группы, ед. ИДК	18-102				Не ограничивается
Число падения, с, не менее	200	200	150	80	Не ограничивается
Стекловидность, %, не менее	85	85	70	Не ограничивается	
Натура, г/л, не менее	770	745		710	Не ограничивается
Влажность, %, не более	14,0				
Сорная примесь, %, не более	2,0				5,0
в том числе: минеральная примесь,	0,3				1,0
в том числе:					
галька	0,1				
испорченные зерна	0,2				
Зерновая примесь, %, не более	5,0				15,0
Зерна ржи, ячменя (по совокупности), относимые к зерновой примеси, %, не более	2,0		4,0		В пределах ограничительной нормы общего содержания зерновой примеси

* Содержание белка определяют по требованию покупателя.

Примечание - Твердую пшеницу, соответствующую требованиям 4 и 5 классов по всем показателям, кроме количества и качества клейковины, относят к 4 и 5 классам с добавлением слова "крупная".

Транспортирование и хранение Пшеницу размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке, а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида. При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния зерна пшеницы, указанные в таблице 4.

Таблица 4

Состояние пшеницы	Норма для пшеницы, %	
	яровой	озимой
	По влажности	
Сухое	Не более 14,0	Не более 14,0
Средней сухости	14,1-15,5	14,1-15,5
Влажное	15,6-17,0	15,6-17,0
Сырое	17,1 и более	17,1 и более
	По сорной примеси	
Чистое	Не более 1,0	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1-3,0	1,1-3,0
Сорное	3,1 и более	3,1 и более
	По зерновой примеси	
Чистое	Не более 1,0	Не более 2,0
Средней чистоты	1,1-5,0	2,1-7,0
Сорное	5,1 и более	7,1 и более

В процессе хранения проводят систематический контроль за качеством и состоянием зерна пшеницы. Контролируют температуру зерна, влажность, зараженность, цвет, запах.

Срок годности продукции устанавливает изготовитель

10 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 22983-2016
ПРОСО**

Дата введения в действие – 01.01.2018г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. 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 зерно проса, предназначенное для использования в пищевых и кормовых целях. **В зависимости от качества зерно проса, подразделяют на четыре класса в соответствии с требованиями и нормами, указанными в таблице 2.**

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для проса класса			
	1	2	3	4
Тип	I, II, III	I, II, III	I, II, III	I, II, III и смесь типов
Цвет	Свойственный здоровому зерну проса данного типа			
Запах	Свойственный здоровому зерну проса (без постороннего, затхлого, солодового, плесневого запахов)			
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии			
Массовая доля ядра, %, не менее	76	74	Не нормируется	
Крупность, %, не менее	90,0	80,0	То же	
Влажность, %, не более	13,5			
Сорная примесь, %, не более	2,0	3,0	3,0	8,0
в том числе:				
- минеральная примесь	0,15	0,2	0,2	1,0
в том числе:				
- галька	0,1	0,1	В пределах нормы содержания минеральной примеси	

- трудноотделимые семена	1,0	2,0	В пределах нормы общего содержания сорной примеси	
- испорченные зерна	0,5	1,0	То же	
- куколь		Не допускается	0,5	
Зерновая примесь, %, не более	5,0	8,0	4,0	15,0
в том числе:				
- поврежденные зерна	1,0	2,0		
- проросшие зерна	1,0	2,0	Не нормируются	
- обрубленные зерна	4,0	6,0		
- зерна проса с серой, темно-коричневой и черной окраской цветковых пленок	2,0	3,0		
Способность прорастания, %, не менее	Не нормируется		86	Не нормируется

Транспортирование и хранение Просо размещают, транспортируют и хранят отдельно по классам в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями зернохранилищах и транспортных средствах в соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке, а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида. При размещении, транспортировании и хранении проса учитывают состояния по влажности и засоренности, приведенные в таблицах 3 и 4.

Таблица 3

Состояние зерна проса	Влажность, %
По влажности:	
Сухое	Не более 13,5
Средней сухости	От 13,6 до 15,0
Влажное	От 15,1 до 17,0
Сырое	17,1 и более

Таблица 4

Состояние зерна проса	Сорная примесь, %	Зерновая примесь, %
По засоренности:		
Чистое	Не более 1,0	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1-3,5	1,1-8,0
Сорное	3,6 и более	8,1 и более

В процессе хранения проводится систематический контроль за качеством и состоянием зерна проса. Контролируют: температуру зерна, влажность, зараженность, цвет, запах, а при необходимости - и другие показатели.

Срок годности продукции устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 33930-2016**
САГО

Дата введения в действие – 01.01.2018 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. 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 саго, получаемое путем экструзионной обработки крахмала и используемое как продукт питания в виде крупы.

Классификация Саго в зависимости от используемого сырья вырабатывают: из кукурузного крахмала; картофельного крахмала; смеси кукурузного и картофельного крахмалов, доля последнего не должна превышать 50% от общей массы.

По органолептическим показателям саго должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика саго		
	кукурузного	картофельного	из смеси кукурузного и картофельного
Внешний вид	Гранулы от 2 до 4 мм		
Цвет	Белый с желтоватым или сероватым оттенком		
Запах	Свойственный применяемому крахмалу, без постороннего запаха		
Вкус	Свойственный применяемому крахмалу, без постороннего привкуса		
Примечание - По согласованию с потребителем допускается выработка отдельных партий саго с размером гранул длиной - от 4 до 10 мм.			

По физико-химическим показателям саго должно соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для саго		
	кукурузного	картофельного	из смеси кукурузного и картофельного
Массовая доля влаги, %, не более	13,0	16,0	
Массовая доля белка, г, не более	1,0	-	1,0
Проход через сито из проволочной сетки N 4, %, не менее	97,0		
Проход через сито из проволочной сетки N 1 (массовая доля мелочи) %, не более	0,5	1,0	
Массовая доля склеенных гранул саго, %, не более	10,0	20,0	
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается		
Металлические примеси, %, размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении	3x10 ⁻⁴		

Транспортирование и хранение Саго транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. Пакетирование при транспортировании - по ГОСТ 24597, ГОСТ 26663 и ГОСТ 21650. Не допускается перевозка саго в транспортных средствах, в которых транспортировались ядовитые и резко пахнущие грузы, а также совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Саго хранят в сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях, без постороннего запаха, не загрязненных вредителями хлебных запасов, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Срок годности саго устанавливает изготовитель

9 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 34023-2016****ТРИТИКАЛЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2018 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. 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 зерно тритикале (*Triticosecale* Wittmack spp.).

Зерно тритикале в зависимости от класса должно соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для тритикале класса		
	1-го	2-го	3-го
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии		
Цвет	Свойственный нормальному зерну тритикале, допускается степень обесцвеченности:		
	первая	первая и вторая	любая
Запах	Свойственный здоровому зерну тритикале; посторонний запах (затхлый, солодовый, плесневый, гнилостный) не допускается		
Натура, г/л, не менее	700	680	Не ограничивается
Влажность, %, не более	14,0	14,0	14,0
Стекловидность, %, не менее	40	Не ограничивается	
Число падения, с, не менее	150	100	Не ограничивается
Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество, %, не менее*	12	10	
Количество клейковины, %, не менее	22	18	
Качество клейковины не ниже: группа	II удовлетворительная крепкая;	II удовлетворительная крепкая;	
	II удовлетворительная слабая	II удовлетворительная слабая	
единицы прибора ИДК	40-80	30-102	
Сорная примесь, %, не более	2,0	2,0	5,0
в том числе:			
минеральная примесь	0,3	0,3	1,0
в числе минеральной примеси:			
галька, шлак, руда	0,1	0,1	0,1
куколь	0,5	0,5	0,5
испорченные зерна	0,5	0,5	1,0
Зерновая примесь, %, не более	5,0	5,0	15,0

* Содержание белка определяют по требованию покупателя.

Транспортирование и хранение Зерно тритикале размещают, транспортируют и хранят отдельно по классам в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями зернохранилищах и транспортных средствах в соответствии с инструкцией, а также правилами перевозки, действующими на транспорте конкретного вида.

При размещении, транспортировании и хранении зерна тритикале учитывают состояние по влажности и засоренности, приведенное в таблицах 2, 3.

Таблица 2

Состояние зерна тритикале	Влажность, %
Сухое	Не более 14,0
Средней сухости	14,1-15,5
Влажное	15,6-17,0
Сырое	17,1 и более

Таблица 3

Состояние зерна тритикале	Сорная примесь, %	Зерновая примесь, %
Чистое	Не более 1,0	Не более 2,0
Средней чистоты	1,1-2,0	2,1-4,0
Сорное	2,1 и более	4,1 и более

В процессе хранения проводится систематический контроль за качеством и состоянием зерна тритикале. Контролируют: температуру зерна, влажность, зараженность, цвет, запах, а при необходимости и другие показатели согласно инструкции.

Срок годности продукции устанавливает изготовитель.

11 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 34142-2017
МУКА ТРИТИКАЛЕВАЯ**

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. 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 тритикалевую муку, вырабатываемую из зерна тритикале.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение для сортов тритикалевой муки				
	T-60	T-70	T-80	T-120	T-220
Вкус	Свойственный тритикалевой муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				
Запах	Свойственный тритикалевой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
Цвет	Белый	Белый или белый с кремоватым оттенком	Белый или белый с кремоватым оттенком	Серовато-белый или серовато-кремовый с вкраплениями частиц оболочек	Серый с частичками оболочек
Наличие минеральной примеси	При разжевывании не должно ощущаться хруста				

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение для сортов тритикалевой муки				
	T-60	T-70	T-80	T-120	T-220
Влажность, %, не более	15,0				
Зольность, %, не более	0,60	0,70	0,80	1,20	2,20
Белизна, усл. ед. РЗ-БПЛ, не менее	54	48	36	15	Не определяется
Число падения, с, не менее	185	185	160	140	100
Количество клейковины, %, не менее	22	22	20	16	Не ограничивается
Качество клейковины, условных единиц прибора ИДК	50-90				Не ограничивается
Крупность помола, %: остаток на сите (из полиамидной ткани), не более:					
N 41/43 ПА	2	5	-	-	-
N 33/36 ПА	-	-	2	-	-
N 16 ПА	-	-	-	2	-
N 10,3 ПЧ 270	-	-	-	-	2
проход через сито (из полиамидной ткани):					
N 45/50 ПА	95	90	80	-	-
N 41/43 ПА	-	-	-	65	35
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0				
Примечание - Показатель "белизна" муки действует взамен показателя "зольность" на предприятиях, оснащенных лабораторными приборами и аппаратурой по ГОСТ 26361.					

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение тритикалевой муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Тритикалевую муку перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке тритикалевой муки транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Тритикалевую муку хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 75% и температурой не выше 25°C. Помещения для хранения тритикалевой муки должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение тритикалевой муки вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности тритикалевой муки устанавливает изготовитель.

12 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ Р 71908-2024
КЛЕЙКОВИНА ПШЕНИЧНАЯ СУХАЯ**

Дата введения в действие – 01.04.2025 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. 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 сухую пшеничную клейковину, получаемую при переработке зерна пшеницы или пшеничной муки, используемую в мукомольном, хлебопекарном, кондитерском, макаронном производствах в целях улучшения свойств муки (далее - сухая пшеничная клейковина).

Термины и определения сухая пшеничная клейковина: Комплекс водонерастворимых белковых веществ зерна пшеницы в сухом, порошкообразном виде, с влажностью не более 10%, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу.

По органолептическим и физико-химическим показателям сухая пшеничная клейковина должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Внешний вид	Сыпучий порошок
Цвет	Белый с желтоватым или серым оттенком, кремовый, бежевый
Вкус	Свойственный сухой пшеничной клейковине, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный сухой пшеничной клейковине, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Наличие минеральной примеси	При разжевывании сухой пшеничной клейковины не должно ощущаться хруста
Металломагнитная примесь, мг/кг в сухой пшеничной клейковине; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Влажность, %, не более	10,0
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	1,20
Количество клейковины в пересчете на сухое вещество, %, не менее	70,0
Качество клейковины, ед.ИДК	50-90
Гидратационная способность, %, не менее	160,0
Содержание белка в пересчете на сухое вещество, %, не менее	75,0
Содержание крахмала в пересчете на сухое вещество, %, не более	10,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество, %, не более	2,0
Крупность помола, %:	
остаток на сите по ГОСТ 4403, не более:	
- из шелковой ткани № 43	5
- или из полиамидной ткани № 45/50 ПА	5
- или из полиамидной ткани № 44/50 ПА	5

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение сухой пшеничной клейковины, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Сухую пшеничную клейковину перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. Сухую пшеничную клейковину хранят в крытых складских помещениях, а также в емкостях бестарного хранения муки на открытых площадках, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков. Сухую пшеничную клейковину не допускается хранить вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах.

Сроки годности сухой пшеничной клейковины устанавливает изготовитель продукции.

14 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34817-2021

**МУКА ПШЕНИЧНАЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ
ИЗ КРУПЯНЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ**

Дата введения в действие – 01.07.2022 г. Дата актуализации текста – 21.01.2026 г. 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 муку пшеничную, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с содержанием твердой пшеницы (дурум) не более 5%, с добавлением муки из крупяных культур: ячменя, овса, проса, гречихи и риса, предназначенную для изготовления блинов и оладий.

АССОРТИМЕНТ: Классификация Мука пшеничная с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий вырабатывается из смеси пшеничной муки и муки из крупяных культур следующих наименований: мука пшенично-ячменная для блинов; мука пшенично-овсяная для блинов; мука пшенично-пшеничная для блинов; мука пшенично-гречневая для блинов; мука пшенично-рисовая для блинов; мука пшенично-ячменная для оладий; мука пшенично-овсяная для оладий; мука пшенично-пшеничная для оладий; мука пшенично-гречневая для оладий; мука пшенично-рисовая для оладий.

Соотношение компонентов для производства муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий представлены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование и состав муки	Для блинов, %					Для оладий, %				
	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшеничная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшеничная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая
Пшеничная	70	75	75	75	90	65	65	70	70	80
Ячменная	30	-	-	-	-	35	-	-	-	-
Овсяная	-	25	-	-	-	-	35	-	-	-
Пшеничная	-	-	25	-	-	-	-	30	-	-
Гречневая	-	-	-	25	-	-	-	-	30	-
Рисовая	-	-	-	-	10	-	-	-	-	20

По органолептическим и физико-химическим показателям мука пшеничная с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2, 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма муки для блинов				
	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшеничная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая
Цвет	Белый с желтоватым оттенком	Белый или белый с кремовым оттенком	Белый с желтоватым оттенком	Белый с бежевым оттенком	Белый или белый с кремовым оттенком
Вкус	Свойственный пшеничной муке с привкусом муки из соответствующей крупной культуры, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				
Запах	Свойственный муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста				
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0				
Влажность, %, не более	15,0				

Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,78	0,98	0,73	0,88	0,61
Крупность помола, %:					
остаток на сите, не более:					
из проволочной сетки 045 по ГОСТ 6613	2,0				
проход через сито, не менее:					
из полиамидной ткани 43 ПА-70 по ГОСТ 4403	65,0				

Таблица 3

Наименование	Характеристика и норма муки для оладий				
показателя	Пшенично-ячменная	Пшенично-овсяная	Пшенично-пшеничная	Пшенично-гречневая	Пшенично-рисовая
Цвет	Белый с желтоватым оттенком	Белый или белый с кремовым оттенком	Белый с желтоватым оттенком	Белый с бежевым оттенком	Белый или белый с кремовым оттенком
Вкус	Свойственный пшеничной муке с привкусом муки из соответствующей крупяной культуры, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				
Запах	Свойственный муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста				
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0				
Влажность, %, не более	15,0				
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,81	1,13	0,75	0,93	0,62
Крупность помола, %:					
остаток на сите, не более:					
из проволочной сетки 045 по ГОСТ 6613	2,0				
проход через сито, не менее:					
из полиамидной ткани 43 ПА-70 по ГОСТ 4403	65,0				

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Муку пшеничную с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, и обеспечивающими сохранность продукции. Хранение муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается. **Сроки годности** и условия хранения муки пшеничной с добавлением муки из крупяных культур для блинов и оладий устанавливает изготовитель.

10 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 2929-2024
ТОЛОКНО ОВСЯНОЕ**

Дата введения в действие – 01.04.2025 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. 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 толокно овсяное, получаемое в результате переработки зерна овса, предназначенное для пищевых целей и продукции для детского питания.

По органолептическим показателям овсяное толокно должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для толокна овсяного
Цвет	От светло-кремового до кремового, однотонный
Запах	Свойственный овсяному толокну, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Вкус	Свойственный овсяному толокну, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Наличие минеральной примеси	При разжевывании не должно ощущаться хруста

По физико-химическим показателям толокно овсяное должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Влажность, %, не более	10,0
Зольность (в пересчете на сухое вещество), %, не более	2,0
Крупность, %:	
- остаток на сите по ГОСТ 4403, не более:	
из шелковой ткани № 27	2,0
или	
из полиамидной ткани № 27 ПА-120	2,0
- проход через сито по ГОСТ 4403, не менее:	
из шелковой ткани № 38	60,0
или	
из полиамидной ткани № 41/43 ПА	60,0
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг толокна, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более*	3,0

* Размер и масса отдельных частиц более указанных значений - не допускается.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение толокна овсяного - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение толокна овсяного, предназначенного для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Толокно овсяное перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке толокна овсяного транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Толокно овсяное хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт. Помещения для хранения толокна овсяного должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение толокна овсяного вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности и условия хранения толокна овсяного устанавливает изготовитель.

11 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ Р 71907-2024
МУКА АМАРАНТОВАЯ**

Дата введения в действие – 01.04.2025 г. Дата актуализации текста – 22.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецепты.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на муку амарантовую, вырабатываемую при размоле зерна амаранта (род. *Amaranthus* L.), предназначенную для пищевых целей.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Белый с желтоватым или сероватым оттенком с заметными частицами оболочек зерна
Вкус	Свойственный амарантовой муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный амарантовой муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Наличие минеральной примеси (хруст)	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки
Влажность, %, не более	10,0
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	2,5
Крупность помола, %:	
- остаток на сите по ГОСТ 4403, не более:	5,0
из шелковой ткани № 27 или	
из полиамидной ткани 27 ПА-120	
- проход через сито по ГОСТ 4403, не менее:	60,0
из шелковой ткани № 43 или	
из полиамидной ткани 45/50	
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более*	3,0

* Размер и масса отдельных частиц более указанных значений - не допускается.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение муки амарантовой - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение муки амарантовой, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Муку амарантовую перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке муки амарантовой транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Помещения для хранения муки амарантовой должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение муки амарантовой вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Срок годности и условия хранения муки амарантовой устанавливает изготовитель продукции.

14 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ 34816-2021
МУКА ПШЕНИЧНАЯ БЛИННАЯ**

Дата введения в действие – 01.07.2022 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. 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 муку блинную, вырабатываемую из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с содержанием твердой пшеницы (дурум) не более 5%, предназначенную для изготовления блинов и оладий.

По органолептическим показателям мука пшеничная блинная должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки
Цвет	Белый или белый с кремовым или желтоватым оттенком
Вкус	Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0

По физико-химическим показателям мука пшеничная блинная должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки	
	БП - 28	БП - 25
Влажность, %, не более	15,0	
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,60	0,80
Количество клейковины, %, не менее	28,0	25,0
Качество клейковины, ед. ИДК	Не ниже II группы качества 33-102	
Белизна, ус. ед. РЗ-БПЛ, не менее	50,0	30,0
Число падения, с, не менее	200	
Крупность помола, %:		
остаток на сите по ГОСТ 4403, не более	2,0	
из шелковой ткани 27		
или		
из полиамидной ткани 27 ПЧ-120	2,0	
проход через сито по ГОСТ 4403, не менее		
из шелковой ткани 38	65,0	
или		
из полиамидной ткани 41/43ПА	65,0	

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение муки пшеничной блинной - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение муки пшеничной блинной, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Муку пшеничную блинную перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке муки пшеничной блинной транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Муку пшеничную блинную хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Помещения для хранения муки пшеничной блинной

должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение муки пшеничной блинной вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности и условия хранения муки пшеничной блинной устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

14 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 21149-2022

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2023 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. 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 овсяные хлопья, предназначенные для пищевых целей. **Классификация В** зависимости от способа обработки сырья овсяные хлопья подразделяют на три вида: "Геркулес", лепестковые и "Экстра".

В зависимости от времени варки овсяные хлопья "Экстра" вырабатывают трех номеров: N 1 - из целой овсяной крупы; N 2 - мелкие из резаной крупы; N 3 - быстрорастворяющиеся из резаной крупы.

По органолептическим показателям овсяные хлопья должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для хлопьев вида				
	"Экстра"			"Геркулес"	Лепестковые
	N 1	N 2	N 3		
Цвет	Белый с оттенками от кремового до желтоватого				
Запах	Свойственный овсяной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов				
Вкус	Свойственный овсяной крупе без привкуса горечи и посторонних привкусов				

По физико-химическим показателям овсяные хлопья должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для хлопьев вида				
	"Экстра"			"Геркулес"	Лепестковые
	N 1	N 2	N 3		
Влажность, %, не более	12,5	12,0	12,0	12,0	12,0
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	2,1	2,1	2,1	2,1	1,9
Кислотность, град, не более	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Сорная примесь, %, не более, в том числе:	0,30	0,30	0,30	0,35	0,25
минеральная примесь, не более	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
цветковые пленки (свободные и полученные в результате отделения от ядра), не более	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
вредная примесь и куколь, не более	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
в числе вредной примеси*:					
софоры лисохвостной и вязеля разноцветного, не более	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Развариваемость, мин, не более	15	10	5	20	10
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0				

* Горчак ползучий, термопис ланцетный, гелиотроп опушенноплодный, триходесма седая - не допускается. Примечания 1 Показатели зольности и развариваемости являются гарантийными и определяются периодически, но не реже одного раза в полугодие. 2 Для определения содержания цветковых пленок необрушенные целые и плющенные зерна следует обязательно освобождать от оболочек.

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение овсяных хлопьев - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение овсяных хлопьев, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Овсяные хлопья перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке овсяных хлопьев транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Овсяные хлопья хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Помещения для хранения овсяных хлопьев должны быть чистыми, сухими, тщательно проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение овсяных хлопьев вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности и условия хранения овсяных хлопьев устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32908-2014 ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. 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 специализированный пищевой продукт - безглютеновые макаронные изделия с содержанием глютена не более 20 мг/кг, изготовленные из рисовой и/или кукурузной, и/или гречневой муки, и/или крахмала, и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

Термины и определения безглютеновые макаронные изделия: Макаронные изделия, уровень глютена в которых не превышает 20 мг/кг продукта, изготовленные из сырья, изначально не содержащего глютен.

Классификация В зависимости от способа формования безглютеновые макаронные изделия подразделяют на резаные, прессованные и штампованные. Безглютеновые макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные. Безглютеновые макаронные изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие. Длинные безглютеновые макаронные изделия могут быть одинарными или двойными гнутыми, а также сформованными в мотки, бантики и гнезда.

По органолептическим показателям безглютеновые макаронные изделия должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий используемому сырью
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха
Форма	Соответствующая типу изделий

По физико-химическим показателям безглютеновые макаронные изделия должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность изделий, %, не более*	13
Кислотность изделий, град, не более	5
Содержание глютена мг/кг, не более	20
Сохранность формы, % не менее	80
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 безглютеновых макаронных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, - не более 11%.	

Транспортирование и хранение Безглютеновые макаронные изделия перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. Пакетирование грузов - по ГОСТ 23285. При перевозке безглютеновых макаронных изделий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Безглютеновые макаронные изделия хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 30°C, исключающих попадания прямых солнечных лучей на упаковку. Помещения для хранения безглютеновых макаронных изделий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение безглютеновых макаронных изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается. Число рядов укладки макаронных изделий, упакованных в транспортную и оптовую упаковку, на стеллажах или поддонах: 6 - для ящиков из гофрированного картона; 7 - для бумажных мешков.

Срок годности безглютеновых макаронных изделий устанавливает изготовитель.

18 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ Р 55296-2012
ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ НИЗКОБЕЛКОВЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. 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 низкобелковые макаронные изделия с содержанием белка в пересчете на сухое вещество не более 1%, изготовленные из крахмала и воды, в том числе с использованием дополнительного сыра.

Термины и определения низкобелковые макаронные изделия: Изделия макаронные с содержанием белка не более 1%.

Классификация В зависимости от способа формования низкобелковые макаронные изделия подразделяют на резанные, прессованные и штампованные. Низкобелковые макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные. Низкобелковые макаронные изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие. Длинные низкобелковые макаронные изделия могут быть одинарными или двойными гнутыми, а также сформованными в мотки, бантики и гнезда. Низкобелковые макаронные изделия с содержанием глютена менее 20 мг/кг классифицируют как безглютеновые.

По органолептическим показателям низкобелковые макаронные изделия должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий используемому сырью
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха

По физико-химическим показателям низкобелковые макаронные изделия должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность изделий, %, не более*	13
Кислотность изделий, град, не более	5
Содержание белка в пересчете на сухое вещество, %, не более	1
Сохранность формы, %, не менее**	80
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 вредителями и загрязненности	Не допускается
* Для макаронных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, - не более 11%. ** Кроме мелкого формата, нитевидных и ленточных.	

Транспортирование и хранение Макароны низкобелковые изделия перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. Пакетирование грузов - по ГОСТ 23285. При перевозке макаронных низкобелковых изделий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Макароны низкобелковые изделия хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 30°C, исключающих попадания прямых солнечных лучей на упаковку. Помещения для хранения макаронных низкобелковых изделий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение макаронных низкобелковых изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается. В зависимости от ассортимента макаронных низкобелковых изделий, применяемой технологии и оборудования упакованную продукцию допускается складировать в большее число рядов, позволяющее сохранить качество готовых изделий, при условии нагрузки на нижний ряд упакованной продукции не более 130 г/см.

Срок годности макаронных низкобелковых изделий устанавливает изготовитель.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55295-2012
ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ ИНСТАНТНЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. 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 макаронные изделия инстантные, изготовленные из продуктов переработки зерна и воды, в том числе с использованием дополнительного сырья.

Классификация В зависимости от способа формования макаронные изделия инстантные подразделяют на резаные, прессованные и штампованные.

Макаронные изделия инстантные подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные. **По органолептическим показателям макаронные изделия инстантные должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствует цвету используемого сырья
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха

По физико-химическим показателям макаронные изделия инстантные должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность изделий, %, не более*	13
Кислотность изделий, град., не более	4
Сохранность формы, %**	80
Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе, 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 вредителями и загрязненности	Не допускается
* Для макаронных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, - не более 11%.	
** Кроме мелкого формата, нитевидных и ленточных.	

Транспортирование и хранение Макаронные изделия инстантные перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. Пакетирование грузов - по ГОСТ 23285. При перевозке макаронных изделий инстантных транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Макаронные изделия инстантные хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 30°C, исключая прямое попадание солнечных лучей на упаковку. При вложении специй и других дополнительных компонентов условия хранения определяются исходя из нормативной документации на эти компоненты. Помещения для хранения макаронных изделий инстантных должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение макаронных изделий инстантных вместе с товарами, имеющими специфический запах, не допускается. В зависимости от ассортимента макаронных изделий инстантных, применяемой технологии и оборудования, упакованную продукцию допускается складировать в большее число рядов, позволяющее сохранить качество готовых изделий, при условии нагрузки на нижний ряд упакованной продукции не более 130 г/см. **Срок годности** макаронных изделий инстантных устанавливает изготовитель.

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 54656-2011
ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ С
ОБОГАЩАЮЩИМИ ДОБАВКАМИ

Дата введения в действие – 01.01.2013 г. Дата актуализации текста - 19.01.2026 г. 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 макаронные изделия с обогащающими добавками (далее - макаронные изделия), изготовленные из пшеничной муки и воды, в том числе с добавками, обогащенные белком или пищевыми волокнами, или витаминами, или минеральными веществами.

Классификация Макароны изделия подразделяют на группы А, Б и В. В зависимости от способа формирования макаронные изделия подразделяют на резаные, прессованные и штампованные. Макароны изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные. Макароны изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие. Длинные макаронные изделия могут быть одинарными или двойными гнутыми, а также сформованными в мотки, бантики и гнезда. Массу и размеры длинных макаронных изделий, сформированных в мотки, бантики и гнезда, не ограничивают.

По органолептическим показателям макаронные изделия должны соответствовать характеристикам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Соответствующий сорту муки. Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья
Вкус	Свойственный данному изделию, без постороннего вкуса
Запах	Свойственный данному изделию, без постороннего запаха

По физико-химическим показателям макаронные изделия должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма						
	Группа А			Группа Б		Группа В	
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Влажность изделий, %, не более*	13						
Кислотность изделий, град, не более	4						
Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе HCl, %, не более	0,2						
Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100						
Металломагнитная примесь, мг на 1 кг продукта, не более	3						
	При размере отдельных частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении						
* Для макаронных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, - не более 11%.							

Транспортирование и хранение Макароны изделия перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции.

Пакетирование грузов - по ГОСТ 23285. При перевозке макаронных изделий транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями хлебных запасов, без постороннего запаха. Макароны изделия хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха не более 70% и температурой не более 30 °С. Помещения для хранения макаронных изделий должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Не допускается хранение макаронных изделий вместе с товарами, имеющими специфический запах. **При транспортировании макаронные изделия укладывают на поддоны, а при хранении на поддоны и стеллажи. Число рядов укладки макаронных изделий, упакованных в транспортную тару на стеллажах или поддонах: 6 - для ящиков из гофрированного картона; 7 - для бумажных мешков.** В зависимости от ассортимента макаронных изделий, применяемой технологии и оборудования упакованную продукцию допускается складировать в большее число рядов, позволяющее сохранить качество готовых изделий, при условии загрузки на нижний ряд упакованной продукции не более 130 г/см. **Рекомендуемые сроки хранения макаронных изделий со дня изготовления - 24 мес.**

18 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 55464-2013
КОНСЕРВЫ. ОЛИВКИ ИЛИ МАСЛИНЫ В ЗАЛИВКЕ

Дата введения в действие – 01.07.2014 г. Дата актуализации текста 19.01.2026 г. 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 консервы: оливки или маслины в заливке, изготовленные из зеленых оливок или черных маслин, с использованием пищевой поваренной соли, пищевых кислот, лимона, красного сладкого перца, рыбы, креветок, миндаля или без них.

Классификация В зависимости от технологии производства и используемых компонентов оливки или маслины в заливке изготавливают в следующем ассортименте: Оливки с косточкой. Оливки без косточки. **Оливки фаршированные:** лимоном; красным сладким перцем; лососем; семгой; тунцом; анчоусом; креветками; миндалем. Маслины с косточкой. Маслины без косточки.

Требования к органолептическим показателям оливок или маслин в заливке приведены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Плоды однородные по размеру и цвету без пятен, механических повреждений и плодоножек, с косточкой или без. Минимальный размер плодов 14 мм по диаметру. Фаршированные оливки целые плоды без косточки с кусочками лимона, красного перца, рыбы, креветок, миндаля. Допускается наличие неоднородных плодов и с пятнами до 15% по массе
Вкус и запах	Солоноватый, с выраженным ароматом; фаршированных оливок солоноватый, со вкусом и ароматом компонентов, используемых для фарширования. Допускается незначительная горечь, свойственная оливкам и маслинам. Не допускается посторонний привкус и запах
Цвет	Оливки однородные по цвету с оттенком от зеленого до темно-зеленого. Маслины одинаковые по цвету, от темно-фиолетового до черного
Консистенция	Плоды плотные, упругие, неразваренные. Допускается наличие мягких плодов по массе не более 10%
Качество заливки	Рассол прозрачный, у оливок желтовато-зеленого оттенка, у маслин буроватого оттенка

Требования к физико-химическим показателям оливок или маслин в заливке приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля плодов к массе нетто консервов, %, не менее	50,0
Массовая доля хлоридов, %	3,5-5,0
Массовая доля титруемых кислот в расчете на молочную кислоту, %	0,2-0,6
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Транспортирование и хранение Правила транспортирования и условия хранения оливок и маслин в заливке по ГОСТ Р 53959.

Срок годности оливок или маслин в заливке устанавливает изготовитель.

Условия хранения и срок годности оливок или маслин в заливке Условия хранения и рекомендуемый срок годности, в течение которого оливки или маслины в заливке сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более: в стеклянных банках (при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%) два года; в металлических банках с лаковым покрытием (при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%) два года; в металлических банках с эмалевым покрытием (при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%) три года; в упаковке из полимерных и комбинированных материалов (при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%) один год.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 6002-2022
КРУПА КУКУРУЗНАЯ

Дата введения в действие – 01.04.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кукурузную крупу получаемую в результате переработки зерна кукурузы, предназначенную для пищевых целей и промышленной переработки.

В зависимости от способа обработки и крупности кукурузную крупу подразделяют на виды, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид кукурузной крупы	Характеристика
Шлифованная	Дробленые частицы зерна кукурузы различной формы, полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные, с закругленными гранями
Крупная*	Дробленые частицы зерна кукурузы различной формы и величины,
Мелкая*	полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша
* Используются для производства хлопьев, воздушных зерен, хрустящих палочек и других продуктов.	

Крупу кукурузную шлифованную в зависимости от крупности делят на пять номеров (1, 2, 3, 4, 5).

По характеристикам крупности виды кукурузной крупы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Вид кукурузной крупы	Диаметр отверстий двух смежных сит или размер ячеек проволоочной сетки, мм, для определения		Норма прохода и схода двух смежных сит, %, не менее
	прохода	схода	
Шлифованная:			
1	4,0	3,0	80
2	3,0	2,5	
3	2,5	2,0	
4	2,0	1,5	
5	1,5	056 (из проволоочной сетки)	
Крупная	7,0	5,0	80 (для прохода 100)
Мелкая	1,2 (из проволоочной сетки)	0,7 (из проволоочной сетки)	80

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение кукурузной крупы - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение кукурузной крупы, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Кукурузную крупу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке кукурузной крупы транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Кукурузную крупу хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Помещения для хранения кукурузной крупы должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение кукурузной крупы вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности и условия хранения кукурузной крупы устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

12 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 5784-2022
КРУПА ЯЧМЕННАЯ**

Дата введения в действие – 01.04.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящий стандарт распространяется на ячменную крупу, получаемую из зерна ячменя путем удаления цветковых пленок, частично плодовых, семенных оболочек и зародыша с обязательным шлифованием и полированием для перловой, дроблением и шлифованием для ячневой крупы.

В зависимости от способа обработки и крупности ячменная крупа делится на следующие виды и номера, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Характеристика вида крупы	Номер крупы
Перловая	Ядро, освобожденное от цветковых пленок, хорошо отшлифованное. Крупа N 1 и 2 должна иметь удлиненную форму ядра с закругленными концами. Крупа N 3, 4, 5 по форме должна быть шарообразной.	1, 2, 3, 4, 5
Ячневая	Частицы дробленого ядра различной величины и формы, полностью освобожденные от цветковых пленок и частично от плодовых оболочек.	1, 2, 3

Характеристика ячневой и перловой крупы по крупности должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Вид и номер крупы	Диаметр отверстий двух смежных сит, мм, для определения		Норма прохода и схода двух смежных сит, %
	прохода	схода	
Перловая:			Не менее 80
N 1	4,0	3,0	
N 2	3,0	2,5	
N 3	2,5	2,0	
N 4	2,0	1,5	
N 5	1,5	N 056	
Ячневая:			
N 1	2,5	2,0	Не менее 75
N 2	2,0	1,5	
N 3	1,5	N 056	
Примечание - Для перловой крупы N 5 и ячневой крупы N 3 сход устанавливается на сите из проволоочной сетки N 056.			

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение ячменной крупы - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение ячменной крупы, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Ячменную крупу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке ячменной крупы транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Ячменную крупу хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Помещения для хранения ячменной крупы должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение ячменной крупы вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности и условия хранения ячменной крупы устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

12 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 14176-2022
МУКА КУКУРУЗНАЯ**

Дата введения в действие – 01.04.2023 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на кукурузную муку вырабатываемую при размоле зерна кукурузы.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки		
	тонкого помола	крупного помола	обойной
Цвет	Белый или желтый		
Вкус	Свойственный кукурузной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		
Запах	Свойственный кукурузной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый		
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0		

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки		
	тонкого помола	крупного помола	обойной
Влажность, %, не более	15,0		
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,9	1,3	-
Жир в пересчете на сухое вещество, %, не более	2,5	3,0	-
Крупность помола, %:			
остаток на сите:			
по ГОСТ 4403, не более:			
из шелковой ткани 23	2	-	-
или			
из полиамидной ткани 22,7ПЧ-150	2	-	-
Крупность помола, %:			

по ГОСТ 6613, не более:			
из проволочной сетки N 056	-	2	-
из проволочной сетки N 07	-	-	5
Крупность помола, %:			
проход через сито по ГОСТ 4403, не менее:			
из шелковой ткани 32	30	-	-
или			
из полиамидной ткани 27ПЧ-120	30	-	-
или			
из полиамидной ткани 29ПЧ-120	30	-	

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение кукурузной муки - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение кукурузной муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Кукурузную муку перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке кукурузной муки транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Кукурузную муку хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Помещения для хранения кукурузной муки должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение кукурузной муки вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности и условия хранения кукурузной муки устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

12 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 35013-2023
МАСЛО САФЛОРОВОЕ**

Дата введения в действие – 01.11.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на сафлоровое масло различной степени очистки, извлекаемое прессованием и/или экстракцией из семян сафлора (*Carthamus tinctorious* L.), предназначенное для употребления в пищу или применения в различных отраслях пищевой промышленности. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на сафлоровое масло, извлекаемое из семян сортов сафлора, выведенных на основе *Carthamus tinctorious* L. и отличающихся высоким содержанием олеиновой кислоты. Примечание - Сафлоровое масло допускается использовать на непищевые цели. При этом конкретные нормы показателей согласовывают в договорах купли-продажи. Масло в зависимости от степени очистки и уровня показателей качества подразделяют на марки, имеющие назначение, как указано в таблице

Марка масла	Назначение
Рафинированное недезодорированное	Для употребления в пищу или применения в различных отраслях пищевой промышленности* или для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья, подлежащего рафинации
Рафинированное дезодорированное	Для употребления в пищу или применения в различных отраслях пищевой промышленности
Нерафинированное прессовое	Для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья, подлежащего рафинации
Нерафинированное прессовое или экстракционное	
* Только прессовое масло.	

По органолептическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Наименование	Характеристика показателя		
показателя	рафинированное		нерафинированное
	дезодорированное	недезодорированное	прессовое экстракционное
Прозрачность	Прозрачное, без осадка		Допускается осадок и легкое помутнение или "сетка"
Вкус* и запах	Без запаха, вкус обезличенного масла	Свойственные сафлоровому маслу, без посторонних запаха и привкуса	Свойственные сафлоровому маслу, допускается легкая горечь без посторонних запаха и привкуса
Цвет	Желтый, допускается зеленоватый оттенок.		
* Вкус нерафинированного экстракционного масла не определяется.			

По физико-химическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Наименование показателя	Значение показателя			
	рафинированное		нерафинированное	
	дезодорированное	недезодорированное	прессовое	экстракционное
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,6		4,0	
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более	10			
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,03		0,1	
Массовая доля фосфора, мг/кг, не более	20		250	
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1		0,2	0,3
Содержание мыла (качественная проба)	Отсутствие		Не нормируется	
Температура вспышки экстракционного масла, °С, не ниже	Не нормируется	225	Не нормируется	225
Холодный тест*	Выдерживает испытания	Не нормируется		
* Определяют для вымороженного рафинированного дезодорированного масла.				

Транспортирование и хранение Транспортирование масла осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями, установленными в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Упакованное масло транспортируют в крытых транспортных средствах (автофургонах, универсальных крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и среднетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения, в которых грузоотправителем обеспечивается соблюдение условий, установленных изготовителем для транспортирования масла, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в летний период или использование других средств), от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона). Пригодность специально оборудованных (подготовленных) универсальных крытых вагонов к транспортированию масла определяет грузоотправитель с учетом обеспечения сохранности и безопасности масла в течение установленного изготовителем срока годности.

Срок годности Срок годности и условия хранения масла устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями, установленными в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 35012-2023
МАСЛО ЛЬНЯНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ

Дата введения в действие – 01.11.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая инструкция распространяется на льняное нерафинированное масло, извлекаемое из семян льна (*Linum usitatissimum* L.) холодным прессованием (отжимом), предназначенное для употребления в пищу или применения в различных отраслях пищевой промышленности.

Транспортирование и хранение Транспортирование масла осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями, установленными в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Упакованное масло транспортируют в крытых транспортных средствах (автофургонах, универсальных крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и среднетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения, в которых грузоотправителем обеспечивается соблюдение условий, установленных изготовителем для транспортирования масла, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в летний период или использование других средств), от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона). Пригодность специально оборудованных (подготовленных) универсальных крытых вагонов к транспортированию масла определяет грузоотправитель с учетом обеспечения сохранности и безопасности масла в течение установленного изготовителем срока годности. Допускается транспортировать упакованное масло открытым автотранспортом при наличии защиты от атмосферных осадков и солнечных лучей. Транспортирование ящиков с маслом транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 26663. Транспортирование наливом масла осуществляется автомобильным и железнодорожным транспортом в специализированных автотранспортных и железнодорожных цистернах и контейнерах-цистернах, допущенных только для транспортирования пищевой продукции либо иной масложировой продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Резервуары транспортных средств, допущенных для перевозки масла, должны быть выполнены из нержавеющей стали или из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией. Налив в железнодорожные цистерны, контейнеры-цистерны, автоцистерны осуществляют способом, исключающим аэрацию масла. Железнодорожные цистерны для транспортирования наливом масла должны иметь специальный трафарет и надписи в соответствии с [6]. Контейнеры-цистерны, автомобильные и железнодорожные цистерны должны быть тщательно очищены от остатков ранее перевозимого груза, промыты, пропарены и высушены, а затем опломбированы. При хранении и транспортировании наливом масла рекомендуется учитывать нормы и правила, установленные в [7]*. Условия хранения масла устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями в [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. При транспортировании, погрузочно-разгрузочных работах и эксплуатации необходимо предохранять все виды транспортной упаковки от ударов и других механических воздействий.

Срок годности Срок годности и условия хранения масла устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями, установленными в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 8807-2024
МАСЛО ГОРЧИЧНОЕ

Дата введения в действие – 01.11.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на горчичное масло, извлекаемое прессованием и/или экстракцией семян белой горчицы (*Sinapis alba* L., *Brassica hirta* Moench), коричневой и желтой горчицы (*Brassica juncea* (L.) Czernajew и Cossen) и черной горчицы (*Brassica nigra* (L.) W.D.J. Koch), предназначенное для непосредственного употребления в пищу и/или применения в различных отраслях пищевой промышленности, в том числе в качестве продовольственного (пищевого) сырья, подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции.

По органолептическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Наименование показателя	Характеристика показателя для масла			
	рафинированного дезодорированного	нерафинированного		
		сорта		
		премиум	высший	первый
Вкус и запах	Без запаха, вкус обезличенного масла	Свойственный горчичному маслу, без посторонних запахов, привкуса и горечи		
Цвет	Светло-желтый, допускается зеленоватый оттенок	Желтый, допускается зеленоватый оттенок		
Прозрачность	Прозрачное, без осадка			Допускается осадок и легкое помутнение или «сетка»

Примечание — Допускается выпадение осадка в процессе хранения.

По физико-химическим показателям масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице

Наименование показателя	Значение показателя для масла			
	рафинированного дезодорированного	нерафинированного		
		сорта		
		премиум	высший	первый
Цветное число, мг йода, не более	10	70	90	100
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,6	1,0	1,5	4,0
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	Отсутствие	0,05		
Массовая доля фосфора, мг/кг, не более	60,0	—		
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10	0,10	0,15	
Содержание мыла (качественная проба)	Отсутствие	—		
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более	10	7	10	
Массовая доля эруковой кислоты, % к сумме жирных кислот, не более	5,0			

Транспортирование и хранение Масло транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями, установленными в технических регламентах и нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Упакованное масло транспортируют в крытых транспортных средствах (автомобильных фургонах, универсальных крытых железнодорожных вагонах, универсальных крупнотоннажных и среднетоннажных контейнерах) без специального оборудования для охлаждения, в которых грузоотправителем обеспечивается соблюдение условий, установленных изготовителем для транспортирования масла, в том числе защита груза от температурных колебаний наружного воздуха (укрытие по периметру груза термоизоляционными материалами в

летний период или использование других средств), от механических повреждений (защита груза от выступающих частей конструкции вагона). Пригодность специально оборудованных (подготовленных) универсальных крытых вагонов к транспортированию масла определяет грузоотправитель с учетом обеспечения сохранности и безопасности масла в течение установленного изготовителем срока годности. Допускается транспортировать упакованное масло открытым автотранспортом при наличии защиты от атмосферных осадков и солнечных лучей. Транспортирование ящиков с маслом транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 26663. Транспортирование наливом масла осуществляется автомобильным и железнодорожным транспортом в специализированных автотранспортных цистернах, железнодорожных вагонах-цистернах, контейнерах-цистернах, используемых только для перевозки пищевой продукции, либо иной масложировой продукции в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Налив в железнодорожные цистерны, контейнеры-цистерны, автоцистерны осуществляют способом, исключающим аэрацию, кроме нерафинированного масла, предназначенного для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащего рафинации. Резервуары транспортных средств, допущенных для перевозки масла, кроме нерафинированного, предназначенного для использования в качестве продовольственного (пищевого) сырья и подлежащего рафинации на предприятиях по производству пищевой масложировой продукции, должны быть выполнены из нержавеющей стали или из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией. Условия хранения масла устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

11 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 35051-2023
КРУПА КИНОА**

Дата введения в действие – 01.04. 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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на крупу киноа, получаемую из всех видов зерна киноа путем освобождения его от цветковых пленок, предназначенную для пищевых целей. **Крупу киноа в зависимости от цвета подразделяют на следующие виды:** белая; красная; коричневая; смесь видов.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для крупы			
	Белая	Красная	Коричневая	Смесь видов
Цвет	Белый, кремовый разных оттенков	Красный разных оттенков	Коричневый разных оттенков до черного	Пестрый, разных оттенков, свойственным здоровым ядрам киноа
Запах	Свойственный крупе киноа, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый			
Вкус	Свойственный крупе киноа, без посторонних привкусов, не кислый, не горький; допускается легкая горчинка, свойственная крупе киноа			

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для крупы
Влажность, %, не более	14,0
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,4
в том числе:	
битые ядра, %, не более	0,20
поврежденные ядра, %, не более	0,15
зеленые ядра, %, не более	0,10
Нешелушенные зерна, %, не более	0,15

Испорченные ядра, %, не более	0,10
Сорная примесь, %, не более,	0,30
в том числе:	
минеральная примесь, не более	0,05
вредная примесь, не более	Не допускается
Мучка, %, не более	0,05
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и/или массой не более 0,4 мг, не более	3,0
Примечание Количество битых и поврежденных ядер в крупе киноа, превышающее значения, указанные в таблице, относят к сорной примеси.	

Срок годности и условия хранения крупы киноа устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 35050-2023 МАШ

Дата введения в действие – 01.04. 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.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на маш (*Vigna radiata*).

По органолептическим и физико-химическим показателям семена маша должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя
Цвет	Желтый, зеленый разных оттенков, однотонный и пестрый
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии
Запах	Свойственный семенам маша (без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов)
Влажность, %, не более	17,0
Сорная примесь, %, не более, в том числе:	1,0
минеральная примесь,	0,1
в числе минеральной примеси:	
галька, шлак, руда	Не допускается
Зерновая примесь, %, не более, в том числе:	2,0
зерен, поврежденных зерновками	0,5

Транспортирование и хранение Срок годности и условия хранения семян маша устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

21 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31647-2025
МАСЛО ПАЛЬМОВОЕ И ЕГО
ФРАКЦИИ РАФИНИРОВАННЫЕ ДЕЗОДОРИРОВАННЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2026 г. 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 рафинированные дезодорированные пальмовое масло и его фракции, предназначенные для применения в различных отраслях пищевой промышленности. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на рафинированные дезодорированные пальмовое масло и его фракции, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. *Примечание* - Рафинированные дезодорированные пальмовое масло и его фракции допускается использовать на непищевые цели.

Классификация В зависимости от условий и целей фракции пальмового масла подразделяют: - на пальмовый олеин; - пальмовый суперолеин; - пальмовый стеарин. **Термины и определения пальмовое масло:** Смесь глицеридов (три-, ди- и моноацилглицеринов) жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая методом прессования или экстрагирования из мезокарпия (околоплодника) плода масличной пальмы (*Elaeis guineensis* N.J.Jacquín). **фракции пальмового масла:** Продукты, получаемые фракционированием пальмового масла термомеханическим способом с использованием контролируемой кристаллизации и имеющие жирно-кислотный состав, температуру плавления и йодное число, отличные от характеристик пальмового масла. **пальмовый олеин:** Жидкая фракция, получаемая фракционированием пальмового масла с использованием контролируемой кристаллизации до достижения продуктом йодного числа не менее 56 г I₂/100 г и температуры плавления не более 24°C. **пальмовый суперолеин:** Жидкая фракция, получаемая многоступенчатым фракционированием пальмового масла с использованием контролируемой кристаллизации до достижения продуктом йодного числа не менее 60 г I₂/100 г и температуры плавления не более 19,5°C. **пальмовый стеарин:** Твердая фракция, получаемая фракционированием пальмового масла с использованием контролируемой кристаллизации до достижения продуктом йодного числа не менее 48 г I₂/100 г и температуры плавления не менее 44°C. **повторная рафинация (дополнительная очистка) пальмового масла и его фракций:** Процесс дополнительной очистки по частичному циклу рафинированных пальмового масла и его фракций, проводимый для снижения содержания несвойственных им веществ, в том числе загрязнителей, и/или веществ, превышающих установленные уровни.

По органолептическим показателям рафинированные дезодорированные пальмовое масло и его фракции должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
Вкус	Обезличенный. Не допускаются посторонние вкусы
Запах	Обезличенный. Не допускаются посторонние запахи
Прозрачность в расплавленном состоянии*	Прозрачные
Цвет в расплавленном состоянии*	Светло-желтый
* Определяется при температуре: для пальмового масла - от 50°C до 55°C; для пальмового олеина и пальмового суперолеина - от 30°C до 40°C; для пальмового стеарина - от 55°C до 70°C.	

По физико-химическим показателям рафинированные дезодорированные пальмовое масло и его фракции должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10
Массовая доля жира, %, не менее	99,87
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,03
Кислотное число, мг КОН/г, не более	0,3
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более: - на дату изготовления - на конец срока годности	0,5 3,0
Анизидиновое число, у.е., не более	4,0
Содержание мыла (качественная проба)	Отсутствие
Цветное число по шкале Ловибонда, [133,4 мм (5 1/4?)] у.е. Ловибонда, не более	3,0 красных
Массовая доля фосфора, мг/кг, не более	20,0

По идентификационным физико-химическим показателям пальмовое масло и его фракции должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для пальмового			
	масла	олеина	суперолеина	стеарина
Температура плавления, °С	33,0-39,0	19,2-24,0	12,9-19,5	Не менее 44,0
Йодное число, г I ₂ /100 г	50,0-55,0	56,0-59,9	60,1-67,5	27,8-48,0

По органолептическим показателям пальмовое масло и его фракции, подлежащие рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке), должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика показателя для пальмового масла и его фракций	
	нерафинированных, подлежащих рафинации	рафинированных дезодорированных, подлежащих повторной рафинации (дополнительной очистке)
Вкус	Свойственный пальмовому маслу. Допускается наличие посторонних вкусов	Обезличенный. Допускается наличие посторонних вкусов
Запах	Свойственный пальмовому маслу. Допускается наличие посторонних запахов	Обезличенный. Допускается наличие посторонних запахов
Прозрачность в расплавленном состоянии*	Непрозрачные. Допускаются осадок и легкое помутнение	Прозрачные
Цвет в расплавленном состоянии*	От красного до темно-красного	Светло-желтый

* Определяется при температуре: для пальмового масла - от 50°C до 55°C; для пальмового олеина и пальмового суперолеина - от 30°C до 40°C; для пальмового стеарина - от 55°C до 70°C.

По физико-химическим показателям пальмовое масло и его фракции, подлежащие рафинации или повторной рафинации (дополнительной очистке), должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Значение показателя для пальмового масла и его фракций	
	нерафинированных, подлежащих рафинации	рафинированных дезодорированных, подлежащих повторной рафинации (дополнительной очистке)
Массовая доля влаги и летучих веществ,%, не более	0,25	0,10
Массовая доля жира,%, не менее	99,65	99,87
Массовая доля нежировых примесей,%, не более	0,10	0,03
Кислотное число, мг КОН/г, не более	-	0,6
Перекисное число, мэкв активного кислорода/кг, не более	15,0	10,0
Содержание мыла (качественная проба)	-	Отсутствие
Цветное число по шкале Ловибонда, [133,4 мм (5 1/4?)] у.е. Ловибонда, не более	-	3,0 красных

Транспортирование и хранение Транспортирование рафинированных дезодорированных пальмового масла и его фракций осуществляют всеми видами транспорта в соответствии с требованиями. Транспортирование ящиков с рафинированными дезодорированными пальмовым маслом и его фракциями транспортными пакетами проводят в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 22477, ГОСТ 26663. При хранении и транспортировании наливом рафинированных дезодорированных пальмового масла и его фракций рекомендуется учитывать технические нормы и правила. Налив рафинированных дезодорированных пальмового масла и его фракций в специализированные автомобильные цистерны, железнодорожные вагоны-цистерны, контейнеры-цистерны осуществляют способом, минимизирующим аэрацию при наливе. Условия хранения рафинированных дезодорированных пальмового масла и его фракций в соответствии с требованиями технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Срок годности рафинированных дезодорированных пальмового масла и его фракций устанавливает изготовитель.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 12183-2018
МУКА РЖАНО-ПШЕНИЧНАЯ И
ПШЕНИЧНО-РЖАНАЯ ОБОЙНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

Дата введения в действие – 01.09.2019 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 ржано-пшеничную и пшенично-ржаную обойную хлебопекарную муку, получаемую в результате размола смеси зерна в следующих соотношениях: ржи 60%, пшеницы 40% - для ржано-пшеничного помола; пшеницы 70%, ржи 30% - для пшенично-ржаного помола (допускаемое отклонение для всех видов муки $\pm 5\%$).

По органолептическим и физико-химическим показателям ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Цвет	Серовато-белый с заметными частицами оболочек зерна
Вкус	Свойственный нормальной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный нормальной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Влажность, %, не более	15,0
Зольность в пересчете на сухое вещество, %	Не более 2,0%, но не менее, чем на 0,07% ниже зольности очищенного зерна, поступившего в зерноочистительное отделение мельницы
Крупность помола, %:	
остаток на сите, из проволоочной сетки N 0,7 по ГОСТ 6613, не более	2,0
проход через сито по ГОСТ 4403, не менее:	
из шелковой ткани N 38	40
или	
из полиамидной ткани N 41/43 ПА	40

Сроки годности ржано-пшеничной и пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муки устанавливает изготовитель продукции, согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

12 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ 28673-2019****ОВЕС**

Дата введения в действие – 01.09.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на зерно овса

В зависимости от формы зерна и окраски цветковых пленок овес подразделяют на типы и подтипы, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Тип	Характеристика зерна	Под-тип	Цвет зерна	Содержание зерен другого типа или подтипа, %, не более
I	Зерно крупное, выполненное, почти	1	Белый	10
	цилиндрической или грушевидной формы	2	Желтый	10
II	Зерно тонкое, длинное, узкое	-	Не нормируют	20

Овес в зависимости от качества зерна подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для класса			
	1-го	2-го	3-го	4-го
Тип	I			I-II, смесь типов и подтипов
Состояние	В здоровом, негнущемся состоянии			
Цвет	Свойственный здоровому зерну овса			Допускается потемневший
Запах	Свойственный здоровому зерну овса, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов			
Влажность, %, не более	13,5			
Натура, г/дм ³ , не менее	550	540	520	Не ограничивается
Ядро, %, не менее	65	65	63	Не ограничивается
Сорная примесь, %, не более:	2,0	2,0	3,0	5,0
в том числе:				
минеральная примесь	0,2	0,2	0,3	1,0
в том числе:				
галька	0,1	0,1	0,1	0,3
испорченные зерна овса и других культурных растений	Не допускаются	0,4	0,5	В пределах нормы общего содержания сорной примеси
овсюг	2,0	2,0	2,0	В пределах нормы общего содержания сорной примеси
куколь	0,2	0,2	0,2	В пределах нормы общего содержания сорной примеси, но не более 0,5
Зерновая примесь, %, не более	4,0	6,0	7,0	15,0
в том числе:				
зерна овса, отнесенные к зерновой примеси	3,0	3,0	3,0	В пределах нормы общего содержания зерновой примеси
в том числе проросшие	Не допускаются	2,0	2,0	5,0
зерна и семена других культурных растений, отнесенные к зерновой примеси	1,5	3,0	4,0	В пределах нормы общего содержания зерновой примеси
в том числе зерна ячменя, ржи	1,0	1,0	1,0	В пределах нормы общего содержания зерновой примеси
Мелкие зерна, %, не более	3,0	3,0	5,0	Не ограничиваются
Кислотность, градусы, не более	6,0	8,0		Не ограничивается

Транспортирование и хранение Овес размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными с учетом требований нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, а также правилами перевозки, действующими на транспорте данного вида. Овес I и II типов, а также овес, выращенный на полях без применения пестицидов и предназначенный для выработки продуктов детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно.

При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния зерна, указанные в таблице 3.

Таблица 3

Состояние овса	Норма, %
По влажности	
Сухое	Не более 13,5
Средней сухости	13,6-15,5
Влажное	15,6-17,0
Сырое	17,1 и более
По сорной примеси	
Чистое	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1-3,0
Сорное	3,1 и более
По зерновой примеси	
Чистое	Не более 2,0
Средней чистоты	2,1-4,0
Сорное	4,1 и более

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 28672-2019

ЯЧМЕНЬ

Дата введения в действие – 01.10.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на зерно ячменя (*H.rdeum*).

Ячмень в зависимости от качества зерна подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для класса		
	1-го	2-го	3-го
Цвет	Желтый с разными оттенками, свойственный здоровому зерну		Свойственный здоровому зерну. Допускается потемневший
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии		
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов		
Влажность, %, не более	14,5	15,5	
Натура, г/дм ³ , не менее	630	570	Не ограничивается
Сорная примесь, %, не более:	2,0	2,0	5,0
в том числе:			
минеральная примесь	0,2	0,2	1,0
в числе минеральной примеси:			В пределах нормы общего содержания минеральной примеси
галька	0,1	0,1	
шлак, руда	0,05	0,05	
испорченные зерна	0,2	0,3	В пределах нормы общего содержания сорной примеси
овсюг	1,0	1,0	В пределах нормы общего содержания сорной примеси
куколь	0,3	0,3	0,5

Зерновая примесь, %, не более	7,0	8,0	15,0
в том числе:			
зерна ячменя, отнесенные к зерновой примеси,	2,0	2,0	5,0
в том числе проросшие	2,0	2,0	5,0
зерна и семена других культурных растений, отнесенные к зерновой примеси,	5,0	5,0	В пределах нормы общего содержания зерновой примеси
в том числе зерна ржи и овса	0,5	0,5	В пределах нормы общего содержания зерновой примеси
Мелкие зерна, %, не более	5,0	5,0	Не ограничивается

Транспортирование и хранение Ячмень размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными с учетом требований нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида.

При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния зерна, указанные в таблице 2.

Таблица 2

Состояние ячменя	Норма, %
По влажности	
Сухое	Не более 14,5
Средней сухости	14,6-15,5
Влажное	15,6-17,0
Сырое	17,1 и более
По сорной примеси	
Чистое	Не более 2,0
Средней чистоты	2,1-4,0
Сорное	4,1 и более
По зерновой примеси	
Чистое	Не более 2,0
Средней чистоты	2,1-5,0
Сорное	5,1 и более

Срок годности и условия хранения зерна устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

12 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ 7022-2019****КРУПА МАННАЯ**

Дата введения в действие – 01.11.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на манную крупу, вырабатываемую из зерна твердой или мягкой пшеницы, или из мягкой пшеницы с примесью твердой (дурум) до 20% и предназначенную для пищевых целей.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика крупы марок		
	М	МТ	Т
Внешний вид и цвет	Преобладает непрозрачная мучнистая крупа ровного белого или кремового цвета	Преобладает непрозрачная мучнистая крупа белого цвета с наличием полупрозрачной ребристой крупки кремового или желтоватого цвета	Полупрозрачная ребристая крупа кремового или желтоватого цвета
Запах	Свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый		
Вкус	Свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький		
Наличие минеральной примеси	При разжевывании манной крупы не должно ощущаться хруста		

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для марки крупы		
	М	МТ	Т
Влажность, %, не более	15,5		
Зольность, в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,60	0,70	0,85
Крупность помола, %, не более: проход через сито по ГОСТ 4403:			
из шелковой ткани N 23	8,0	5,0	5,0
из шелковой ткани N 38 или из полиамидной ткани	2,0	1,0	1,0
N 41/43 ПА	2,0	1,0	-
N 36/40 ПА	-	-	1,0
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг,	3,0		
не более			
Примечание - Влажность манной крупы, вырабатываемой для длительного хранения, а также для отгрузки в районы Крайнего Севера, должна быть не более 14,5%.			

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение манной крупы - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение манной крупы, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Манную крупу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке манной крупы транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Манную крупу хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, в соответствии с требованиями [1] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Помещения для хранения манной крупы должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение манной крупы вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается. Срок годности манной крупы устанавливает изготовитель продукции согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание - Для установления годности манной крупы производителю рекомендуется контролировать показатель "кислотное число жира". Значение показателя "кислотное число жира" для манной крупы устанавливается нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 7066-2019
ЧЕЧЕВИЦА ТАРЕЛОЧНАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ

Дата введения в действие – 01.11.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на чечевицу тарелочную продовольственную (*Lens culinaris*) (далее - чечевица).

По органолептическим и физико-химическим показателям чечевица должна соответствовать требованиям, указанным в таблице

Таблица

Наименование показателя	Значение показателя
Цвет	Свойственный здоровым семенам чечевицы, характерный для данного типа
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии
Запах	Свойственный здоровым семенам чечевицы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов
Влажность, %, не более	15,0
Сорная примесь, %, не более:	0,5
в том числе, минеральная примесь,	0,1
в том числе: галка, шлак, руда	Не допускается
Зерновая примесь, %, не более,	3,5
в том числе семян, поврежденных чечевичной зерновкой,	0,5
в том числе, семена с наличием живых жуков или личинок	Не допускается
Примечание - Поврежденными чечевичной зерновкой считаются такие семена, которые имеют внутри жука или личинку или следы их пребывания в виде свободной полости.	

Чечевицу подразделяют на калиброванную и некалиброванную. Категории крупности калиброванной чечевицы указаны в таблице

Таблица

Категория	Сита с диаметром отверстий, мм	Остаток семян на сите, %, не менее
Крупная	6,3	80
Средняя	5,2	80
Мелкая	4,8	90

Транспортирование и хранение Чечевицу размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами с учетом требований нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида.

При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояние чечевицы, указанное в таблице

Таблица

Состояние чечевицы	Норма, %
По влажности	
Сухое	Не более 14,0
Средней сухости	14,1 - 17,0
Влажное	17,1-19,0
Сырое	19,1 и более
По сорной примеси	
Чистое	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1-3,0
Сорное	3,1 и более
По зерновой примеси	
Чистое	Не более 2,0
Средней чистоты	2,1-3,5
Сорное	3,6 и более

12 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 34702-2020
ПШЕНИЦА ХЛЕБОПЕКАРНАЯ**

Дата введения в действие – 01.03.2021 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на товарное зерно мягкой пшеницы (*Triticum aestivum*) и устанавливает требования по силе.

Требования к качеству хлебопекарной пшеницы указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя для пшеницы:			
	сильная (улучшитель)	средняя по силе (ценная по качеству)	филлер	слабая
Тип, подтип	I и IV типы 1-2 подтипы; III тип 1 подтип и V тип	I и IV типы 1-3 подтипы III тип 1-2 подтип и V тип	I и IV типы 1-4 подтипы; III тип 1-2 подтипы и V тип	
Зерно твердой пшеницы "Triticum durum", %, не более	5,0			
Состояние	в здоровом, негреющемся состоянии			
Цвет	свойственный здоровому зерну данного типа и подтипа			
	допускается первая степень обесцвеченности	допускается первая и вторая степени обесцвеченности	допускается любая степень обесцвеченности	
Запах	свойственный здоровому зерну пшеницы, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов			
Массовая доля белка, в пересчете на сухое вещество, %, не менее*	13,5	12,5	11,0	8,0
Количество клейковины, %, не менее	28,0	25,0	22,0	16,0
Качество клейковины, ед. ИДК	43-85	40-90	35-90	18-102
Число падения, с, не менее	220	200	150	120
Стекловидность, %, не менее	60	45	40	не ограничивается
Натура, г/л, не менее	750	730	710	680
Влажность, %, не более	14,0			

Сорная примесь, %, не более:	2,0	
в том числе		
минеральная примесь,	0,3	
в том числе галька	0,1	
испорченные зерна	0,2	
куколь	0,5	
трудноотделимая примесь (овсюг, татарская гречиха)	2,0	В пределах ограничительной нормы общего содержания сорной примеси
Зерновая примесь, %, не более	5,0	
* Массовую долю белка определяют по требованию покупателя.		

Соответствие пшеницы определению "хлебопекарная" рекомендуется подтверждать показателями качества муки. Требования к муке, полученной из зерна хлебопекарной пшеницы в результате односортового лабораторного помола 70%-ного выхода и прошедшей созревание, приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для муки из пшеницы:			
	сильной (улучшителя)	средней по силе (ценной по качеству)	филлера	слабой
Цвет муки	белый, кремовый или белый с кремовым оттенком, или белый, или кремовый с желтоватым оттенком		белый, кремовый (допускается с сероватым оттенком)	
Количество клейковины, %, не менее	30,0	27,0	23,0	17,0
Качество клейковины, ед. ИДК	33-85	33-95	30-95	18-112
Число падения, с, не менее	220		185	120

Соответствие пшеницы определению "хлебопекарная" рекомендуется подтверждать показателями реологических свойств теста из муки 70%-ного односортового лабораторного помола, прошедшей созревание. Требования к реологическим свойствам теста приведены в таблицах 3, 4.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для муки из пшеницы:			
	сильная (улучшитель)	средняя по силе (ценная по качеству)	филлер	слабая
Максимальное избыточное давление, P, мм вод.ст.	не менее 80	не менее 70	не менее 50	не ограничивается
Показатель формы кривой, P/L, мм вод.ст./мм	0,7-2,0	0,7-2,2	0,5-2,5	не ограничивается
Энергия деформации, W, 10 J, не менее	не менее 240	не менее 200	не менее 150	150 и менее

Таблица 4

Наименование показателя	Значение показателя для муки из пшеницы:			
	сильная (улучшитель)	средняя по силе (ценная по качеству)	филлер	слабая
фаринографа (валори-графа)				
Водопоглощение, %	не менее 63	не менее 60	не менее 56	менее 56
Разжижение, ЕФ (ЕВ)	не более 70	не более 90	не более 150	более 150

Соответствие пшеницы определению "хлебопекарная" рекомендуется подтверждать пробной лабораторной выпечкой. Требования по качеству хлеба, полученного из муки 70%-ного выхода односортного лабораторного помола хлебопекарной пшеницы, при пробной лабораторной выпечке приведены в таблице 5.

Таблица 5

Наименование показателя	Значение показателя для хлеба из муки 70%-ного выхода односортного помола пшеницы:			
	сильная (улучшитель)	средняя по силе (ценная по качеству)	фил- лер	сла- бая
Объемный выход хлеба, см /100 г муки, не менее	400		325	280
Формоустойчивость, не менее	0,35		0,30	0,25
Пористость мякиша, %, не менее	70		60	50
Оценка внешнего вида хлеба, балл, не менее	4,5	4,0	3,0	2,0
Оценка мякиша, балл, не менее	4,5	4,0	3,0	2,0

Транспортирование и хранение Пшеницу размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными с учетом требований нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида. При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния зерна пшеницы по ГОСТ 9353. В процессе хранения проводится систематический контроль за качеством и состоянием зерна пшеницы. Контролируют: температуру зерна, влажность, зараженность, цвет, запах и другие показатели согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Срок годности и условия хранения зерна устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 59148-2020
МАСЛО РЫЖИКОВОЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И
КОМБИКОРМОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Дата введения в действие – 01.01.2021 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рыжиковое масло, вырабатываемое из семян рыжика [*Camelina sativa* (Linnaeus), Crantz, семейство крестоцветных], предназначенное для непосредственного употребления в пищу, производства пищевых продуктов и промышленной переработки, а также в качестве сырья для производства комбикормовой продукции.

По органолептическим показателям рыжиковое масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика для рыжикового масла марки		
	Р	П	Н
Прозрачность	Прозрачное	Допускается легкое помутнение	Допускается осадок
Запах и вкус	Обезличенные	Свойственные рыжиковому маслу, без постороннего запаха и привкуса	Не определяют
Цвет	Светло-желтый	От желтого до коричневого. Допускается зеленоватый оттенок	

По физико-химическим показателям рыжиковое масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для рыжикового масла марки		
	Р	П	Н
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	Не допускается (менее 0,03)	0,20	
Массовая доля фосфорсодержащих веществ в пересчете на стеароолеолецитин, %, не более	0,05	2,0	
Мыло (качественная проба)	Не допускается	Не нормируется	
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,10	0,25	0,30
Температура вспышки экстракционного масла, °С, не ниже	Не нормируется		225*
Массовая доля эруковой кислоты, % к сумме жирных кислот, не более	3,5		
* Не нормируется для прессового масла.			

Сроки годности Срок годности рыжикового масла, предназначенного для непосредственного употребления в пищу. Срок годности рыжикового масла для производства комбикормовой продукции, устанавливает изготовитель. Минимально гарантируемый срок годности (с даты изготовления) нефасованного рыжикового масла - 2 мес.

12 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ Р 59716-2021
МУКА ПШЕНИЧНО-ТРИТИКАЛЕВАЯ ОБОЙНАЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пшенично-тритикалевую обойную муку получаемую в результате размолла смеси зерна пшеницы и тритикале в соотношении пшеницы - 60% и тритикале - 40% (далее - мука).

По органолептическим и физико-химическим показателям мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки
Цвет	Белый с желтоватым или серым оттенком с заметными частицами оболочек
Вкус	Свойственный муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или массой не более 0,4 мг, не более	3,0

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки
Влажность, %, не более	15,0
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	2,00
Количество клейковины, %, не менее	20,0
Качество клейковины, ед. ИДК	45-95
Число падения, с, не менее	180
Крупность помола, %:	
остаток на сите, не более:	
из полиамидной ткани 16 ПА по ГОСТ 4403	2
или	
из проволоочной сетки 07 по ГОСТ 6613	2
проход через сито, не менее:	
из полиамидной ткани 41/43 ПА по ГОСТ 4403	35

Транспортирование и хранение - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Муку перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. Муку хранят в крытых складских помещениях, а

также в емкостях бестарного хранения муки на открытых площадках, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков. Хранение муки вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности муки устанавливает изготовитель продукции.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 59717-2021
МУКА ПШЕНИЧНО-ТРИТИКАЛЕВО-РЖАНАЯ ОБОЙНАЯ

Дата введения в действие – 01.01.2022 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 пшенично-тритикалево-ржаную обойную муку, получаемую в результате размолла смеси зерна пшеницы, тритикале и ржи в соотношении пшеницы - 60%, тритикале - 20% и ржи - 20% (далее - мука).

По органолептическим и физико-химическим показателям мука должна соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки
Цвет	Серый с заметными частицами оболочек
Вкус	Свойственный муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Запах	Свойственный муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Наличие минеральной примеси	При разжевывании муки не должно ощущаться хруста
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и/или массой не более 0,4 мг, не более	3,0

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для муки
Влажность, %, не более	15,0
Зольность в пересчете на сухое вещество, %, не более	2,00
Число падения, с, не менее	160
Крупность помола, %: остаток на сите, не более:	
из полиамидной ткани 16 ПА по ГОСТ 4403	2
или	
из проволоочной сетки 07 по ГОСТ 6613	2
проход через сито, не менее:	
из полиамидной ткани 41/43 ПА по ГОСТ 4403	35

Транспортирование и хранение - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение муки, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Муку перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. Муку хранят в крытых складских помещениях, а также в емкостях бестарного хранения муки на открытых площадках, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков. Хранение муки вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности муки устанавливает изготовитель продукции.

12 900 РУБ.

ГОСТ Р ИСО 11051-2021
ПШЕНИЦА ТВЕРДАЯ (TRITICUM DURUM DESF.)

Дата введения в действие – 01.03.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящий стандарт устанавливает основные требования к твердой пшенице (*Triticum durum* Desf.), предназначенной на продовольственные цели и являющейся объектом международной торговли.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 3034-2021
КРУПА ОВСЯНАЯ

Дата введения в действие – 01.04.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на овсяную крупу, вырабатываемую из зерна пленчатого овса и предназначенную для пищевых целей и промышленной переработки.

Классификация

В зависимости от способа обработки и качества крупу овсяную подразделяют на виды и сорта, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Характеристика вида крупы	Сорт крупы
Овсяная не-дробленая	Продукт, полученный из овса, прошедшего пропаривание, шелушение и шлифование. Вместо пропаривания овса допускается пропаривание крупы	Высший, первый, второй
Овсяная плющенная	Продукт, полученный в результате плющения овсяной недробленной крупы, предварительно прошедшей пропаривание	Высший, первый, второй

По органолептическим показателям овсяная крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика для сортов		
	Высший	Первый	Второй
Цвет	Серовато-желтый различных оттенков		
Запах	Свойственный овсяной пропаренной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов		
Вкус	Свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов		

По физико-химическим показателям овсяная крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя по сортам		
	Высший	Первый	Второй
Влажность, %, не более	12,5		
Доброкачественное ядро, %, не менее:	99,0	98,5	97,0
в том числе колотых ядер, не более	0,5	1,0	2,0
Необрушенные зерна, %, не более	0,40	0,70	0,80
Сорная примесь, %, не более:	0,30	0,70	0,80
в том числе:			
куколь, не более	0,10	0,10	0,10
вредная примесь, не более,	0,05	0,05	0,05
в числе вредной примеси*:			
софору лисохвостной и вязеля разноцветного, не более	0,02	0,02	0,02
минеральная примесь, не более	0,10	0,10	0,10

цветковых пленок, не более	0,05	0,05	0,05
Испорченные ядра, %, не более	Не допускается		
Обработанные зерна пшеницы, тритикале, полбы, ржи и ячменя, %, не более	Не допускается	2,0	3,0
Мучка, %, не более	0,30	0,50	0,50
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0		
* Горчак ползучий - не допускается.			

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение овсяной крупы - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение овсяной крупы, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846. Овсяную крупу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке овсяной крупы транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Овсяную крупу хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Помещения для хранения овсяной крупы должны быть чистыми, сухими, проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение овсяной крупы вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается. Сроки годности и условия хранения овсяной крупы устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 276-2021
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ (ПОЛТАВСКАЯ, «АРТЕК»)

Дата введения в действие – 01.04.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пшеничную крупу (Полтавская, "Артек"), вырабатываемую из зерна твердой пшеницы (дурум) и предназначенную для пищевых целей (далее - пшеничная крупа).

Классификация В зависимости от способа обработки и размера крупинок пшеничную крупу подразделяют на виды и номера, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Характеристика вида крупы	Номер крупы
Полтавская	Крупа N 1 - зерно пшеницы, освобожденное от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованное, удлиненной формы с закругленными концами. Крупа N 2 - частицы дробленого зерна пшеницы, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, зашлифованные, овальной формы с закругленными концами. Крупа N 3 и N 4 - частицы дробленого зерна пшеницы различной величины, полностью освобожденные от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, частицы крупы округлой формы и зашлифованы	1 - крупная, 2 и 3 - средняя, 4 - мелкая
"Артек"	Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек, частицы крупы зашлифованы	-

По органолептическим показателям пшеничная крупа всех видов и номеров должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Желтый
Запах	Свойственный пшеничной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов
Вкус	Свойственный пшеничной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький

По физико-химическим показателям пшеничная крупа всех видов и номеров должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателей
Влажность, %, не более	14,0
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,2
Сорная примесь, %, не более	0,30
в том числе:	
куколь, не более	0,10
вредная примесь, не более	0,05
в числе вредной примеси*:	
вязеля разноцветного, не более	0,02
минеральная примесь, не более	0,05
Испорченные ядра, %, не более	0,20
Зеленые ядра, %, не более	1,0
Обработанные зерна полбы, тритикале, ржи и ячменя, %, не более	3,0
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0
* Горчак ползучий, гелиотроп опушенноплодный и триходесма седая - не допускается.	

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение пшеничной крупы - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение пшеничной крупы, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Пшеничную крупу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке пшеничной крупы транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Пшеничную крупу хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Помещения для хранения пшеничной крупы должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение пшеничной крупы вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается. Сроки годности и условия хранения пшеничной крупы устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

12 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ 5550-2021
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ**

Дата введения в действие – 01.04.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая распространяется на гречневую крупу, получаемую путем отделения плодовых оболочек от ядра из пропаренного или непропаренного зерна гречихи. Гречневая крупа предназначена для пищевых целей, а также для промышленной переработки, при производстве круп, не требующих варки, хлопьев, муки, хлебобулочных и кондитерских изделий, продукции для детского питания.

Термины и определения пропаривание: Технологический процесс обработки зерна гречихи, включающий пропаривание зерна с последующей сушкой и охлаждением. **длительное хранение:** Хранение гречневой крупы более одного года.

Классификация В зависимости от способа обработки и качества гречневую крупу подразделяют на виды и сорта, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Характеристика вида крупы	Сорт крупы
Ядрица	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 – 20 мм; вырабатывается из непропаренного зерна	Высший, первый, второй, третий
Продел	Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 – 20 мм и не проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки N 08; вырабатывается из непропаренного зерна	На сорта не подразделяется
Быстроразвариваемая ядрица	Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 – 20 мм; вырабатывается из пропаренного зерна	Высший, первый, второй, третий
Быстроразвариваемый продел	Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6 – 20 мм и не проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки N 08; вырабатывается из пропаренного зерна	На сорта не подразделяется

По органолептическим показателям гречневая крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика гречневой крупы				
	Ядрица и быстроразвариваемая ядрица				Продел и быстроразвариваемый продел
	высший сорт	первый сорт	второй сорт	третий сорт	
Цвет	Ядрица и продел - кремовый с желтоватым или зеленоватым оттенком. Быстроразвариваемые ядрица и продел - коричневый разных оттенков				
Запах	Свойственный гречневой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый				
Вкус	Свойственный гречневой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький				

По физико-химическим показателям гречневая крупа должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя				
	Ядрица и быстрорастваривающаяся ядрица				Продел и быстрорастваривающийся продел
	высший сорт	первый сорт	второй сорт	третий сорт	
Влажность, %, не более:					
для текущего потребления:					
- ядрица и продел			15,0		
- быстрорастваривающиеся ядрица и продел для длительного хранения:			14,0		
- ядрица и продел			14,0		
- быстрорастваривающиеся ядрица и продел			13,0		
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,2	98,9	98,5	97,2	98,3
в том числе: расколотые ядра крупы, не более	2,0	3,0	4,0	5,0	Не нормируется
зерна пшеницы целые и раздробленные, не более	0,4	0,5	1,0	2,0	2,0 (раздробленные)
Нешелушенные зерна, %, не более	0,20	0,30	0,40	0,70	Не допускаются
Сорная примесь, %, не более в том числе:	0,30	0,40	0,50	0,60	0,70
минеральная, не более	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
органическая примесь, не более	Не допускается	0,05	0,05	0,10	0,20
вредная примесь			Не допускается		
Мучка, %, не более	0,10	0,20	0,20	0,30	0,50
Испорченные ядра, %, не более	0,20	0,20	0,40	1,20	0,50
Развариваемость быстрорастваривающихся ядрицы и продела, мин, не более	25				15
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы, размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3,0				

Примечания 1 При содержании в ядрице высшего, первого и второго сортов расколотых ядер гречневой крупы, а также целых и раздробленных зерен пшеницы, превышающем значения, указанные в таблице, крупа переводится в более низкий сорт. 2 Количество расколотых ядер гречневой крупы, а также целых и раздробленных зерен пшеницы в ядрице третьего сорта, превышающие значения, указанные в таблице, относят к сорной примеси. 3 В проделе целые и раздробленные зерна пшеницы, не проходящие через отверстия 1,6 – 20 мм, следует относить к сорной примеси. 4 Развариваемость гречневой крупы определяется периодически, но не реже одного раза в месяц

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение гречневой крупы - по ГОСТ 26791. Транспортирование и хранение гречневой крупы, предназначенной для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности - по ГОСТ 15846. Гречневую крупу перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, и обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке гречневой крупы транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Гречневую крупу хранят в соответствии с требованиями нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Помещения для хранения гречневой крупы должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение гречневой крупы вместе с товарами и продуктами, имеющими специфиче-

ский запах, не допускается. Сроки годности и условия хранения гречневой крупы устанавливает изготовитель продукции в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

12 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 5060-2021
ЯЧМЕНЬ ПИВОВАРЕННЫЙ**

Дата введения в действие – 01.04.2022 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на зерно пивоваренного ячменя (далее - ячмень). Требования к качеству ячменя указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики и нормы для ячменя			
	для солодоращения		для несоложенного зерна	
	1-го класса	2-го класса	3-го класса	4-го класса
Цвет	Светло-желтый или желтый	Светло-желтый, желтый или серовато-желтый	Светло-желтый, желтый, серовато-желтый	
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии			
Запах	Свойственный здоровому зерну ячменя, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов			
Влажность, %, не более	14,5	15,0	14,5	15,0
Массовая доля белка, в пересчете на сухое вещество, %, не более	12,0		11,5	
Сорная примесь, %, не более	1,0	2,0	1,0	
Зерновая примесь, %, не более	2,0	5,0	2,0	5,0
Мелкие зерна, %, не более	5,0	7,0	5,0	
Крупность, %, не менее	85,0	65,0	85,0	65,0
Способность прорастания, %, не менее (для зерна, поставляемого не ранее чем за 45 дней после его уборки)	95,0	90,0	Не нормируется*	
Жизнеспособность, %, не менее (для зерна, поставляемого в срок до 45 дней после его уборки)	95,0		Не нормируется*	
Экстрактивность в пересчете на сухое вещество, %, не менее	Не нормируется*		78	75
* Показатель качества не определяют для указанных классов. Примечание - Крупность - отношение массы зерен ячменя в остатке на сите (сходе с сита) с продолговатыми отверстиями размером 2,5 20,0 мм к массе основного зерна анализируемой навески, выраженное в процентах.				

* Показатель качества не определяют для указанных классов. Примечание - Крупность - отношение массы зерен ячменя в остатке на сите (сходе с сита) с продолговатыми отверстиями размером 2,5 – 20,0 мм к массе основного зерна анализируемой навески, выраженное в процентах.

Транспортирование и хранение Ячмень размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными с учетом требований нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида. Во время погрузки, разгрузки и транспортирования ячмень должен быть защищен от попадания атмосферных осадков.

При размещении, транспортировании и хранении учитывают состояния зерна, указанные в таблице 2. Таблица 2

Состояние ячменя	Норма, %
По влажности	
Сухое	Не более 14,5
Средней сухости	14,6-16,0
Влажное	16,1-17,5
Сырое	17,6 и более
По сорной примеси	
Чистое	Не более 2,0
Средней чистоты	2,1-4,0
Сорное	4,1 и более
По зерновой примеси	
Чистое	Не более 2,0
Средней чистоты	2,1-5,0
Сорное	5,1 и более

11 500 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 19092-2021
ГРЕЧИХА**

Дата введения в действие – 01.01.2022 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 зерно гречихи, поставляемое на пищевые цели, в том числе для детского питания.

Гречиху в зависимости от качества зерна подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма для класса		
	1-го	2-го	3-го
Цвет	Серый, коричневый, однотонный или с различными оттенками, свойственный здоровому зерну гречихи		
Состояние	В здоровом, негнущемся состоянии		
Запах	Свойственный здоровому зерну гречихи, без плесневого, затхлого и других посторонних запахов		
Содержание ядра, %, не менее	73	71	70
Влажность, %, не более	14,5		
Сорная примесь, %, не более:	2,0		3,0
в том числе: минеральная примесь		0,2	
в числе минеральной примеси:			
галька	Не допускается		0,1
куколь		1,0	
трудноотделимые семена (татарская гречиха, дикая редька, рожь, пшеница, тритикале, полба, горец)	1,0		2,0
Зерновая примесь, %, не более	2,0	3,0	5,0
в том числе:			
обрушенные зерна	1,5	2,0	3,0
проросшие зерна	1,0*	1,0	3,0
Кислотность, град, не более	4,0	Не ограничивается	

* В гречихе для выработки продуктов детского питания наличие проросших зерен не допускается.

Транспортирование и хранение Гречиху размещают, транспортируют и хранят отдельно по классам в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средств и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке, а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида. Гречиху, предназначенную для выработки продуктов детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно.

При размещении, транспортировании и хранении гречихи учитывают состояния и категории по влажности, засоренности и крупности, указанные в таблице 2.

Таблица 2

Состояние, категории гречихи	Норма, %
По влажности	
Сухое	Не более 14,5
Средней сухости	14,6-15,5
Влажное	15,6-17,0
Сырое	17,1 и более
По сорной примеси	
Чистое	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1-3,0
Сорное	3,1 и более
По зерновой примеси	
Чистое	Не более 1,0
Средней чистоты	1,1-3,0
Сорное	3,1 и более
По крупности (остаток на сите с отверстиями диаметром 4,0 мм)	
Крупная	80 и более
Средняя	Менее 80 до 50
Мелкая	Менее 50

12 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 32857-2014
ЯДРА МИНДАЛЯ СЛАДКОГО**

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на ядра орехов миндаля сладкого культурных сортов *Prunus amygdalus* Batsch, син. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A.Webb, без скорлупы (деревянистого эпикарпия) и бланшированные ядра орехов миндаля с удаленной кожицей (эписпермием) (далее - ядра миндаля), предназначенные для непосредственного употребления или употребления в пищу после смешивания с другими продуктами без дальнейшей переработки. Стандарт не распространяется на ядра орехов сладкого миндаля и бланшированные ядра орехов миндаля, обработанные посредством соления, обсахаривания, обжаривания, ароматизации, ядра орехов горького миндаля и бланшированные ядра орехов горького миндаля, а также половинки, частицы, кусочки, обломки ядер орехов сладкого миндаля. **Ядра орехов миндаля в зависимости от качества** подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй.

Качество ядер орехов сладкого миндаля должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Ядра нормально развитые, без излишней внешней влажности, чистые, неповрежденные*		
	Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются незначительные поверхностные дефекты, дефекты формы и/или развития, окраски кожуры, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются дефекты формы и/или развития, окраски кожуры, наличие небольших царапин и/или отсутствие небольших участков кожуры, не влияющие на характерные сохранность и товарный вид продукта в упаковке

Запах и вкус	Свойственные ядру ореха миндаля сладкого, без постороннего запаха и/или привкуса		
Состояние ядер	Позволяющее выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку в место назначения в удовлетворительном виде		
Массовая доля влаги, %, не более	6,5		
Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта, %, не более	5,0	10,0	15,0
в том числе:			
- ядер прогорклых, гнилых, заплесневелых и поврежденных сельскохозяйственными вредителями, из них:	1,0	2,0	3,0
- прогорклых, гнилых, заплесневелых ядер	Не допускается	1,0	2,0
- ядер с наличием смолы, бурой пятнистости, пятен и следов потемнения	2,0	3,0	6,0
- ядер горького миндаля	1,0	3,0	4,0
- ядер недоразвитых, усохших, сморщенных	0,5	1,5	3,0
- ядер треснувших, расколовшихся, половинок, кусочков ядер, из них:	1,0	3,0	5,0
- кусочков ядер	1,0	1,0	3,0
- неочищенных ядер, частиц скорлупы или кожицы	0,15	0,25	0,25
Массовая доля ядер неполных и с царапинами, %, не более	5,0	10,0	15,0
Массовая доля сдвоенных и двойных ядер**, %, не более	5,0	15,0	20,0***
Массовая доля ядер миндаля других помологических сортов, %, не более	10,0	10,0	20,0
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей	Не допускается		
Наличие посторонней примеси	Не допускается		
Массовая доля ядер, не соответствующих требованиям по калибровке (при калибровке по диаметру), %, не более	15,0		
* Наличие небольших поверхностных повреждений или очень небольших царапин допускается.			
** Если в маркировке указано "без сдвоенных ядер" или "без двойных ядер", то массовая доля сдвоенных и двойных ядер для высшего сорта - не более 1%, для второго и первого сортов - не более 3%.			
*** Если в маркировке указано "со сдвоенными ядрами" или "с двойными ядрами", то массовая доля сдвоенных и двойных ядер не ограничивается.			

Качество бланшированных ядер орехов сладкого миндаля должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Ядра, нормально развитые*, хорошо сформировавшиеся, без излишней внешней влажности, чистые, неповрежденные**, без приставшей внешней кожицы (превышающей в совокупности поверхность общей площадью диаметром более 6 мм), без поверхностных пороков, участков с изменениями окраски или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра и покрывают в совокупности более 10% поверхности ядра		
Запах и вкус	Свойственные ядру ореха миндаля сладкого, без постороннего запаха и/или привкуса		
Состояние ядер	Позволяющее выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку в место назначения в удовлетворительном виде		
Массовая доля влаги, %, не более	6,5		
Массовая доля ядер не отвечающих требованиям сорта, %, не более	5,0	10,0	15,0
в том числе:			
- ядер прогорклых, гнилых, заплесневелых поврежденных сельскохозяйственными вредителями, из них:	1,0	2,0	3,0
- прогорклых, гнилых, заплесневелых	Не допускается	1,0	2,0
- ядер недоразвитых, усохших, сморщенных*	0,5	1,5	3,0
- ядер с наличием смолы***, бурой пятнистости****, поверхностными пороками и изменениями в окраске	3,0	5,0	10,0
- ядер орехов горького миндаля	1,0	3,0	4,0
- ядер треснувших, расколотых, половинок и кусочков ядер из них:	5,0	7,0	10,0
- кусочков ядер	2,0	2,0	5,0
- частиц скорлупы, кожицы, околоплодника, %, не более	0,10	0,15	0,20
Массовая доля ядер с тепловыми повреждениями, %, не более	3,0	6,0	10,0
Массовая доля сдвоенных и двойных ядер*****, %, не более	5,0	15,0	20,0
Массовая доля ядер миндаля других помологических сортов,***** %, не более	10,0	10,0	20,0
Массовая доля ядер неполных и с царапинами, %, не более	5,0	10,0	15,0
Массовая доля ядер с остатками приставшей кожицы, %, не более	2,0	3,0	6,0
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей	Не допускается		
Наличие посторонней примеси	Не допускается		
Массовая доля ядер, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	15,0		

- * Наличие усохших или сморщенных ядер, которые являются чрезвычайно плоскими и изборозженными, или ядер с участками, которые подверглись дегидратации, усыханию или отверждению и на которые приходится более 25% поверхности ядра, не допускается.
- ** Наличие небольших поверхностных повреждений допускается.
- *** Наличие смолы, покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 6 мм, не допускается.
- **** Наличие бурой пятнистости (несколько вдавленных бурых пятен, вызванных укусами насекомых, например клопа клена ясенелистного (*Leptocoris trivittatus* Say), покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 3 мм, не допускается.
- ***** Если в маркировке указано "без сдвоенных ядер" или "без двойных ядер", то массовая доля сдвоенных и двойных ядер для высшего сорта составляет не более 1%, для второго и первого сортов - не более 3%.
- ***** Для первого и второго сортов при указании в маркировке "ассорти" или "смешанный" указанные допуски не применяются

Транспортирование и хранение Ядра миндаля транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки, действующими на транспорте конкретных видов. Ядра миндаля хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих их сохранность. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Транспортирование и хранение ядер миндаля, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

12 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 16833-2014
ЯДРО ОРЕХА ГРЕЦКОГО**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на ядро грецкого ореха культурных сортов (происходящих от *Juglans regia* L.), предназначенное для поставки предприятиям розничной торговой сети и общественного питания, реализации в розничной торговой сети и используемое для промышленной переработки. **Ядро грецкого ореха** в зависимости от качества и окраски подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй. **Ядро грецкого ореха** подразделяют на 5 видов: "половинки", "четвертушки", "крупные кусочки", "мелкие кусочки" и "крупные кусочки и половинки".

Качество ядра грецкого ореха должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Ядро <i>нормально развито*</i> , без излишней внешней влажности, чистое, однородное по окраске**		
	Светлого тона, без темно-соломенной и/или лимонно-желтой окраски, темно-коричневая окраска не допускается. Допускаются незначительные поверхностные дефекты при условии, что они не влияют на общий вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке. Допускается наличие поверхностных царапин у "четвертушек" и у всех	Светло-коричневой и/или лимонно-желтой окраски. Допускаются незначительные дефекты при условии, что они не влияют на общий вид, качество, сохранность и товарный вид продукта в упаковке. Допускается наличие поверхностных царапин у "четвертушек" и у всех "кусочков" и "половинок" при условии, что ими покрыто не более 20% площади поверхности	Темно-коричневой окраски***. Допускаются дефекты при условии, что ядра сохраняют свои существенные характеристики с точки зрения общего вида, качества, сохранности и товарного вида

	"кусочков", у "половинок" при условии, что ими покрыто не более 10% площади поверхности кожицы		
Запах и вкус	Свойственные ядру грецкого ореха, не прогорклые, без постороннего запаха и/или привкуса		
Состояние ядер	Позволяющее выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку в место назначения в удовлетворительном виде		
Массовая доля влаги, %, не более	5,0		
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей и ядер, поврежденных сельскохозяйственными вредителями	Не допускается		
Массовая доля ядер, не отвечающих требованиям сорта, %, не более, в том числе:	4,0	6,0	8,0
- ядер гнилых	0,5	1,0	2,0
- ядер заплесневелых	0,5	1,0	2,0
- массовая доля посторонних примесей или частиц скорлупы	0,1		
Массовая доля ядер, не соответствующих сорта по окраске, %, не более	8,0	9,0	10,0
Массовая доля ядер с поверхностными царапинами (только для половинок), %, не более	10,0	10,0	-
* Наличие сморщенных ядер не допускается. ** Для ядер высшего и первого сортов. *** Ядра более темной окраски допускаются при условии указания их окраски на упаковке. Допускается смесь ядер разной окраски, при этом в маркировке должно быть указано "Ядра смешанной окраски".			

Требования к содержанию ядер, соответствующих виду, указанному в маркировке, и допускаемое содержание ядер, не соответствующих данному виду, приведены в таблице 2.

Таблица 2

Вид ядра	Массовая доля, %					
	Половинки	Расщепленные ядрышки	Четвертушки	Крупные кусочки	Мелкие кусочки	Обломки
Половинки	Не менее 85,0	Не более 15,0	Не более 5,0*	Не более 5,0*	Не более 1,0*	Не более 1,0*
Четвертушки	-	-	Не менее 85,0	Не более 15,0	Не более 5,0*	Не более 1,0*
Крупные кусочки	-	-	-	Не менее 85,0	Не более 15,0	Не более 1,0*
Мелкие кусочки	-	-	-	Не более 10,0	Не менее 90,0	Не более 1,0**
Крупные кусочки и половинки***	Не более 20,0	-	-	Не менее 65,0	Не более 15,0	Не более 1,0*
* В пределах допуска 15% ядер, не соответствующих виду. ** В пределах допуска 10% ядер, не соответствующих виду. *** Для ядер высшего и первого сортов в партиях "крупные кусочки" массовая доля "половинок", проходящих через сито диаметром 15 мм, "расщепленных ядрышек", не ограничивается.						

Транспортирование и хранение Ядро грецкого ореха транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки, действующими на транспорте конкретных видов. Ядро грецкого ореха хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих их сохранность. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Транспортирование и хранение ядра грецкого ореха, отправляемого в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

12 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 31852-2012
ОРЕХИ КЕДРОВЫЕ ОЧИЩЕННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на очищенные семена - "кедровые орехи", собираемые с пинии - итальянской сосны (*Pinus pinea Linnaeus*) (далее - кедровые орехи) и предназначенные для употребления в пищу человеком. Стандарт не распространяется на обжаренные или подвергнутые другой переработке очищенные кедровые орехи.

Очищенные кедровые орехи по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Запах и вкус	Характерный для кедровых орехов, без постороннего запаха, вкуса
Цвет	От цвета светлой слоновой кости до темной слоновой кости или темно-желтого
Массовая доля влаги, %, не более	8,0
Массовая доля посторонних включений, %, не более	0,7
Массовая доля испорченных очищенных кедровых орехов*, %, не более	1,5
Массовая доля разбитых очищенных кедровых орехов,** %, не более	10,0
Массовая доля ссохшихся ядер, %, не более	1,0
Массовая доля ядер орехов других видов и происхождения, %, не более	15,0
* В очищенных кедровых орехах не допускается наличие видимых невооруженным глазом живых и/или мертвых насекомых и других вредителей, продуктов их жизнедеятельности и плесневелых ядер. В случае необходимости применяют оптические устройства с требуемым увеличением. Применение более 10-кратного увеличения фиксируют в протоколе испытаний.	
** Показатель включает доли ядер.	

Транспортирование и хранение Очищенные кедровые орехи транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте конкретных видов. Пакетирование грузовых мест проводят по ГОСТ 23285. Очищенные кедровые орехи хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре не выше 20 °С и относительной влажности воздуха не более 70%. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Транспортирование и хранение очищенных кедровых орехов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 31788-2012
ОРЕХИ ФИСТАШКОВЫЕ НЕОЧИЩЕННЫЕ

Дата введения в действие – 01.01.2014 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на фисташковые неочищенные орехи сортов *Pistachio vera* L. в натуральном или обработанном виде, готовые к употреблению, а также на орехи неочищенные фисташковые, упакованные в тару для насыпных продуктов с последующей расфасовкой в потребительскую тару. *Фисташковые орехи предназначены для непосредственного употребления в пищу человеком, а также для пище-концентратной, хлебопекарной, кондитерской промышленности.* Фисташковые орехи *Pistachio nuts* представляют собой продукт, получаемый из спелых семян плода *Pistachio vera* L., которые искусственно высушиваются в условиях, имитирующих сушку на открытом воздухе, и вскрываются естественным или механическим способом. Фисташковые орехи могут быть обжаренными, подсолненными и/или обработанными соком *цитрусовых культур*. **Сортовой тип** Сортотипы классифицируют: на длинные фисташки; круглые фисташки. **Виды Продукт** может быть представлен следующими видами: необжаренные фисташки; обжаренные фисташки. **Подвиды Продукт** может быть представлен следующими подвидами: подсолненные; обработанные соком *цитрусовых культур*.

Классификация по размеру (необязательная) Орехи фисташковые классифицируют по размеру в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Обозначение	Количество орехов в 100 г продукта
Мелкие	Более 106
Средние	92-106
Крупные	81-91
Очень крупные	71-80
Чрезвычайно крупные	Менее 71

Необязательные компоненты: соль, сок *цитрусовых культур*. *Требования к физико-химическим показателям фисташковых орехов приведены в таблице 2.*

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Запах и вкус	Характерные для орехов, без постороннего, плесневелого или прогорклого привкуса
Массовая доля влаги, %, не более	7,0
Посторонние компоненты, не являющиеся частью фисташек (ядро, твердая скорлупа, околоплодник), %, не более	Не допускается
Зараженность живыми насекомыми вредителями и клещами	Не допускается

Характеристика и перечень дефектов фисташковых орехов приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование дефекта	Максимальные допуски на дефекты (по счету)
Сомкнутость (нерасщепленность) - скорлупа фисташек не расщеплена, но содержит полностью развившееся ядро, %, не более	5,0
Пустые орехи - плоды с несформировавшимся ядром, %, не более	5,0
Недозрелость - плоды с незрелым, недоразвитым плодом, %, не более	8,0
Плод, пораженный насекомыми или содержащий мертвых насекомых, клещей или других вредителей, %, не более	4,0
Заплесневевшие плоды - плоды заметно пораженные плесенью или гнилью, %, не более	1,0

Общее количество орехов с дефектами не должно превышать 10,0%.

Транспортирование и хранение Наименование раздела 10 в бумажном оригинале выделено курсивом. - Примечание изготовителя базы данных. Фисташковые орехи размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и хранилищах в соответствии с правилами и условиями хранения и перевозок, действующими на транспорте данного вида, утвержденными в установленном порядке. Обжаренные фисташковые орехи хранят отдельно. Сроки годности орехов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения. Транспортирование и хранение продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 34268-2017
ОРЕХИ КОКОСОВЫЕ СВЕЖИЕ

Дата введения в действие – 01.07.2018 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на свежие плоды кокосовой пальмы ("кокосовые орехи") помологических сортов (*Cocos nucifera* L.), поставляемые и реализуемые в свежем виде для потребления (далее - кокосовые орехи). В зависимости от окраски кокосовые орехи подразделяют на зеленые, желтые, коричневые.

Качество кокосовых орехов должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Плоды целые, чистые, здоровые, свежие на вид, типичной для помологического сорта формы и окраски*. Скорлупа гладкая, без внешней кожуры и волокнистого слоя, с тремя плотными порами, без трещин и вмятин
Запах плодов	Без постороннего запаха
Состояние плодов	Позволяющее выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку в место назначения в удовлетворительном виде
Внутреннее строение плода	Мякоть плотная белого или кремово-белого цвета, содержащая внутри прозрачную кокосовую воду, дающую характерный звук воды при встряхивании орехов
Состояние и вкус мякоти	Мякоть нежная, сочная, желеобразная, без вкуса или сладковатая на вкус, характерная для помологического сорта, без мыльных тонов
Вид, вкус и запах кокосовой воды	Прозрачная, без желтоватых капель масла, выделяемого копррой, сладкая, ароматная, характерная для данного помологического сорта
Массовая доля кокосовой воды, %, не менее	95,0
Массовая доля (количество) плодов, не соответствующих требованиям, %, не более	10,0
Наличие сельскохозяйственных вредителей, плодов, пораженных сельскохозяйственными вредителями	Не допускается
Наличие плодов заплесневевших, треснувших	Не допускается
Наличие посторонней примеси	Не допускается

Транспортирование и хранение Кокосовые орехи транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на транспорте конкретных видов. Кокосовые орехи хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих их сохранность согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт**. Сроки годности и условия хранения кокосовых орехов устанавливает изготовитель в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32287-2013
ЯДРА ОРЕХОВ ЛЕЩИНЫ

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на целые ядра орехов лещины культурных сортов (*Corylus avellana L.* и *Corylus maxima Mill.*) и их гибридов, предназначенные непосредственно для потребления в свежем виде. В качестве торгового наименования может также использоваться наименование "ядра орехов фундука".

Ядра орехов лещины в зависимости от качества подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй. **Качество ядер орехов лещины должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид	Ядра целые*, однородные по форме и размеру, нормально развитые, чистые, в светло-коричневой оболочке, на изломе белые с кремовым оттенком, без излишней внешней влажности, без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью ядра, и покрывающих в совокупности более 25% поверхности ядра**		
Запах и вкус	Свойственные ядру ореха лещины, не прогорклые, без постороннего запаха и/или привкуса		
Состояние ядер	Позволяющее выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку в место назначения в удовлетворительном виде		
Массовая доля влаги, %, не более	6,0		
Массовая доля посторонних примесей, пустой скорлупы, частиц скорлупы и/или околоплодника, пыли, %, не более	0,25		
Массовая доля сдвоенных ядер, %, не более	2,0	5,0	8,0
Массовая доля ядер орехов лещины других помологических сортов, %, не более**	10,0		
Диаметр ядер, мм, не менее***	9,0		-
Разница между минимальным и максимальным диаметром ядер одного калибра, мм, не более	3,0		
Массовая доля некачественных ядер орехов лещины, %, не более, всего	5,0	14,0	18,0
в том числе:			
- ядер недостаточно развитых, усохших и сморщенных,	2,0	4,0	8,0
- заплесневелых ядер,	0,5	1,5	2,5
- ядер, прогорклых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, со следами гниения или порчи, из них	2,0	4,0	6,0
- ядер прогорклых	1,0	2,0	3,0
- поврежденных ядер и кусочков ядер, не проходящих через сито с круглыми отверстиями диаметром 5 мм	3,0	8,0	10,0
- кусочков ядер, проходящих через сито с круглыми отверстиями диаметром 5 мм	0,5	1,0	2,0

Массовая доля ядер орехов лещины, не соответствующих указанному калибру, %, не более:****	
в случае калибровки с интервалом в 3 мм:	
- для ядер округлой формы,	10,0
- для ядер заостренной и продолговатой формы	15,0
в случае калибровки с интервалом в 1 мм:	
- для ядер округлой формы	15,0
- для ядер заостренной и продолговатой формы	20,0
Наличие живых и мертвых сельскохозяйственных вредителей, их остатков или выделений	Не допускается
* Отсутствие части кожицы и/или наличие царапины шириной менее 3 мм и глубиной менее 1,5 мм не считается дефектом. ** Наличие ядер с коричневой или темно-коричневой сердцевинкой, обусловленное незначительным разделением семядолей, без изменения запаха и вкуса, не считается дефектом. *** Для мелкоплодных орехов типа "пикколо" допускается диаметр ядра 6,0-9,0 мм. **** Наличие ядер размером на 0,2 мм больше или меньше установленного не является дефектом.	

Транспортирование и хранение Ядра орехов лещины транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, незараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки, действующими на транспорте конкретных видов. Групповая упаковка продукции в ящиках (коробах) с комплектованием пакетов на низких поддонах по ГОСТ 23285 в полимерной упаковке или без нее (пакетирование грузовых мест). Ядра орехов лещины хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих их сохранность. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок хранения** ядер составляет 12 мес при температуре воздуха (20±5) °С и относительной влажности воздуха не более 70%. Транспортирование и хранение ядер орехов лещины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32873-2014 ОРЕХИ КАШТАНА СЪЕДОБНОГО

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на свежие орехи каштана съедобного, не очищенные от кожуры, без плюски культурных сортов (*Sativa Castanea* Mill.) (сладкие каштаны) и (*Castanea crenata* Siebold ET Zucc.) (японские каштаны) и их гибридов, поставляемые потребителю в свежем виде. Орехи каштана съедобного в зависимости от качества подразделяют на три товарных сорта: *высший*, первый и второй.

Качество орехов каштана съедобного должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
<i>Внешний вид</i>	Орехи свежие, целые, чистые, <i>коричневого цвета разных оттенков, без пятен и механических повреждений</i>		
	Типичной для помологического сорта (коммерческого типа) формы, равномерной окраски. Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Типичной для помологического сорта (коммерческого типа) формы. Допускаются незначительные дефекты формы, развития, окраски, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке	Допускаются дефекты формы, развития, окраски, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке
<i>Запах и вкус</i>	Свойственные орехам каштана съедобного, не прогорклые, без постороннего запаха и/или привкуса		
<i>Состояние орехов</i>	Способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения		
<i>Наличие живых сельскохозяйственных вредителей</i>	Не допускается		
<i>Наличие орехов, поврежденных сельскохозяйственными вредителями</i>	Не допускается		
<i>Наличие гнилых орехов</i>	Не допускается		
<i>Наличие посторонних примесей</i>	Не допускается		
<i>Массовая доля орехов, %, не более:</i>			
- первого сорта	Не более 6,0	Не менее 94,0	-
- второго сорта	Не более 0,5*	Не более 10,0*	-
- с небольшими дефектами ядра	Не более 2,0*	Не более 4,0*	Не более 7,0*
- не соответствующих требованиям второго сорта,	Не допускается	Не более 1,0*	Не более 15,0
в том числе орехов с признаками порчи	Не допускается	Не более 1,0*	Не более 2,0*
признаками прорастания	Не допускается	Не допускается	Не более 5,0*

Массовая доля орехов с пергородками, %, не более	20,0
Количество орехов в 1,0 кг, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	10,0
* В пределах допуска по наличию в высшем, первом и втором сортах орехов, не соответствующему требованиям этих сортов.	

Транспортирование и хранение Орехи каштана съедобного транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки, действующими на транспорте конкретных видов. Орехи каштана съедобного хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих их сохранность. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Транспортирование и хранение орехов каштана съедобного, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 32811-2014
ОРЕХИ МИНДАЛЯ СЛАДКОГО В СКОРЛУПЕ

Дата введения в действие – 01.07.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на орехи сладкого миндаля в скорлупе культурных сортов (происходящих от *Prunus amygdalus Batsch*, syn. *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb), без околоплодника (эпикарпия и мезокарпия) (далее - орехи миндаля), предназначенные непосредственно для употребления или употребления в пищу после смешивания с другими продуктами без дальнейшей переработки. **Орехи миндаля в зависимости от качества** подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй.

Качество орехов миндаля должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид скорлупы	Скорлупа хорошо сформировавшаяся, без заметных деформаций, неповрежденная, чистая, без излишней внешней влаги, без пятен, обесцвеченных мест или распространенных пятен, которые явно отличаются от цвета остальной поверхности и покрывают в совокупности более 25% общей поверхности скорлупы		
Внешний вид ядра	Ядро достаточно развитое**, без излишней внешней влаги, без пятен, обесцвечивания окраски или пятен, которые явно отличаются от остальной поверхности и покрывают в совокупности более 25% общей поверхности ядра, хорошо сформировавшееся***		
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей на скорлупе и ядре	Не допускается		
Состояние орехов	Позволяющее выдерживать транспортировку, погрузку, разгрузку и доставку в место назначения в удовлетворительном виде		
Запах и вкус	Свойственные орехам миндаля сладкого, без постороннего запаха и/или привкуса		
Массовая доля влаги, %, не более: - в орехе в скорлупе - в ядре	11,0 7,0		
Массовая доля орехов миндаля, не отвечающих требованиям сорта, %, не более: в том числе: имеющих ядра миндаля со смолой, покрывающей в совокупности по-	10,0 3,0	15,0 7,0	25,0 10,0

верхность диаметром более 6 мм или ядер миндаля с бурой пятнистостью, покрывающей в совокупности поверхность диаметром более 3 мм			
прогорклых или поврежденных <i>сельскохозяйственными</i> вредителями, со следами гниения или порчи, в том числе, с плесенью	2,0 0,5	5,0 1,0	7,0 2,0
Массовая доля посторонней примеси, (в том числе половинок и осколков скорлупы, остатков околоплодника, пыли и др.), %, не более	3,0		
Массовая доля ореха миндаля горького, %, не более	1,0	3,0	4,0
Массовая доля орехов миндаля других помологических сортов, %, не более	10,0		
Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	10,0		
* Допускается наличие трещин и поверхностных повреждений, отсутствие небольших внешних частей скорлупы при условии, что ядро ореха физически защищено.			
** Не допускается наличие сморщенных ядер орехов, у которых на сморщенную часть приходится более 25% площади поверхности ядра, а также пустых орехов.			
*** Допускается наличие сдвоенных (двойных) ядер орехов.			

Транспортирование и хранение Орехи миндаля транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, незараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки, действующими на транспорте конкретных видов. Орехи миндаля хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих их сохранность. Срок годности и условия хранения орехов миндаля устанавливает изготовитель. Транспортирование и хранение орехов миндаля, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

12 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ 32288-2013****ОРЕХИ ЛЕЩИНЫ**

Дата введения в действие – 01.01.2015 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на орехи лещины в скорлупе культурных сортов (*Corylus avellana* L. и *Corylus maxima* Mill.) и их гибридов, без плюски и шелухи (далее - орехи лещины), предназначенные непосредственно для потребления в пищу или потребления в пищу после смешивания с другими продуктами без дальнейшей переработки. **Орехи лещины в зависимости от качества** подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй.

Качество орехов должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
<i>Внешний вид</i>	Орехи зрелые, хорошо сформировавшиеся, типичной для ботанического сорта формы и окраски, целые, чистые, без излишней внешней влаги. Скорлупа неповрежденная, без остатков околоплодника, без пятен обесцвечивания, без заметной деформации. Допускаются незначительные дефекты скорлупы. Ядра достаточно развитые, хорошо сформировавшиеся, не усохшие, без отвердевших участков, без пятен обесцвечивания		
<i>Запах и вкус</i>	Свойственные орехам лещины, не прогорклые, без постороннего запаха и/или привкуса		
<i>Состояние орехов</i>	Позволяющее выдерживать транспортировку, погрузку, разгрузку и доставку в место назначения в удовлетворительном виде		
<i>Массовая доля влаги, %, не более:</i>			
<i>целых орехов</i>		12,0	
<i>ядер</i>		7,0	
Наибольший поперечный диаметр орехов, мм, не менее*	12,0	12,0	_***
Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	10,0	10,0	10,0***
Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям товарного сорта, %, не более: всего	10,0	15,0	20,0
в том числе:			
- с плесенью, прогорклых, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, со следами гниения или порчи;	3,0	5,0	6,0
- недостаточно развитых и/или пустых орехов	6,0	9,0	12,0
- с живыми сельскохозяйственными вредителями	Не допускаются		
Массовая доля посторонних примесей, половинок и осколков скорлупы, остатков околоплодника, пыли, %, не более	1,0	1,0	2,0

Массовая доля орехов других ботанических или товарных типов, %, не более	10,0	10,0	10,0
<p>* Разница между максимальным и минимальным размерами орехов по наибольшему поперечному диаметру в упаковке - не более 3 мм.</p> <p>** Калибровка орехов лещины второго сорта не обязательна.</p> <p>*** Нормируемый допуск для калиброванных орехов второго сорта.</p> <p>Общие допуски для дефектов в каждом товарном сорте могут быть полностью отнесены к дефектам скорлупы при отсутствии других дефектов.</p>			

Транспортирование и хранение Орехи лещины транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, незараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки, действующими на транспорте конкретных видов. Орехи лещины хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих их сохранность. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Транспортирование и хранение орехов лещины, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846 и по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

12 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 32874-2014
ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2016 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на не очищенные от скорлупы грецкие орехи культурных сортов (происходящих от *Juglans regia* L.), предназначенные непосредственно для употребления в пищу или употребления в пищу после смешивания с другими продуктами без дальнейшей переработки (далее - грецкие орехи). Настоящая технологическая инструкция не распространяется на грецкие орехи в скорлупе, обработанные посредством соления, обсахаривания, ароматизации или обжаривания или предназначенные для промышленной переработки. **Грецкие орехи в зависимости от качества** подразделяют на три товарных сорта: высший, первый и второй.

Качество грецких орехов должно соответствовать характеристикам и нормам, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для товарного сорта		
	высшего	первого	второго
Внешний вид скорлупы*	Скорлупа хорошо сформировавшаяся, неповрежденная**, чистая, без излишней внешней влаги, без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно отличаются от цвета остальной поверхности и покрывают в совокупности более 25% общей поверхности скорлупы		
Внешний вид ядра	Ядро достаточно развившееся, без излишней внешней влаги, без поверхностных пороков, участков с изменениями в окраске или распространенных пятен, которые явно контрастируют с остальной поверхностью и покрывают в совокупности более 25% общей поверхности ядра***, без участков, подвергшихся усыханию или отвердению, на которые приходится более 25% площади поверхности ядра		
Запах и вкус	Свойственные грецким орехам, без постороннего запаха и/или привкуса		
Степень зрелости орехов	Оболочка ядра легко отделяется, на внутренней центральной перегородке имеются признаки потемнения		
Наличие живых сельскохозяйственных вредителей на скорлупе и ядре	Не допускается		
Массовая доля влаги, %, не более:			

<i>в орехах в скорлупе</i>	12,0		
<i>в ядре</i>	8,0		
Массовая доля влаги в свежих (<i>молодых</i>) орехах в скорлупе, %, не менее	20,0		
Массовая доля орехов, имеющих дефекты внешнего вида скорлупы (скорлупа с приставшим околоплодником, грязь и поверхностные пороки, открытая, разбитая или поврежденная скорлупа), %, не более	7,0	10,0	15,0
Массовая доля орехов с плесенью (только для свежих - молодых орехов), %, не более	5,0		
Массовая доля ядер, не соответствующих требованиям сорта, %, не более	8,0	10,0	15,0
в том числе:			
- ядер с плесенью	3,0	4,0	6,0
- ядер, недостаточно развившихся, усохших или сморщенных***	8,0	10,0	15,0
- ядер, прогорклых, гнилых или испорченных, поврежденных <i>сельскохозяйственными</i> вредителями	3,0	6,0	8,0
Массовая доля посторонних <i>примесей</i> , в том числе осколков скорлупы, остатков околоплодника, пыли и т.д., %, не более	2,0	3,0	4,0
из них массовая доля минеральных <i>примесей</i>	0,25	1,0	2,0
Массовая доля орехов других <i>помологических</i> сортов, %, не более	10,0		
Массовая доля орехов, не соответствующих требованиям по калибровке, %, не более	10,0		
* Скорлупа может быть промыта и отбелена при условии, что обработка не влияет на качество ядер.			
** Допускаются незначительные поверхностные повреждения и частично открытые орехи при условии, что ядро защищено.			
*** За исключением ядер с солнечными ожогами, при условии, что это не сказывается на их вкусе.			

Транспортирование и хранение Грецкие орехи транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки, действующими на транспорте конкретных видов. Грецкие орехи хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в соответствии с установленными правилами в условиях, обеспечивающих их сохранность. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Транспортирование и хранение грецких орехов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

12 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ 16990-2017****РОЖЬ**

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, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на зерно ржи (*Secale cereal L.*).

Рожь в зависимости от качества зерна подразделяют на классы в соответствии с требованиями, указанными в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и ограничительная норма для ржи класса			
	1	2	3	4
Состояние	В здоровом, негреющемся состоянии			
Цвет*	Свойственный здоровому зерну ржи			
Запах	Свойственный здоровому зерну ржи, без плесневого, солодового, затхлого и других посторонних запахов			
Число падения, с	Более 200	141-200	80-140	Менее 80
Натура, г/дм ³ не менее	700	680	640	Не ограничивается
Влажность, %, не более	14,0	14,0	14,0	14,0
Сорная примесь, %, не более:	2,0	2,0	2,0	5,0
в том числе: минеральная примесь	0,3	0,3	0,3	1,0
в числе минеральной примеси галька	0,1	0,1	0,1	0,2
испорченные зерна	1,0	1,0	1,0	В пределах нормы общего содержания сорной примеси
куколь	0,5	0,5	0,5	0,5
Зерновая примесь, %, не более	4,0	4,0	4,0	15,0
* Допускается наличие розовой окраски внутри оболочки зерна. Такие зерновки имеют форму, размер, блеск, выполненность и структуру эндосперма, свойственные здоровому зерну.				

Транспортирование и хранение Рожь размещают, транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными в установленном порядке, а также правилами перевозок, действующими на транспорте данного вида.

При размещении, транспортировании и хранении ржи учитывают состояние зерна по влажности и засоренности, приведенным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Состояние	Влажность, %
Сухое	Не более 14,0
Средней сухости	14,1-15,5
Влажное	15,6-17,0
Сырое	17,1 и более

Таблица 3

Состояние	Сорная примесь, %	Зерновая примесь, %
Чистое	Не более 1,0	Не более 2,0
Средней чистоты	1,1-2,0	2,1-4,0
Сорное	2,1 и более	4,1 и более

В процессе хранения проводится систематический контроль за качеством и состоянием зерна ржи. Контролируют: температуру зерна, влажность, зараженность, цвет, запах, а при необходимости и другие показатели согласно (Таб-1) и другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Срок годности и условия хранения зерна устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 7169-2017
ОТРУБИ ПШЕНИЧНЫЕ

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, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на пшеничные отруби, получаемые в качестве побочного продукта при переработке зерна пшеницы в муку. Пшеничные отруби перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке отрубей транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха.

Пшеничные отруби хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха до 70% и температурой не выше 25°C. Помещения для хранения пшеничных отрубей должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение отрубей вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается.

Сроки годности и условия хранения пшеничных отрубей устанавливает изготовитель продукции в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 7045-2017
МУКА РЖАНАЯ ХЛЕБОПЕКАРНАЯ

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, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на хлебопекарную ржаную муку, вырабатываемую из зерна ржи.

Сроки годности и условия хранения муки ржаной хлебопекарной устанавливает изготовитель продукции при условии значения кислотного числа жира не более 80 мг КОН на 1 г жира в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государств, принявших стандарт.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 7170-2017
ОТРУБИ РЖАНЫЕ

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, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на ржаные отруби, получаемые в качестве побочного продукта при переработке зерна ржи в муку.

По органолептическим и физико-химическим показателям ржаные отруби должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение для отрубей ржаных
Цвет	Серый с коричневатым или зеленоватым оттенком
Запах	Свойственный отрубям, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый
Вкус	Свойственный отрубям, без посторонних привкусов, не кислый, не горький
Наличие минеральной примеси	При разжевывании отрубей не должно ощущаться хруста
Влажность, %, не более	15,0
Металломагнитная примесь мг на 1 кг отрубей, не более:	
частицы размером до 2 мм	5,0

в том числе:	
частицы размером от 0,5 до 2 мм	1,5
частицы размером более 2 мм и с острыми концами и краями	Не допускаются

Транспортирование и хранение Ржаные отруби перевозят в крытых транспортных средствах всех видов в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида, обеспечивающими сохранность продукции. При перевозке отрубей транспортные средства должны быть чистыми, не зараженными и не загрязненными вредителями, без постороннего запаха. Ржаные отруби хранят в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия солнечных лучей и атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха до 70% и температурой до 25°C. Помещения для хранения ржаных отрубей должны быть чистыми, сухими, хорошо проветриваемыми, не зараженными вредителями. Хранение отрубей вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах, не допускается. Сроки годности и условия хранения ржаных отрубей устанавливает изготовитель продукции в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

14 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 31743-2017
ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2019 г. Дата актуализации текста – 26.11.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на производство макаронных изделий, изготовленных из пшеничной муки и воды с добавлением или без добавления дополнительного сырья и/или пищевых добавок.

По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям приведенным в таблице.

Таблица

Наименование показателя	Норма						
	Группа А			Группа Б		Группа В	
	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Влажность изделий, %, не более*	13	13	13	13	13	13	13
Кислотность изделий, град, не более: томатных остальных	10 4	- 4	- 5	10 4	- 4	10 4	- 4
Массовая доля белка в пересчете на сухое вещество, %, не менее	10,5	10,5	10,5	-	-	-	-
Зола, нерастворимая в 10%-ном растворе HCl, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество, %, не более овощных, яичных	0,90 1,40	1,20 1,70	1,90 2,40	0,60 1,10	0,75 1,25	0,56 1,10	0,75 1,25
Содержание муки из мягкой пшеницы, %, не более	15	15	15	-	-	-	-
Сухое вещество, перешедшее в варочную воду, %, не более - для мелкого формата и	6,0 9,0						

нитевидных - диаметром до 1 мм	
Сохранность формы сваренных изделий, %, не менее	100
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 остальных, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, а также морским путем, - не более 11%.	

Рекомендуемые сроки годности макаронных изделий со дня изготовления: -12 мес - для яичных; - 24 мес - для овощных и без дополнительного сырья. Срок годности устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

14 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ Р 58425-2019
ЗЕРНО ПЛЮЩЕНОЕ КОНСЕРВИРОВАННОЕ

Дата введения в действие – 10.10.2019 г. Дата актуализации текста – 01.03.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящий стандарт распространяется на плющенное консервированное зерно, используемое в кормлении сельскохозяйственных животных.

Термины и определения Зерно плющенное консервированное: Корм, приготовленный посредством плющения, химического или биологического консервирования зерна молочно-восковой или восковой спелости, хранящийся в анаэробных условиях. Плющенное консервированное зерно хранят в закрытых хранилищах башенного и траншейного типов, засеках и полимерных рукавах. Выгрузка плющеного консервированного зерна из хранилищ предусматривает временную их разгерметизацию. после чего место выемки тщательно укрывают в соответствии с действующей инструкцией по хранению корма. Плющенное консервированное зерно транспортируют всеми видами наземного транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов. действующими на данном виде транспорта. Отобранное из хранилища плющенное консервированное зерно должно скармливаться животным в течение не более 15 сут.

Сроки хранения плющеного зерна устанавливает изготовитель с учетом вида зерна и дозы консерванта, указанных в соответствующих инструкциях. но не более 8 мес. с момента окончания производства.

14 000 РУБ.**ТИ к ГОСТ 58434-2019****СОУСЫ СОЕВЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2020 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящий стандарт распространяется на соевые соусы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее - соусы). Соусы по технологии изготовления подразделяют: на стерилизованные (пастеризованные) фасованные, в том числе способом "горячего" розлива, в герметично укупоренную потребительскую упаковку; пастеризованные (с консервантом) фасованные, в том числе способом "холодного" розлива, в герметично укупоренную потребительскую упаковку.

По органолептическим показателям соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Непрозрачный, однородный с наличием мелких частиц добавленных пищевых ингредиентов. Допускается осадок на дне упаковки
Вкус и запах	Присущий ферментированному соевому продукту соленый, кисло-сладкий. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Темно-коричневый или свойственный цвету добавленных пищевых ингредиентов

По физико-химическим показателям соусы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	10,0
Массовая доля хлоридов, %, не менее	2,5
Посторонние примеси	Не допускаются

Транспортирование и хранение Соусы транспортируют и хранят в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта. Соусы при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

Срок годности соусов и условия хранения устанавливает изготовитель.

14 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ 58441-2019****ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ СОЕВЫЕ ТОФУ**

Дата введения в действие – 01.01.2020г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на соевый пищевой продукт, изготовленный из семян сои или высокобелковых продуктов из семян сои с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок, предназначенный для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей переработки (далее - тофу).

По органолептическим показателям тофу должен соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Твердообразный или гелеобразный неоднородный продукт с включениями (при наличии в составе) пищевых ингредиентов. При хранении в пределах срока годности из тофу допускается выделение влаги в пределах 10% от массы продукта
Вкус и запах	Чистый, свойственный сырью, из которого изготовлен тофу. Не допускается посторонний вкус и запах
Цвет	Обусловленный сортностью соевого сырья. Тофу подвергнутый замораживанию - желтый

По физико-химическим показателям тофу должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка, %, не менее	8,0
Массовая доля жира, %, не более	8,0
Массовая доля влаги, %, не менее	80,0
pH, не более	7,3
Массовая доля металлопримесей, не более	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Тофу транспортируют и хранят при температуре от 0°C до 6°C в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта. Тофу при хранении должно быть защищено от попадания прямых солнечных лучей. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 58390-2019 СОЯ ПРОРОЩЕННАЯ ПИЩЕВАЯ

Дата введения в действие – 01.01.2020г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящий стандарт распространяется на пищевую пророщенную сою, предназначенную для непосредственного употребления в пищу или для дальнейшей переработки (далее - пророщенная соя).

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Семена и ростки здоровые, чистые, не зараженные вредителями или загрязненными мертвыми насекомыми-вредителями Длина ростков не более 3 см
Вкус и запах	Свойственный здоровым семенам без плесневого, затхлого и других посторонних запахов
Цвет	Свойственный здоровым семенам Семена - желтый, зеленый, коричневый, светло-коричневый или черный. Росток - бледно-желтый без посторонних вкраплений, черных точек

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка, %, не менее	13,0
Посторонние примеси	Не допускаются

Пророщенную сою транспортируют и хранят при температуре от 0°C до 6°C в соответствии с правилами перевозок, действующими на данном виде транспорта. Пророщенная соя при хранении должна быть защищена от попадания прямых солнечных лучей. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

17 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 58449-2019
НАПИТКИ РАСТИТЕЛЬНЫЕ БЕЛКОВЫЕ ИЗ СОИ

Дата введения в действие – 01.01.2020г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящий стандарт распространяется на растительные белковые напитки из семян сои с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или дальнейшей промышленной переработки (далее - напитки).

По способу изготовления напитки подразделяются на: пастеризованные; ультрапастеризованные; стерилизованные. Пастеризованные напитки могут быть изготовлены с применением консервантов.

По виду технологической подготовки напитки подразделяются на: белковые; белково-жировые; гидролизованные (ферментированные); с пищевыми ингредиентами или без них. **растительные белковые напитки из сои:** Пищевой продукт, изготовленный на основе подготовленной питьевой воды, соевых бобов и/или концентратов соевого белка, и/или гидролизата соевого белка, и/или изолята соевого белка с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов (в том числе функционального назначения), ферментных препаратов, пищевых добавок, ароматизаторов.

По органолептическим показателям напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид и консистенция	Непрозрачный однородный напиток с включениями (при наличии в составе) пищевых ингредиентов. При хранении в пределах срока годности допускается незначительное расслоение напитка и выпадение осадка на дно упаковки
Вкус и запах	Чистый, свойственный вкусу и запаху используемых пищевых ингредиентов, из которых изготовлен напиток. Не допускается посторонний вкус и запах
Цвет	От кремового до белого или свойственный цвету добавленных пищевых ингредиентов

По физико-химическим показателям напитки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка, %, не менее	1,5
Массовая доля жира, %, не менее	0,5
pH*, не более	7,4
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	4,0
Посторонние примеси	Не допускаются
* Для напитков, изготовленных с использованием какао-продуктов, pH - не более 8,2.	

Напитки транспортируют и хранят в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта. Напитки при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей. Срок годности и условия хранения напитков устанавливает изготовитель.

12 900 РУБ.

**ТИ к ГОСТ 1129-2013
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ**

Дата введения в действие — 01.07.2014 год Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Настоящая технологическая инструкция распространяется на подсолнечное масло, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, производства пищевых продуктов, в том числе для детского питания, и промышленной переработки.

Подсолнечное масло в зависимости от обработки, уровня значений показателей качества и назначения подразделяют на марки в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Марка подсолнечного масла	Назначение
Рафинированное дезодорированное "Премиум"	Для непосредственного употребления в пищу и для производства продуктов детского и диетического питания
Рафинированное дезодорированное "Высший сорт"	Для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов
Рафинированное дезодорированное "Первый сорт"	
Рафинированное недезодорированное	Для производства пищевых продуктов и для промышленной переработки
Нерафинированное "Высший сорт"	Для непосредственного употребления в пищу, для производства пищевых продуктов и для промышленной переработки
Нерафинированное "Первый сорт"	
Нерафинированное для промышленной переработки	Для промышленной переработки
Только прессовое масло.	
Производятся только прессовым способом.	

Рекомендуемые сроки годности (с даты изготовления) для масел: нерафинированного - 4 мес; рафинированного дезодорированного - 6 мес; нефасованного - 1,5 мес. Документом, подтверждающим правомочность установления сроков годности, превышающих минимально гарантируемые, может являться приказ руководителя предприятия - изготовителя продукции, основанный на данных протокола испытаний и заключении уполномоченных органов.

12 900 РУБ.

**ТИ К ГОСТ 31759-2012
МАСЛО РАПСОВОЕ**

Дата введения в действие – 01.07.2013 г. Дата актуализации текста – 10.12.2024 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на рапсовое масло, вырабатываемое из семян рапса, способами экстракции и прессования, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, промышленного производства пищевых продуктов и промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ: Для непосредственного употребления в пищу и промышленного производства пищевых продуктов: масло рапсовое рафинированное дезодорированное высшего сорта; масло рапсовое рафинированное дезодорированное первого сорта; Для промышленной переработки: масло рапсовое рафинированное недезодорированное; масло рапсовое нерафинированное.

Срок годности рапсового масла устанавливает изготовитель с учетом того, чтобы в процессе хранения в течение этого срока продукт соответствовал требованиям настоящего стандарта. Минимально рекомендуемые сроки годности (со дня изготовления): для фасованных масел 6 мес.*; для нефасованных масел 4 мес. * На продукцию предприятий, осуществляющих только фасование масла в потребительскую тару, не распространяется.

16 000 РУБ.

**ТИ к ГОСТ Р 50365-92
ЗАВТРАКИ СУХИЕ.
ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ И ПШЕНИЧНЫЕ**

Дата введения в действие – 01.01.1994 г. Дата актуализации текста – 23.01.2026 г. 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 сухие завтраки кукурузные и пшеничные хлопья, полностью готовые к употреблению в пищу, представляющие собой изделия, получаемые при обжарке предварительно сваренных и расплюснутых зерен или круп кукурузы и пшеницы с вкусовыми добавками.

В зависимости от применяемого сырья и рецептуры хлопья вырабатывают следующих наименований: кукурузные; кукурузные, глазированные сахарной глазурью; кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками; кукурузные, глазированные шоколадной глазурью; кукурузные соленые; пшеничные; пшеничные, глазированные сахарной глазурью; пшеничные, глазированные шоколадной глазурью; пшеничные соленые.

Органолептические показатели хлопьев должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	Метод анализа
Внешний вид	Тонкие, поджаренные, разной формы, с поверхностью, имеющей пуччатые вздутия.	По ГОСТ 15113.3
	Глазированные хлопья имеют на поверхности шоколадную или сахарную глазурь.	
	Хлопья, глазированные с добавками, имеют на поверхности сахарную глазурь с соответствующими вкусовыми добавками.	
Цвет	Желтый и кремовый разных оттенков, в зависимости от используемого сырья.	По ГОСТ 15113.3
	Хлопьев глазированных соответствующей шоколадной или сахарной глазури.	
	Хлопьев, глазированных с добавками, соответствующий используемой глазури с добавками	
Запах	Свойственный поджаренным хлопьям.	По ГОСТ 15113.3
	Хлопьев, глазированных с добавками, свойственный применяемым добавкам.	

Вкус	Посторонний запах не допускается Свойственный поджаренным хлопьям. Хлопьев глазированных, глазированных с добавками, соленых соответствующий применяемым добавкам. Посторонний привкус не допускается	По ГОСТ 15113.3
Консистенция	Хрупкая, не жесткая	По ГОСТ 15113.3

Физико-химические показатели хлопьев должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма	Метод анализа
Массовая доля влаги, %, не более:		По ГОСТ 15113.4
кукурузные и пшеничные	5,0	
кукурузные и пшеничные, глазированные сахарной глазурью	7,0	
кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками	7,5	
кукурузные и пшеничные, глазированные шоколадной глазурью	5,0	
кукурузные и пшеничные соленые	6,0	
Массовая доля сахарозы, %, не менее:		По ГОСТ 15113.6
кукурузные и пшеничные, глазированные сахарной глазурью	26,0	
кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками	25,0	
кукурузные и пшеничные, глазированные шоколадной глазурью	20,0	
Массовая доля поваренной соли, %, не более:		По ГОСТ 15113.7
кукурузные и пшеничные соленые	6,0	
Массовая доля мелочи, %, не более:		По ГОСТ 15113.1
кукурузные и пшеничные, глазированные сахарной и шоколадной глазурью	12,0	
кукурузные, глазированные сахарной глазурью с вкусовыми добавками	12,0	
остальные	10,0	
Массовая доля стекловидных хлопьев, %, не более	12,0	По ГОСТ 15113.2
Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более	3·10	По ГОСТ 15113.2
Посторонние примеси, зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускаются	По ГОСТ 15113.2

Примечание. Массовая доля влаги при хранении и реализации хлопьев в торговой сети не более 8% **Транспортирование и хранение** Транспортирование и условия хранения по ГОСТ 24508. **Срок годности** и хранения кукурузных хлопьев, глазированных сахарной глазурью, с вкусовыми добавками на основе сухого молока 4 мес, остальных 6 мес со дня выработки.

9 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 12096-76
САФЛОР ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ

Дата введения в действие – 01.07.1977 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция стандарт распространяется на семена сафлора, заготавливаемые и поставляемые для промышленной переработки.

Базисные нормы, в соответствии с которыми производят расчет за заготавливаемые семена сафлора, указаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма
Влажность, %	13,0
Содержание сорной примеси, %	2,0
Содержание масличной примеси, %	4,0
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается

Ограничительные нормы для заготавливаемых семян сафлора указаны в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	15,0
Содержание сорной и масличной примесей (суммарно), %, не более	15,0
в том числе сорной	5,0
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается, кроме зараженности клещом
Содержание семян клещевины	Не допускается

Примечание. По согласованию заготовительной организации и поставщика допускается влажность и содержание сорной примеси в заготавливаемых семенах сафлора более ограничительных норм при наличии возможности доведения таких семян до кондиций, обеспечивающих их сохранность.

Семена сафлора, поставляемые для промышленной переработки, должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	13,0
Содержание сорной и масличной примесей (суммарно), %, не более	15,0
в том числе сорной	3,0
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается, кроме зараженности клещом не выше II степени
Содержание семян клещевины	Не допускается

Транспортирование и хранение Семена сафлора транспортируют, размещают и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов транспортных средствах и зернохранилищах в соответствии с установленными правилами перевозок, санитарными правилами и порядком хранения. При размещении, хранении и транспортировании семян сафлора учитывают следующие состояния:

по влажности

состояние семян	влажность, %
сухое	до 9,0 включ.
средней сухости	св. 9,0 до 11,0 включ.
влажное	св. 11,0 до 13,0 включ.
сырое	св. 13,0

по засоренности

состояние семян	сорная примесь, %	масличная примесь, %
чистое	до 2,0 включ.	до 4,0 включ.
средней чистоты	св. 2,0 до 3,0 включ.	св. 4,0 до 12,0 включ.
сорное	св. 3,0	св. 12,0

ТИ к ГОСТ 10582-76
СЕМЕНА ЛЬНА МАСЛИЧНОГО

Дата введения в действие – 01.07.1977 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. 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 семена масличного льна, заготавливаемые и поставляемые для промышленной переработки. **Ограничительные нормы для семян масличного льна указаны в таблице 1.**

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	16,0
Содержание сорной и масличной примесей (суммарно), %, не более	15,0
в том числе сорной примеси	5,0
Семена клещевины	Не допускаются
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается, кроме зараженности клещом

Транспортирование и хранение Семена масличного льна транспортируют и хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных амбарными вредителями транспортных средствах, складах и элеваторах, в условиях, обеспечивающих их полную сохранность в соответствии с требованиями к транспортированию и хранению, утвержденными в установленном порядке.

При транспортировании, размещении и хранении семян масличного льна учитывают следующие состояния:

по влажности		
состояние семян	влажность, %	
сухое	до 8,0 включ.	
средней сухости	св. 8,0 до 10,0 включ.	
влажное	св. 10,0 до 13,0 включ.	
сырое	св. 13,0	
по засоренности		
состояние семян	сорная примесь, %	масличная примесь, %
чистое	до 2,0 включ.	до 3,0 включ.
средней чистоты	св. 2,0 до 4,0 включ.	св. 3,0 до 5,0 включ.
сорное	св. 4,0	св. 5,0

10 000 РУБ.

ТИ к ГОСТ 18271-72
КРУПКА ПШЕНИЧНАЯ ДРОБЛЕНАЯ

Дата введения в действие – 01.01.1974 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. 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 пшеничную дробленую крупу, предназначенную для выпечки диетических хлебобулочных изделий. **Пшеничная дробленая крупа по качеству должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Цвет	Желтый с сероватым оттенком, обусловленный частицами оболочек зерна
Запах	Свойственный нормальной пшеничной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов
Вкус	Свойственный нормальной пшеничной крупе без посторонних привкусов
Влажность, %, не более	16,0
Крупность помола:	
остаток на сите из проволочной сетки N 2, 5, %, не более	2,0
проход через сито из проволочной сетки N 1 по ТУ 14-4-1374, %, не более	25,0
Минеральная примесь	При разжевывании не должно ощущаться хруста от минеральной примеси
Металломагнитная примесь, мг/кг, не более	3,0
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается

Примечания: Пшеничная дробленая крупа не должна содержать целых недробленых зерен. Величина отдельных частиц металломагнитных примесей в наибольшем линейном измерении не должна превышать 0,3 мм, а масса отдельных крупинок руды и шлака не должна превышать 0,4 мг.

Срок годности устанавливает изготовитель.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 7981-68
МАСЛО АРАХИСОВОЕ

Дата введения в действие – 01.07.1969 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. 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 арахисовое масло, вырабатываемое прессовым и экстракционным способом из предварительно обработанных бобов арахиса.

Классификация В зависимости от степени обработки арахисовое масло подразделяют на рафинированное и нерафинированное. В зависимости от способа обработки и показателей качества арахисовое масло выпускают следующих видов и сортов, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид арахисового масла	Сорт	
Масло арахисовое рафинированное:		
дезодорированное	-	
недезодорированное	-	
Масло арахисовое нерафинированное	Высший	
	Первый	

По органолептическим и физико-химическим показателям арахисовое масло должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Рафинированное масло			Нерафинированное масло			Метод испытания
	дезодорированное	недезодорированное	Высший сорт	Первый сорт	Техническое		
Прозрачность после отстаивания в течение 24 ч при 20 °С	Прозрачное			Прозрачное над осадком	Над осадком допускается легкое помутнение	ГОСТ 5472	
Запах и вкус	Без запаха, вкус обезличенного жира	Свойственные арахисовому маслу, без постороннего запаха и привкуса		Свойственный арахисовому маслу	Свойственный арахисовому маслу, допускается привкус легкой горечи	ГОСТ 5472	
Цвет	Светло-желтый с зеленоватым оттенком				Не нормируется	ГОСТ 5472	
Кислотное число в мг КОН, не более	0,5	0,4	1,0	2,25	4,0	ГОСТ 5476	
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	Нет	Нет	0,05	0,15	0,15	ГОСТ 5481	
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	ГОСТ 11812	
Мыло (качественная проба)	Не допускается		-	-	-	ГОСТ 5480	
Температура вспышки, °С, не ниже	234	234	225	225	225	ГОСТ 9287	
(Исключен, Изм. N 3).							
Перекисное число ммоль/кг, не более	10					По ГОСТ 26593	

Примечания: Показатель температуры вспышки определяется только в масле, полученном путем экстракции. Допускается по согласованию с потребителем арахисовое масло с превышенным кислотным числом использовать для промышленной переработки. Норма показателя "перекисное число" устанавливается с 01.01.95. Определение показателя обязательно для накопления статистических данных. **Транспортирование и хранение** Рафинированное дезодорированное арахисовое масло, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, фасуют массой нетто 500 и 700 г в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117.1 - ГОСТ 10117.2, типов IX, XVI, а также массой нетто 470, 575 и 1000 г в бутылки из окрашенных полимерных материалов. Розлив арахисового масла должен

производиться строго по видам и сортам в соответствии с качественными показателями каждого вида и сорта. Бутылки с маслом упаковывают в деревянные ящики по ГОСТ 11354 и в пластмассовые многооборотные ящики по ОСТ 10-16. Допускается упаковывание бутылок из полимерного материала в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516.

Срок годности: при соблюдении условий хранения, предусмотренных настоящим стандартом, установлены следующие гарантийные сроки хранения рафинированного дезодорированного арахисового масла (со дня розлива): фасованного в бутылки - 6 мес; разлитого во фляги - 4 мес; разлитого в бочки - 1,5 мес.

12 900 РУБ.

ТИ к ГОСТ 3898-56
МУКА СОЕВАЯ ДЕЗОДОРИРОВАННАЯ

Дата введения в действие – 01.01.1957 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецепты.

Область применения

Настоящая технологическая инструкция распространяется на соевую дезодорированную муку, предназначенную для пищевых целей, получаемую путем размола соевого зерна, а также пищевого соевого жмыха и шрота.

Классификация Соевая дезодорированная мука делится на три вида: необезжиренную, вырабатываемую из соевого зерна; полуобезжиренную, вырабатываемую из соевого пищевого жмыха; обезжиренную, вырабатываемую из соевого пищевого шрота. **В зависимости от качественных показателей соевая дезодорированная мука каждого вида делится на два сорта: высший и первый. Соевая дезодорированная мука должна соответствовать следующим требованиям: По органолептическим показателям**

Наименование показателя	Вид муки					
	Необезжиренная		Полуобезжиренная		Обезжиренная	
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
Цвет	От белого до светло-желтого	От светло-желтого до темно-кремового	От светло-желтого до кремового	От желтого до светло-бурого	От белого до светло-желтого	Желтый
Запах	Свойственный соевой дезодорированной муке, без посторонних запахов					
Вкус	Свойственный каждому виду соевой муки, без специфического бобового привкуса, горечи, кисловатого и других посторонних привкусов					
Минеральные примеси	При разжевывании соевой муки, смоченной водой, не должно ощущаться хруста					

По физико-химическим показателям

Наименование показателя	Вид муки					
	Необезжиренная		Полуобезжиренная		Обезжиренная	
	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт	Высший сорт	Первый сорт
а) Влажность в %, не более	9,0	9,0	9,0	9,0	10,0	10,0
б) Жир в % на сухое вещество	Не менее 17,0	Не менее 17,0	От 5,0 до 8,0	От 5,0 до 8,0	Не более 2,0	Не более 2,0
в) Сырой протеин, в % на сухое вещество, не менее	38,0	38,0	43,0	43,0	48,0	48,0
г) Сырая клетчатка, в % на сухое вещество, не более	3,5	4,5	4,5	5,0	4,5	5,0

д) Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки:						
размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более	3	3	3	3	3	3
размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений	Не допускается					
е) Прочие посторонние примеси	Не допускаются					
ж) Зараженность вредителями	Не допускается					
з) Загрязненность вредителями	Не допускается					
и) Крупность помола, %: остаток на сите, не более						
из шелковой ткани:						
N 35	5	-	3	-	2	-
N 25	-	5	-	3	-	2
или из полиамидной ткани						
N 33/36 ПА	5	-	3	-	2	-
N 22,7 ПЧ-150	-	5	-	3	-	2
проход через сито, не менее из шелковой ткани:						
N 35	-	60	-	60	-	70
N 38	60	-	70	-	-	-
N 43	-	-	-	-	70	-
или из полиамидной ткани						
N 33/36 ПА	-	60	-	60	-	70
N 41/43 ПА	60	-	70	-	-	-
N 45/50 ПА	-	-	-	-	70	-

Транспортирование и хранение Транспортирование и хранение - по ГОСТ 26791. **Срок годности** устанавливает изготовитель.

11 900 РУБ.**ТИ к ГОСТ 6292-93
КРУПА РИСОВАЯ**

Дата введения в действие – 01.01.2025 г. Дата актуализации текста – 26.01.2026 г. 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 рисовую крупу, предназначенную для пищевых целей и производства продуктов детского питания.

Рисовую крупу подразделяют на виды и сорта, приведенные в таблице 1.

Таблица 1

Вид крупы	Сорт крупы	Характеристика крупы и способ обработки
Рис шлифованный	Экстра	Продукт, получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса I или II типа и состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша
	Высший Первый Второй Третий	Продукт, получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса III или IV типа, состоящий из ядер с шероховатой поверхностью, у которых удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыша, и имеющий содержание цветных ядер, не превышающее норм, установленных данным стандартом. А также продукт, получаемый при шлифовании шелушенных зерен риса I или II типа, не прошедший по качеству как сорт Экстра
Рис дробленый, шлифованный	На сорта не делится	Продукт переработки риса в крупу, состоящий из колотых, дополнительно шлифованных ядер риса I, II, III, IV типов, размером менее 2/3 целого ядра, не прошедших через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм

Рисовая крупа должна соответствовать требованиям и нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы для рисовой крупы					
	сорта Экстра	высшего сорта	первого сорта	второго сорта	треть- его сорта	дробленой
Цвет	Белый	Белый с различными оттенками				
Запах	Свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый					
Вкус	Свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький					
Количество ядер, имеющих отношение длины ядра к ширине 2, 3 и более, %, не менее	90	-	-	-	-	-
Влажность, %, не более	15,5	15,5	15,5	15,5	15,5	15,5
Доброкачественное ядро, %, не менее	99,7	99,7	99,4	99,1	99,0	98,2
в том числе:						
рис дробленый, %, не более	4,0	4,0	9,0	13,0	25,0	-
пожелтевшие ядра риса, %, не более	Не допускаются	0,5	2,0	6,0	8,0	-
меловые ядра риса, %, не более	1,0	1,0	2,0	3,0	4,0	8,0
ядра с красными полосками, %, не более	Не допускаются	1,0	3,0	8,0	10,0	Не ограничиваются

красные ядра, %, не более	Не допускаются	Не допускаются	Не допускаются	Не допускаются	1,0	Не ограничиваются
глютинозные ядра, %, не более	0,5	1,0	2,0	2,0	3,0	-
шелушенные зерна просянки, %, не более	-	-	-	-	-	3,0
Нешелушенные зерна риса, %, не более	Не допускаются	Не допускаются	0,2	0,3	0,3	-
Сорная примесь, %, не более	0,2	0,2	0,3	0,4	0,4	0,8
в том числе:						
минеральная примесь	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,10
органическая примесь	Не допускается	Не допускается	0,05	0,05	0,05	0,05
Зараженность вредителями хлебных запасов	Не допускается					
Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов:						
мертвые жуки, экз. в 1 кг, не более	Не допускаются					
Металломагнитная примесь, мг в 1 кг, не более	3	3	3	3	3	3
<i>Примечание.</i> Влажность рисовой крупы для досрочного завоза и для хранения свыше сроков, установленных ГОСТ 26791*, должна быть не более 14,0%.						

Рисовая крупа высшего и первого сортов, выработанная из риса по ГОСТ 6293, выращенного на полях без применения пестицидов, и предназначенная для выработки продуктов детского питания, должна соответствовать требованиям и нормам, приведенным в таблица 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Норма
Влажность, %, не более	15,0
Испорченные ядра, %, не более	Не допускаются
Кислотность, град, не более	2,0
Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов:	
мертвые жуки, экз. в 1 кг не более	Не допускаются
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клетки в 1 г, не более	2,5·10 ⁴
Плесневые грибы, клетки в 1 г, не более	2,0·10 ²
Бактерии группы кишечной палочки, клетки в 1 г, не более	Не допускаются

Транспортирование и хранение Партии рисовой крупы, выработанные из риса, выращенного на полях без применения пестицидов, и предназначенные для выработки продуктов детского питания, размещают, транспортируют и хранят отдельно.

Срок годности устанавливает изготовитель.