



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](mailto:agropit@mail.ru), [tu@agropit.ru](mailto:tu@agropit.ru),  
сайты: [www.agropit.ru](http://www.agropit.ru), [www.kupi-tu.ru](http://www.kupi-tu.ru)

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ НА ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ



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



Отсканируйте QR код  
и перейдите на наш сайт

Мичуринск-наукоград РФ  
2026

## ОГЛАВЛЕНИЕ

### ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

ТУ,ТИ 10.51.30-1300-37676459-2026 МАСЛО СЛИВОЧНОЕ БЕЗЛАКТОЗНОЕ И НИЗКОЛАКТОЗНОЕ (НДС 10%).....	3
ТУ,ТИ 10.84.12-130-37676459-2025 КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ.....	8
ТУ,ТИ 10.13.15-1119-37676459-2025 ЖИРЫ ОХОТНИЧЬЕ-ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ ТОПЛЕННЫЕ.....	10
ТУ,ТИ 10.84.12-186-37676459-2025 СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ .....	11
ТУ,ТИ 10.41.29-956-37676459-2019 МАСЛО ЛЬНЯНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ.....	13
ТУ,ТИ 10.42.10-958-37676459-2019 СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ.....	14
ТУ,ТИ 10.41.24-013-37676459-2019 МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ.....	16
ТУ,ТИ 10.12.30-805-37676459-2018 ЖИР-СЫРЕЦ ПТИЦЫ.....	16
ТУ,ТИ 10.11.50-597-37676459-2018 ЖИР БАРАНИЙ .....	17
ТУ,ТИ 10.11.50-596-37676459-2017 ЖИРЫ ГОВЯЖЬИ .....	19
ТУ,ТИ 10.11.50-592-37676459-2017 ЖИР СВИНОЙ .....	22
ТУ,ТИ 10.84.12-559-37676459-2017 МАЙОНЕЗЫ.....	23
ТУ,ТИ 10.42.10-350-37676459-2016 МАРГАРИНЫ .....	25

## ЖИРЫ, МАСЛА И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

**25 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.51.30-1300-37676459-2026**  
**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ БЕЗЛАКТОЗНОЕ И**  
**НИЗКОЛАКТОЗНОЕ (НДС 10%)**

*Дата введения в действие — 02.02.2026 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры. Вся продукция, производимая по данному документу, подпадает под льготное налогообложение 10%.*

### **Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на масло сливочное безлактозное и низколактозное (далее – масло, продукт и/или продукция), изготовляемое из молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока и предназначенное для непосредственного употребления в пищу, общественного питания, кулинарных целей. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. **Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют на:** - сладкосливочное; - кислосливочное; - подсырное. **Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют на:** - несоленое; - соленое. **Сливочное масло безлактозное:** Сливочное масло, в котором содержание лактозы составляет не более 0,1 г на 1 кг готового продукта, произведенное из сливок, в которых лактоза гидролизována. **Сливочное масло низколактозное:** Сливочное масло, в котором содержание лактозы находится в диапазоне от 0,1 до 0,5 г на 1 кг готового продукта, произведенное из сливок, в которых лактоза частично гидролизována.

**АССОРТИМЕНТ: масло сладкосливочное безлактозное несоленое:** - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 55,0%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 58,5%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 60,0%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 62,0%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 65,0%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 68,5%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 70,0%; - масло сладкосливочное безлактозное "Московское" несоленое с массовой долей жира 70,5%; - масло сладкосливочное безлактозное "Ленинградское" несоленое с массовой долей жира 70,5%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 72,5%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 75,0%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 77,0%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 78,5%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 80,0%; - масло сладкосливочное безлактозное "Советское" несоленое с массовой долей жира 80,5%; - масло сладкосливочное безлактозное "Российское" несоленое с массовой долей жира 80,5%; - масло сладкосливочное безлактозное "Карельское" несоленое с массовой долей жира 82,0%; - масло сладкосливочное безлактозное несоленое с массовой долей жира 82,5%; **масло сладкосливочное безлактозное соленое:** - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 55,0%; - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 58,5%; - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 60,0%; - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 62,0%; - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 65,0%; - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 68,5%; - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 70,0%; - масло сладкосливочное безлактозное "Московское" соленое с массовой долей жира 70,5%; - масло сладкосливочное безлактозное "Ленинградское" соленое с массовой долей жира 70,5%; - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 72,5%; - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 75,0%; - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 77,0%; - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 78,5%; - масло сладкосливочное безлактозное соленое с массовой долей жира 80,0%; - масло сладкосливочное безлактозное "Советское" соленое с массовой долей жира 80,5%; - масло сладкосливочное безлактозное "Российское" соленое с массовой долей жира 80,5%; - масло сладкосливочное





[illegible]

массовой долей жира 80,5%; - масло сливочное подсырное низколактозное "Российское" соленое с массовой долей жира 80,5%; - масло сливочное подсырное низколактозное "Карельское" соленое с массовой долей жира 82,0%; - масло сливочное подсырное низколактозное соленое с массовой долей жира 82,5%.

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

Рекомендуемые сроки годности сливочного масла из коровьего молока, упакованного в транспортную упаковку, приведены в таблице

Таблица

Наименование масла	Вид упаковки	Срок годности, сут, при температуре хранения		
		(3 +/- 2) °C	минус (6 +/- 3) °C	минус (16 +/- 2) °C
Топленое масло	Ящики из картона	270	365	90
	Бочки	270	365	90
	Фляги	30	60	60
Сливочное масло				
массовой долей жира от 80,0% до 85,0% включ.	Ящики из картона			
сладкосливочное несоленое		-	270	450
соленое		-	180	240
кислосливочное несоленое		-	270	270
соленое		-	180	210
массовой долей жира от 70,0% до 79,0% включ.	Ящики из картона			
сладкосливочное несоленое		-	270	450
соленое		-	180	210
кислосливочное несоленое		-	270	270
соленое		-	120	180
массовой долей жира от 60,0% до 69,0% включ.	Ящики из картона			
сладкосливочное несоленое		-	180	270
кислосливочное несоленое		-	180	180
массовой долей жира от 50,0% до 59,0% включ.	Ящики из картона			
сладкосливочное несоленое		-	120	-
кислосливочное несоленое		-	120	-

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

Таблица

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

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



хранения минус (6±3) °С - 90 сут; - при температуре хранения минус (16±2) °С - 240 сут. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции, условий хранения, гарантирующих сохранность, качество и безопасность продукции.

**16 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.84.12-130-37676459-2025**  
**КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ**  
**(взамен ТУ 10.84.12-130-37676459-2018)**

*Дата введения в действие — 07.08.2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

**Область определения**

Настоящие технические условия распространяются на кремы на растительных маслах (далее – продукт/продукция), изготавливаемые на основе растительных масел и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочных и (или) растительных белков, сахара, с добавлением или без добавления натуральных фруктов, соков, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, и в предприятиях общественного питания, а также для переработки на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Продукция полностью готова к употреблению и использованию.

**АССОРТИМЕНТ:** крем на растительных маслах с м.д.ж. 10%, 18%, 20%, 23%, 25%, 28%, 30%; крем на растительных маслах «Карамельный» с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах с карамельным ароматом, с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах «Шоколадно-карамельный» с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах с шоколадно-карамельным ароматом, с м.д.ж. 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах «Шоколадно-ореховый» с м.д.ж. 10%, 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах с шоколадно-ореховым ароматом, с м.д.ж. 10%, 20%, 25%, 30%, 35%; крем на растительных маслах «Ванильно-сливочный» с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем на растительных маслах с ванильно-сливочным ароматом, с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем на растительных маслах «Ванильный со вкусом сгущенки» с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем на растительных маслах ванильный с ароматом сгущенки, с м.д.ж. 10%, 25%, 30%; крем на растительных маслах «Шоколадный» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом шоколада, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Банановый» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом банана, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Лимонный» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом лимона, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Клубничный» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом клубники, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Малиновый» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом малины, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Вишневый» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ароматом вишни, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Ванильный» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с ванильным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Сырный» с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах с сырным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Творожный» с м.д.ж. 10%, 18%, 23%, 28%; крем на растительных маслах с творожным ароматом, с м.д.ж. 10%, 18%, 23%; крем на растительных маслах «Молочный» с м.д.ж. 10%, 18%, 23%; крем на растительных маслах с молочным ароматом, с м.д.ж. 10%; крем на растительных маслах «Сливочный» с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах с ароматом сливок, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах для взбивания, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах «Сливочный» для взбивания, с м.д.ж. 24%,



26%; крем на растительных маслах с ароматом сливок, для взбивания, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах «Сливочный» кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах с ароматом сливок, кондитерский, с м.д.ж. 24%, 26%; крем на растительных маслах со вкусом йогурта, с массовой долей жира 10%, 12%, 18%, 23%; крем на растительных маслах со вкусом сметаны, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом творога, с массовой долей жира 10%, 12%, 18%, 23%; крем на растительных маслах со вкусом шоколада, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом сгущенного молока, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом топленого молока, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом крем-брюле, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах с фруктовым вкусом, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом варенки, с массовой долей жира 10%, 12%, 18%; крем на растительных маслах со вкусом молочной карамели, с массовой долей жира 10%, 12%; крем на растительных маслах со вкусом сыра, с массовой долей жира 18%, 20%, 23%; крем на растительных маслах с творогом, с м.д.ж.18%, 23%, 28%; крем на растительных маслах с йогуртом, с м.д.ж.18%, 23%, 28%.

**Изменение № 1 Дата введения в действие – 09.10.2025 г.** крем на растительных маслах с м.д.ж.10% (вариант 2); крем на растительных маслах с м.д.ж.10% (вариант 3); крем на растительных маслах с м.д.ж.10% (вариант 4).

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

**Рекомендуемый срок годности** герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от 0° С до 20° С – не более 12 месяцев. После вскрытия упаковки продукт рекомендуется хранить плотно закрытым в темном прохладном месте, при температуре от 0° С до 10° С и относительной влажности воздуха не более 85% не более 30 суток. Предприятие-изготовитель устанавливает сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

28 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.13.15-1119-37676459-2025  
**ЖИРЫ ОХОТНИЧЬЕ-ПРОМЫСЛОВЫХ  
ЖИВОТНЫХ ТОПЛЕННЫЕ**

*Дата введения в действие 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

**Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на жиры топлёные из охотничье-промысловых животных пищевые, изготовленный из высококачественного натурального сырья, вытопленного сухим или мокрым способом и предназначенный на пищевые, парфюмерно-косметические цели, для медицинских препаратов и иных целей, в зависимости от качества и направления использования жира [далее по тексту – продукт, продукция, жир]. Жиры топлёные из охотничье-промысловых животных предназначены для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и для промышленной переработки на пищевых, парфюмерно-косметических и медицинских предприятиях. Жиры топлёные из охотничье-промысловых животных выпускают в охлажденном и замороженном виде. Жиры топлёные из диких животных является универсальным продуктом, богатым ПНЖК (полиненасыщенными жирными кислотами в числе которых Омега-3, Омега-6 и Омега-9), витаминами А, группы В (В1, В2, В3, В4 (холин), В12), Е, полезными микро и макро элементами, полисоединениями, белковыми структурами, нуклеиновыми кислотами, оздоравливающе действующим на весь организм человека.

**АССОРТИМЕНТ:** жир медвежий топлёный; жир барсучий топлёный; жир сурковый топлёный; жир сусликовый топлёный; жир енотовый топлёный; жир бурундуковый топлёный; жир песцовый топлёный; жир волчий топлёный; жир бобровый топлёный.

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

**Рекомендуемый срок годности** пищевого топленого охотничье-промыслового жира, расфасованного в бутылки, стаканчики или банки в закрытых, затемненных помещениях при температуре от 0 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха не более (75±5) %: не более 12 месяцев со дня изготовления. в стеклянных банках герметически укупоренных не более 24 месяцев со дня изготовления. **Рекомендуемый срок годности** жира охотничье-промыслового топленого с антиокислителями не более 24 месяцев со дня изготовления. Допускается хранение и реализация жира охотничье-промыслового топленого в неохлажденном помещении при температуре не выше плюс 10°С не более 6 месяцев со дня его выработки. **Рекомендуемый срок годности** пищевого топленого охотничье-промыслового жира, замороженного при температуре не выше минус 18°С не более 24 месяцев со дня изготовления. **После вскрытия** герметичной упаковки или после нарушения целостности потребительской упаковки, жир охотничье-промысловый топлёный хранят в холодильнике в закрытой таре при температуре от 0 °С до плюс 6 °С в пределах срока годности, установленного изготовителем для данной потребительской упаковки с соблюдением режимов хранения. Тара, в которой хранится пищевой топлёный медвежий жир, должна быть чистой в санитарном отношении и герметично закрываться. Жир охотничье-промысловый топлёный пищевой, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки годности** и условия хранения, гарантирующие сохранность, каче-

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

**14 900 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.84.12-186-37676459-2025**  
**СОУСЫ МАЙОНЕЗНЫЕ**  
**(взамен ТУ 9143-186-37676459-2013)**

*Дата введения в действие — 2025 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

#### **Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на соусы на майонезной основе, далее по тексту соусы, приготовленные из рафинированных дезодорированных растительных масел, или майонеза, или соуса майонезного с добавлением или без добавления измельченных свежих, консервированных или сушеных овощей, зелени, орехов, чернослива, кетчупа, грибов, сыра, сливок, экстрактов-пряностей, фруктового пюре, сока, ароматизаторов, стабилизаторов, консервантов, эфирных масел, морепродуктов, горчицы, крахмала, яиц, сахарозаменителей или подсластителей, пищевых кислот, приправ, вкусовых до-бавок без стерилизации (далее продукция). Соусы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправ к овощным, мясным и рыбным блюдам. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ: Соусы майонезные с массовой долей жира 15,0%:** соус майонезный с петрушкой; соус майонезный с петрушкой и эстрагоном; соус майонезный с петрушкой и базиликом; соус майонезный с петрушкой и мятой; соус майонезный с укропом; соус майонезный с укропом и петрушкой; соус майонезный с кинзой и базиликом; соус майонезный с сельдереем и укропом; соус майонезный со смесью пряной зелени; соус майонезный с грибами; соус майонезный с чесноком и петрушкой; соус майонезный с чесноком и базиликом; соус майонезный с аджикой; соус майонезный с паприкой; соус майонезный с петрушкой и кориандром; соус майонезный с карри и петрушкой; соус майонезный с лимоном; соус майонезный с беконом; соус майонезный «Грибной»; соус майонезный «Русский аппетит с горчицей»; соус майонезный «Тар-Тар»; соус майонезный «Горчичный»; соус майонезный «Чесночный»; соус майонезный «Салатный»; соус майонезный «Мятно-имбирный»; соус майонезный «Луковый»; соус майонезный «Лук со сметаной»; соус майонезный «Швейцарский»; соус майонезный «Зеленый»; соус майонезный «Со сладким перцем и сельдереем»; соус майонезный «Осенний»; соус майонезный «Апельсиновый»; соус майонезный с кетчупом и зеленью. **Соусы майонезные с массовой долей жира 16,0%:** соус майонезный с сыром и укропом; соус майонезный с кетчупом; соус майонезный с черносливом; соус майонезный с хреном и зеленью; соус майонезный «Белый кавказский»; соус майонезный «Сливочный»; соус майонезный «Сливочно-чесночный»; соус майонезный «Сметанный». **Соусы майонезные с массовой долей жира 17,0%:** соус майонезный «Русский аппетит»; соус майонезный «Тропический». **Соусы майонезные с массовой долей жира 18,0%:** соус майонезный с паприкой; соус майонезный с корицей; соус майонезный с орехами и чесноком; соус майонезный с морской капустой; соус майонезный с крабовыми палочками; соус майонезный с клюквенным соком; соус майонезный с брусничным соком; соус майонезный с разносолами; соус майонезный «Острый» с чесноком и красным перцем; соус майонезный «Сырный» с чесноком; соус майонезный «Огонек»; соус майонезный «Грибной». **Соусы майонезные с массовой долей жира 19,0%:** соус майонезный с

[illegible]

**жира 47,0%:** соус майонезный «Чесночный с томатом». Соусы майонезные с массовой долей жира **50,0%:** соус майонезный «Белый» для пиццы; соус майонезный «Дижонский». Соусы майонезные с массовой долей жира **52,0%:** соус майонезный «Тысяча островов». Соусы майонезные с массовой долей жира **53,0%:** соус майонезный с каперсами. Соусы майонезные с массовой долей жира **56,0%:** соус майонезный «Цезарь». Соусы майонезные с массовой долей жира **58,0%:** соус майонезный «Блю-чиз».

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

**Рекомендуемые сроки годности соусов со дня изготовления:** от плюс 11°C до плюс 18°C – не более 60 суток; от плюс 6°C до плюс 10°C – не более 90 суток; от 0°C до плюс 5°C – не более 120 суток.

**Рекомендуемые сроки годности соусов с использованием консервантов со дня изготовления:** от плюс 11°C до плюс 18°C – не более 90 суток; от плюс 6°C до плюс 10°C – не более 130 суток; от 0°C до плюс 5°C – не более 180 суток. Не допускается хранение продукции на прямом солнечном свете.

После вскрытия упаковки охлажденную или предварительно размороженную продукцию рекомендуется хранить при температуре от плюс 2 °C до плюс 6 °C не более 24 часов в пределах срока годности. Срок годности соусов кулинарных, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**12 900 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.41.29-956-37676459-2019**  
**МАСЛО ЛЬНЯНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ**

*Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

#### **Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на масло льняное нерафинированное, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, производства пищевых продуктов и промышленной переработки.

**АССОРТИМЕНТ:** масло льняное нерафинированное.

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

**Рекомендуемый срок годности** нерафинированного льняного масла, при температуре от +18 (±3) °C, при относительной влажности воздуха не более 75 %: в потребительской упаковке не более 12 месяцев; в транспортной упаковке – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные рекомендуемые сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.



18 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.42.10-958-37676459-2019  
СПРЕДЫ РАСТИТЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЕ И  
РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВЫЕ

*Дата введения в действие — 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

**Область применения**

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

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

**Изменение № 1** *Дата введения в действие 05.04.2021 год* Растительно-сливочные спред растительно-сливочный с массовой долей жира: 40%, 50%, 63%, 65%, 68, 69, 70%, 72%, 75%, 80%, 82%, 85%, с содержанием молочного жира в жировой фазе от 15 до 50 %; Растительно-жировые спред растительно-жировой с массовой долей жира: 40%, 50%, 63%, 65%, 68, 69, 70%, 72%, 75%, 80%, 82%, 85%.

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

**Термины и определения** **спред** эмульсионный жировой продукт с массовой долей общего жира не менее 39 процентов, имеющий пластичную консистенцию, с температурой плавления жировой фазы не выше 36 градусов Цельсия, изготавливаемый из молочного жира, и (или) сливок, и (или) сливочного масла и немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел или только из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления пищевых добавок и других пищевых ингредиентов; **спред растительно-сливочный** спред с массовой долей молочного жира в составе жировой фазы от 15 до 50 процентов; **спред растительно-жировой** спред, жировая фаза которого состоит из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с добавлением или без добавления молочного жира (менее 15 процентов); **нутриенты (пищевые вещества)** вещества, являющиеся составными частями пищевой продукции, которые используются организмом человека как источники энергии, источники или предшественники субстратов для построения, роста и обновления органов и тканей, образования физиологически активных веществ, участвующих в регуляции процессов жизнедеятельности, и определяющие пищевую ценность пищевой продукции; **обогащенная пищевая продукция** пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утраченные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и (или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней). **Рекомендуемые сроки годности** продукта в зависимости от температуры хранения: при температуре  $(3 \pm 2) ^\circ\text{C}$  – не более 35 суток; при температуре минус  $(6 \pm 3) ^\circ\text{C}$  – не более 60 суток; при температуре минус  $(16 \pm 2) ^\circ\text{C}$  – не более 120 суток. После вскрытия упаковки продукт хранят в закрытом виде при температуре не выше  $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$  и относительной влажности воздуха не более 85 %. Транспортирование и хранение продукта совместно с пищевыми продуктами с резким, специфическим, сильно выраженным запахом не допускается. Транспортирование и хранение продукции, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, по ГОСТ 15846. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.



12 900 РУБ.	<p style="text-align: center;"><b>ТУ,ТИ 10.41.24-013-37676459-2019</b></p> <p style="text-align: center;"><b>МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ НЕРАФИНИРОВАННОЕ</b></p>
<p><i>Дата введения в действие 2019 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.</i></p> <p><b>Область применения</b></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на масло подсолнечное нерафинированное, вырабатываемое из семян подсолнечника, способами экстракции и прессования, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, промышленного производства пищевых продуктов и промышленной переработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также предприятиях общественного питания. Продукция выпускается <b>в следующем ассортименте:</b> масло подсолнечное нерафинированное, высшего сорта; масло подсолнечное нерафинированное, первого сорта; масло подсолнечное нерафинированное, для промышленной переработки.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или придуманными названиями.</i></p> <p><b>Рекомендуемый срок годности</b> нерафинированного подсолнечного масла, при температуре от +5 до +18 °С не более 12 месяцев со дня производства. Предприятие-изготовитель может устанавливать <b>иные рекомендуемые сроки</b> годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.</p>	
14 000 РУБ.	<p style="text-align: center;"><b>ТУ,ТИ 10.12.30-805-37676459-2018</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ЖИР-СЫРЕЦ ПТИЦЫ</b></p>
<p><i>Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.</i></p> <p><b>Область применения</b></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на продукт убоя птицы – пищевой жир-сырец птицы: индюшиный, куриный, гусиный, утиный (далее по тексту – продукт, продукция, жир), полученный в результате переработки птицы и/или разделки птицы и предназначенный для реализации в сети общественного питания и для дальнейшей переработки. Пищевой жир-сырец птицы выпускают в охлажденном, замороженном виде и консервированный поваренной солью.</p> <p><b>АССОРТИМЕНТ:</b> жир-сырец индюшиный (куриный, гусиный, утиный) охлажденный; жир-сырец индюшиный (куриный, гусиный, утиный) замороженный; жир-сырец индюшиный (куриный, гусиный, утиный) замороженный в блоке; жир-сырец индюшиный (куриный, гусиный, утиный) консервированный поваренной солью. Пищевой жир-сырец птицы в зависимости от анатомического происхождения <b>подразделяют на:</b> жир внутренний; жир брюшной; жир кишечный.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p><b>Термины и определения пищевой жир-сырец птицы:</b> продукт убоя, полученный в результате переработки птицы и/или разделки тушки птицы, представляющий собой жировую ткань; <b>пищевой внут-</b></p>	

**ренный жир птицы:** жир-сырец птицы, полученный в результате его извлечения из внутренней полости тушки птицы; **пищевой кишечный жир птицы:** внутренний жир, полученный в результате его снятия с кишок тушки птицы. **Рекомендуемые сроки годности жира-сырца с даты выработки:** 1) **охлажденного**, при температуре воздуха в холодильной камере: от 0 °С до 4 °С не более 48 ч; от 0 °С до минус 1 °С не более 4 суток; от 0 °С до 4 °С упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 7 суток. 2) **консервированного солью** (соленого жира-сырца) при температуре воздуха в холодильной камере: от 0 °С до 4 °С в темном помещении при относительной влажности 75—80 % не более 60-90 суток. 3) **замороженного (брюшной жир (сальник))**, при относительной влажности 85—90% и температуре воздуха в холодильной камере: не выше минус 8 °С – не более 30 суток. не выше минус 12 °С не более 90 суток; не выше минус 18 °С не более 180 суток. 4) **замороженного прочего жира-сырца** при относительной влажности 85—90% и температуре воздуха в холодильной камере: не выше минус 12 °С не более 30 суток; не выше минус 18 °С не более 60 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**14 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.11.50-597-37676459-2018**

**ЖИР БАРАНИЙ**

*Дата введения в действие 2018 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

#### **Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на бараний жиры: жир-сырец, жир топленый пищевой (далее по тексту – продукт, продукция, жиры). Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и для промышленной переработки на пищевых предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

**АССОРТИМЕНТ: Жир-сырец бараний:** первая группа сальник, околопочечный, брыжеечный, околосердечный, жировая обрезь, жир с ливера, калтыка, хвоста, курдюк; вторая группа жировая обрезь со шкур, кишечный жир. **Жир бараний топленый пищевой:** жир бараний высшего сорта; жир бараний первого сорта.

**Изменение № 1 Дата введения в действие 15.12.2022 год Жир-сырец бараний:** первая группа: жировая обрезь, выделенная при разделке баранины для промышленной переработки на пищевые цели; жир-сырец бараний, выделенный при убойе и разделке баранины для промышленной переработки на пищевые цели; жир-сырец бараний замороженный в блоках; жир бараний корпусной; жир бараний корпусной замороженный в блоках.

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

**Правила транспортирования и хранения:** Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства. Продукцию транспортируют в соответствии с правилами перевозок грузов и СП 2.3.6.1066 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова

должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков. Продукцию хранят при относительной влажности воздуха  $75 \pm 5\%$ . Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности жира-сырца:** Замороженного с момента изготовления и при температуре: не выше минус  $18^{\circ}\text{C}$  – не более 180 суток; не выше минус  $12^{\circ}\text{C}$  – не более 90 суток; не выше минус  $8^{\circ}\text{C}$  – не более 30 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$  – не более 4 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$  упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности жиров топленых пищевых:** Замороженного в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах: не выше минус  $18^{\circ}\text{C}$  – не более 18 месяцев; не выше минус  $12^{\circ}\text{C}$  – не более 12 месяцев; не выше минус  $8^{\circ}\text{C}$  – не более 6 месяцев. **Пищевые животные топленые жиры, охлажденные без антиокислителей** при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$ : в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 30 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 20 суток. Пищевые животные топленые жиры с использованием антиокислителей при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$ : в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 90 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности технических жиров** в герметичной упаковке при температуре: не выше минус 18 – не более 24 месяцев; от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$  – не более 12 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности охлажденного жира-сырца бараньего и жира бараньего корпусного** при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха не ниже 75% – 1 сутки. **Рекомендуемые сроки годности замороженного жира-сырца бараньего и жира бараньего корпусного** с момента изготовления при относительной влажности воздуха 90% и температуре: замороженный при температуре минус  $12^{\circ}\text{C}$  – 3 месяца; замороженный при температуре минус  $18^{\circ}\text{C}$  – 6 месяцев. **Рекомендуемые сроки годности замороженного жира-сырца бараньего и жира бараньего корпусного в блоках** с момента изготовления при относительной влажности воздуха 90% и при температуре минус  $18^{\circ}\text{C}$  – не более 12 месяцев. После вскрытия потребительской упаковки жиры топленые пищевые хранить в холодильнике при температуре от 0 до  $6^{\circ}\text{C}$  не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности* и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. При постановке продукции на производство рекомендуемые сроки годности продукции должны быть подтверждены в соответствии с требованиями МУК 4.2.1847 «Санитарноэпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов» с получением заключения в установленном порядке. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.11.50-596-37676459-2017

## ЖИРЫ ГОВЯЖЬИ

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

### Область применения

Настоящие технические условия распространяются на жиры говяжьи: жир-сырец, жир топленый пищевой (далее по тексту продукт, продукция, жиры), предназначенные на пищевые, парфюмерно-косметические цели и для медицинских препаратов и иных целей, в зависимости от вида, качества и направления использования жира. Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, сети общественного питания и для промышленной переработки на пищевых, парфюмерно-косметических и медицинских предприятиях. Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде.

**АССОРТИМЕНТ:** **Жир-сырец говяжий:** первая группа сальник, околопочечный, щуповой, подкожный, брыжеечный; жир с ливера, хвоста, вымени, головы; жирное вымя молодняка, жировая обрезь; вторая группа жир с желудка, жировая обрезь со шкур, кишечный жир. **Жир говяжий топленый пищевой:** жир говяжий высшего сорта; жир говяжий первого сорта. **Жир говяжий топленый пищевой в мелкой расфасовке.** **Жир говяжий топленый пищевой с наполнителями:** пряно-вкусовыми; прочими. **Жир говяжий костный топленый пищевой:** высшего сорта; первого сорта.

*Изменение № 1 Дата введения в действие 06.03.2018 год* **Жир-сырец говяжий:** Жир говяжий корпусной.

*Изменение № 2 Дата введения в действие 06.05.2022 год* Дополнить раздел «Правила транспортирования и хранения» В качестве пряно-вкусовых компонентов применяются: специи, пряности, зелень свежая и сушеная, пряные травы, грибы, орехи, масляные экстракты пряных растений, сушеные овощи.

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; при использовании вкусовых компонентов добавлять определения: «пряный», «соленый».*

**Термины и определения:** **жир-сырец:** пищевой продукт убоя в виде жировой ткани, отделенной от туши и внутренних органов убойного животного. **подкожный жир** (Нрк *полив*): жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с наружной части туши при ее разделке. **щуповой жир** (Нрк *паховый жир*): жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой в области паха крупного рогатого скота **внутренний жир** (Нрк *нутряной жир, нутряное сало*): жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с внутренних органов. *Примечание* жир-сырец, снятый с внутреннего органа, носит название того органа, с которого он снят (околопочечный жир, околосердечный жир и др.). **сальник** (Нрк *рубашка*): жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с желудка. **брыжеечный жир** (Нрк *оточный жир*): жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с брыжейки при разделении комплекта кишок. **кишечный жир:** жир-сырец в виде отложений жировой ткани, снятой с кишок при их обезжиривании. **топленый пищевой жир:** пищевой продукт, изготовленный из жира-сырца, кости или костного остатка путем тепловой обработки. **костный говяжий жир:** топленый пищевой говяжий жир, изготовленный из кости или костного остатка крупного рогатого скота. **сборный жир:** топленый пищевой животный жир, не отвечающий установленным требованиям высшего и первого сорта по органолептическим и химическим показателям, и топленый пищевой животный жир, полученный при

термической обработке мяса и продуктов из мяса. **топленый пищевой животный жир с наполнителями** (Нрк *смалец*): топленый пищевой животный жир, изготовленный из жира-сырца с использованием вкусо-ароматических добавок. **консервированный топленый пищевой животный жир**: топленый пищевой животный жир в герметичной упаковке, подвергнутый стерилизации или пастеризации. **Технический жир** является сырьём, полученным в процессе переработки продуктов животноводства. **Классификация: Жиры говяжьи подразделяют: в зависимости от направления использования:** пищевые; технические; **Жиры говяжьи пищевые подразделяют: в зависимости от технологии производства на:** консервированный: без наполнителей; с наполнителями; неконсервированный без наполнителей; с наполнителями; **Жир-сырец говяжий подразделяют: в зависимости от вида используемого сырья на:** мягкое жировое сырье; твердое жировое сырье **Мягкое жировое сырье подразделяют: в зависимости от анатомической принадлежности на:** подкожный жир-сырец; щуповый жир-сырец; внутренний жир-сырец; сальник жир-сырец; брыжеечный жир-сырец; кишечный жир-сырец; **Твердое жировое сырье подразделяют на:** кость говяжья; костный остаток. Продукцию хранят при относительной влажности воздуха  $75 \pm 5\%$ . **Рекомендуемые сроки годности жира-сырца: Замороженного с момента изготовления и при температуре:** не выше минус  $18^{\circ}\text{C}$  не более 180 суток; не выше минус  $12^{\circ}\text{C}$  не более 90 суток; не выше минус  $8^{\circ}\text{C}$  не более 30 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$  не более 4 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$  упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы не более 7 суток.

**Рекомендуемые сроки годности пищевых говяжьих топленых жиров** приведены в таблице.

Таблица

Вид жира	Срок хранения с момента выработки, месяцев, при температуре, $^{\circ}\text{C}$			
	Не выше 25	От 0 до 6	От минус 5 до минус 8	От минус 12 и ниже
Говяжий в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах	-	1	6	12
Костный в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах	-	1	6	6
Сборный в бочках и картонных навивных барабанах	-	-	4	-
Говяжий:				
в металлических банках	12	18	24	24
в герметично укупоренных пластиковых ведрах с крышками	12	18	-	-
в стеклянных банках	-	18	-	-
в другой потребительской упаковке (в пачках из алюминиевой кашированной фольги или ее заменители, пергаменты или его заменители, полимерных материалов, стаканчиках и коробочках из полимерных материалов со съёмными крышками)	-	1	2	2

в герметично укупоренных стаканчиках и коробочках из полимерных материалов, а также стеклянных банках с металлическими крышками		2	4	6
Пищевые животные топленые жиры с антиокислителями:				
в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах	12	12	24	24
в герметично укупоренных пластиковых ведрах с крышками	18	24	-	-
в потребительской упаковке (в пачках, стаканчиках)	-	-	3	6

**Рекомендуемые сроки годности пищевых говяжьих топленых жиров в накопительных емкостях** приведены в таблице. Таблица

Вид жира	Температура, °С	Срок хранения, суток, не более
Говяжий	50-60	4
костный	50-60	2
Говяжий	20-25	60
костный	20-25	20
Говяжий, костный	От минус 5 до минус 8	180

**Рекомендуемые сроки годности замороженного жира говяжьего корпусного** в блоках с момента изготовления при относительной влажности воздуха 90% и при температуре: не выше минус 18°С не более 12 месяцев.



14 000 РУБ.

ТУ,ТИ 10.11.50-592-37676459-2017

## ЖИР СВИНОЙ

*Дата введения в действие 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

**АССОРТИМЕНТ:** Жир-сырец свиной: *в зависимости от анатомической принадлежности:* шпик хребтовый [подкожный]; шпик боковой [подкожный]; мездровый; внутренний [жир-сетка, жир с внутренних органов (околопочечный, жир с желудка и т.д.)]; жир-сетка; сальник; брыжеечный; кишечный. **Жир-сырец свиной выпускают:** охлажденный [замороженный] весовой или фасованный в потребительскую тару; замороженный в блоках. *в зависимости от особенностей подготовки к переработке:* первая группа: сальник, внутренний [околопочечный, жир-сетка, жир с желудка, жир с ливра], брыжеечный, обрезь шпика, жировая обрезь от зачистки туш, жир с калтыка, головы и ливера, жировая обрезь, выделяемая при разделке мяса в колбасном, консервном и полуфабрикатном производстве; вторая группа: мездровый, кишечный, межсосковая часть шкуры, жир с желудка. **Жир свиной топлёный пищевой:** *в зависимости от перерабатываемого сырья и качества продукции:* жир свиной высшего сорта; жир свиной первого сорта.

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

Продукцию хранят при относительной влажности воздуха  $75 \pm 5\%$ . **Рекомендуемые сроки годности жира-сырца:** *Замороженного с момента изготовления и при температуре:* не выше минус  $18^{\circ}\text{C}$  – не более 180 суток; не выше минус  $12^{\circ}\text{C}$  – не более 90 суток; не выше минус  $8^{\circ}\text{C}$  – не более 30 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$  – не более 4 суток. Охлажденного жира-сырца при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$  упакованной с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности жиров топлёных пищевых:** Замороженного в ящиках или бочках и картонных навивных барабанах: не выше минус  $18^{\circ}\text{C}$  – не более 18 месяцев; не выше минус  $12^{\circ}\text{C}$  – не более 12 месяцев; не выше минус  $8^{\circ}\text{C}$  – не более 6 месяцев. Пищевые животные топлёные жиры, охлажденные без антиокислителей при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$ : в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 30 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 20 суток. Пищевые животные топлёные жиры с использованием антиокислителей при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$ : в ящиках, бочках и картонных навивных барабанах – не более 90 суток; в потребительской таре (в пачках, стаканчиках и др.) – не более 45 суток. После вскрытия потребительской упаковки жиры топлёные пищевые хранить в холодильнике при температуре от 0 до  $6^{\circ}\text{C}$  не более 7 суток. **Рекомендуемые сроки годности жира-сырца свиного подкожного [хребтового и бокового шпика]** Замороженного, в том числе в блоках, с момента изготовления и при температуре: не выше минус  $12^{\circ}\text{C}$  – не более 3 месяцев; не выше минус  $18^{\circ}\text{C}$  – не более 6 месяцев; не выше минус  $20^{\circ}\text{C}$  – не более 8 месяцев; не выше минус  $25^{\circ}\text{C}$  – не более 12 месяцев. Охлажденного жира-сырца свиного подкожного [хребтового и бокового шпика] при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$  – не более 4 суток. Охлажденного жира-сырца свиного подкожного [хребтового и бокового шпика] при температуре от  $0^{\circ}\text{C}$  до  $4^{\circ}\text{C}$  упакованного с применением вакуума или модифицированной атмосферы – не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать *иные сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласова-*



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

**16 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.84.12-559-37676459-2017**

**МАЙОНЕЗЫ**

*Дата введения в действие — 2017 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

#### **Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на однородные эмульсионные продукты с содержанием жира не менее 50% майонезы (далее по тексту – продукт, продукция) изготавливаемые из рафинированных растительных масел, воды, яичных продуктов не менее 1% в пересчете на сухой яичный желток, с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. Продукт готов к употреблению, выпускается охлажденным в упакованном виде и реализуется через сети оптовой и розничной торговли и предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** майонез с массовой долей жира 50,0 %; майонез с массовой долей жира 52,0%; майонез с массовой долей жира 53,0 %; майонез с массовой долей жира 55,0 %; майонез с массовой долей жира 58,0%; майонез с массовой долей жира 60,0 %; майонез с массовой долей жира 63,0 %; майонез с массовой долей жира 65,0 %; майонез с массовой долей жира 67,0 %; майонез с массовой долей жира 70,0%; майонез с массовой долей жира 72,0 %; майонез с массовой долей жира 75,0 %; майонез с массовой долей жира 80,0 %; майонез с массовой долей жира 83,0%; **майонез на перепелином яйце** с массовой долей жира 50,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 52,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 53,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 55,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 58,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 60,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 63,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 65,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 67,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 70,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 72,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 75,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 80,0 %; майонез на перепелином яйце с массовой долей жира 83,0 %; **майонез сливочный** с массовой долей жира 50,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 52,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 53,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 55,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 58,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 60,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 63,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 65,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 67,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 70,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 72,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 75,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 80,0 %; майонез сливочный с массовой долей жира 83,0 %; **майонез с лимонным соком** с массовой долей жира 50,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 52,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 53,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 55,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 58,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 60,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 63,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 65,0 %; майонез с лимонным соком с массовой долей жира 67,0 %; майонез с лимонным соком с массовой

*Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции фирменными или придуманными названиями; дополнять или заменять слова «пряный», «пряно-острый» на название пряных и/или остро-вкусовых компонентов или производного прилагательного от их названий.*

**Рекомендуемые сроки годности продукции** вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0°C до 10°C – не более 90 суток; от 10°C до 18°C – не более 45 суток. **Рекомендуемые сроки годности продукции** с добавлением консерванта или консервантов вне попадания солнечных лучей и относительной влажности воздуха не более 75% при температуре: от 0°C до 10°C – не более 180 суток; от 10°C до 18°C – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**14 000 РУБ.**

**ТУ,ТИ 10.42.10-350-37676459-2016**  
**МАРГАРИНЫ**  
**(взамен ТУ 9142-350-37676459-2015)**

*Дата введения в действие — 28.12.2016 год. Без ограничения срока действия. Технические условия включены в Федеральный информационный фонд стандартов РФ. Документ содержит: экспертное заключение Росстандарта РФ, каталожный лист, технические условия, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.*

#### **Область применения**

Настоящие технические условия распространяются на эмульсионно-жировые продукты с массовой долей жира не менее 20 маргарины (далее продукт или продукция), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления пищи в домашних условиях и в системе общественного питания, а также как сырье для хлебопекарной, кондитерской, пищевого концентрата, консервной и других отраслей пищевой промышленности. Продукция предназначена для реализации через сети оптовой и розничной торговли или предприятия общественного питания.

**АССОРТИМЕНТ:** маргарин твердый с массовой долей жира: 60%; 71%; 81%; 82%; маргарин мягкий с массовой долей жира: 60%; 65%; 75%; 81%; 82%; 83%; маргарин жидкий с массовой долей жира: 60%; 65%; 75%; 81%; 82%; 83%; маргарин мягкий шоколадный с массовой долей жира: 60%. маргарин мягкий творожный «Деревенский» с массовой долей жира: 20%, 23%, 25%, 26%, 27%, 30%, 33%, 35%; маргарин мягкий творожный «Для выпечки» с массовой долей жира: 20%, 23%, 25%, 26%, 27%, 30%, 33%, 35%; маргарин мягкий творожный «Классический» с массовой долей жира: 20%, 23%, 25%, 26%, 27%, 30%, 33%, 35%; маргарин мягкий творожный «Традиционный» с массовой долей жира: 20%, 23%, 25%, 26%, 27%, 30%, 33%, 35%; маргарин мягкий творожный «Домашний» с массовой долей жира: 20%, 23%, 25%, 26%, 27%, 30%, 33%, 35%; маргарин мягкий творожный «Сливочный» с массовой долей жира: 20%, 23%, 25%, 26%, 27%, 30%, 33%, 35%; маргарин мягкий творожный «Кондитерский» с массовой долей жира: 20%, 23%, 25%, 26%, 27%, 30%, 33%, 35%; маргарин мягкий творожный «Южный» с массовой долей жира: 20%, 23%, 25%, 26%, 27%, 30%, 33%, 35%. **В зависимости от назначения маргарины дополнительно могут подразделяться на марки:** МТ— маргарин твердый для использования в пищевой промышленности. МТС— маргарин для слоения с помощью которого вырабатывается ассортимент слоеных хлебобулочных изделий. МТК— маргарин для кремов, суфле и мучных кондитерских изделий. ММ— маргарин мягкий для употребления в пищу. МЖК и МЖП— жидкие маргаины для промышленного применения в кондитерском и хлебопекарном производствах и для кулинарных целей в домашней кулинарии и в сети общественного питания. **Термины и определения:** «Маргарин» эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20%, состоящий из немодифицированных и (или) модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами, с (или без) жирами рыб и морских млекопитающих, воды с добавлением или без

добавления молока и (или) продуктов его переработки, пищевых добавок и других пищевых ингредиентов. **Твердый маргарин:** Маргарин, имеющий пластичную плотную консистенцию и сохраняющий свою форму при температуре  $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$ . **Мягкий маргарин:** Маргарин, имеющий пластичную мягкую консистенцию при температуре  $(10 \pm 2)^\circ\text{C}$ . **Жидкий маргарин:** Маргарин, имеющий жидкую консистенцию и сохраняющий свойства однородной эмульсии при температурах, предусмотренных для жидкого маргарина конкретного назначения. **Марка маргарина:** Классификационная единица, выделенная по признаку назначения маргарина.

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

**Рекомендуемые сроки годности и условия хранения:** Маргарина, фасованного в полимерную потребительскую упаковку при температуре хранения: от  $10^\circ\text{C}$  до  $15^\circ\text{C}$  не более 20 суток; от  $5^\circ\text{C}$  до  $10^\circ\text{C}$  не более 30 суток; от  $0^\circ\text{C}$  до  $4^\circ\text{C}$  не более 45 суток; от  $0^\circ\text{C}$  до минус  $10^\circ\text{C}$  не более 60 суток. **Маргарина, фасованного в пергамент, или в кашированную фольгу, или в упаковку из комбинированных материалов при температуре хранения:** от  $5^\circ\text{C}$  до  $10^\circ\text{C}$  не более 20 суток; от  $0^\circ\text{C}$  до  $4^\circ\text{C}$  не более 35 суток; от  $0^\circ\text{C}$  до минус  $10^\circ\text{C}$  не более в течение 45 суток. **Маргарина весового при температуре хранения:** от  $10^\circ\text{C}$  до  $15^\circ\text{C}$  не более 30 дней, от  $5^\circ\text{C}$  до  $10^\circ\text{C}$  не более 45 суток, от  $0^\circ\text{C}$  до  $4^\circ\text{C}$  не более 60 суток; от  $0^\circ\text{C}$  до минус  $10^\circ\text{C}$  не более 75 суток. не выше минус  $18^\circ\text{C}$  не более 9 месяцев. **Маргарина замороженного, фасованного:** в потребительскую упаковку при температуре  $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$  не более 21 суток; в первичную транспортную упаковку при температуре  $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$  не более 21 суток; в первичную транспортную упаковку при температуре не выше минус  $18^\circ\text{C}$  не более 180 суток; Предприятие-изготовитель может устанавливать **иные сроки** годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.