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,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ **26 000 РУБ**	**ТУ, ТИ 10.51.52-856-37676459-2020** **СЫРЫ ЧЕРНЫЕ**

Документ прошел федеральную экспертизу Росстандарта РФ

РСТ РОССТАНДАРТ

Дата введения в действие — 2020 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 сыры (далее продукт, продукция), производимые из молока и/или продуктов переработки молока, с добавлением красителей, с добавлением или без добавления молочных продуктов, побочных продуктов переработки молока, соли, пряностей, различных пищевкусовых и вкусоароматических компонентов, и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и/или дальнейшей переработки.

Сыры различаются сырьем, технологией производства и выпускаются **в следующем ассортименте:**

Сыры мягкие:

- сыр «Черный Камамбер» с м.д.ж в сухом веществе 48,0%;
- сыр «Черная Рикотта» с м.д.ж в сухом веществе: 10,0%; 20,0%; 30,0%;
- сыр «Черный Лимбургер» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Черная луна» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%;
- сыр «Черный туман» с м.д.ж в сухом веществе 50,0%;

Сыры полутвердые:

- сыр «Черный сливочный» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%;
- сыр «Черная Гауда» с м.д.ж в сухом веществе: 40,0%, 50,0%;
- сыр «Черный Раклет» с м.д.ж. в сухом веществе 50,0%;
- сыр «Черный Голландский» с м.д.ж. в сухом веществе 35,0%; 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Черная Гауда» с м.д.ж. в сухом веществе 35,0%, 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Черная Качотта» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%;

Сыры твердые:

- сыр «Черный Маасдам» с м.д.ж. в сухом веществе: 40,0%; 45,0%; 50,0%;
- сыр «Черный Пармезан» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0%;
- сыр «Черный Эдам» с м.д.ж. в сухом веществе: 30,0%, 40,0%, 45,0%; 50,0%;

- сыр «Черный Эмменталлер» с м.д.ж. в сухом веществе 45,0%;
- сыр «Черный Чеддер» с м.д.ж. в сухом веществе 40,0%.

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

Хранение сыров осуществляется при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха (85-90) % или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха (80-85) %.

Рекомендуемые сроки годности:

Мягких сыров

При температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно:

- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток;
- целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток.
- сыры в разрезанном виде:
- в негерметичной упаковке – не более 5 суток;
- в герметичной упаковке – 20 суток;
- в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды - 60 суток.

Полутвердых сыров

При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:

- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток;
- целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 60 суток.

При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:

- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина не более 120 суток;
- целые формы (головки) без применения вакуума и модифицированной газовой среды – не более 45 суток.
- сыры в разрезанном виде:
- в негерметичной упаковке – не более 10 суток;
- в герметичной упаковке – не более 45 суток;
- в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток.

Твердых сыров

При температуре от минус 4ºС до 0ºС и относительной влажности воздуха от 85% до 90%:

- целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 240 суток;
- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток;
- целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток;
- сыры в разрезанном виде:
- в негерметичной упаковке – не более 30 суток;
- в герметичной упаковке – не более 90 суток;
- в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 180 суток.

При температуре от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 80% до 85%:

- целые формы (головки) с наведенной коркой с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 180 суток;
- целые формы (головки) с применением вакуума, модифицированной газовой среды, пищевого латекса и/или парафина – не более 120 суток;
- целые формы (головки) с наведенной коркой в негерметичной упаковке – не более 180 суток;
- сыры в разрезанном виде:

- в негерметичной упаковке – не более 15 суток;
- в герметичной упаковке – не более 60 суток;
- в герметичной упаковке с применением вакуума или модифицированной газовой среды – не более 90 суток.

Продукты после вскрытия упаковки хранят в закрытом виде при температуре (4±2)ºС и относительной влажности воздуха не более 85 %.

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