

Общество с ограниченной ответственностью «АНИТИКА»

ОКПД2 10.89.19.290

Группа Н 11

ОКС 67.120

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «АНИТИКА»

_____ Некрасова О.В.

« _____ » _____ 2022 г.

Вареники ТМ ВарьЖарь

Технические условия

ТУ 10.89.19-001-48165395-2022

(Вводятся впервые)

Дата введения: 30.09.2022

Без ограничения срока действия

Разработано:

ООО «АНИТИКА»

_____ **Ф.И.О.**

2022 г.

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящие технические условия распространяются на вареники замороженные в ассортименте (далее по тексту: вареники, полуфабрикаты, продукция), предназначенные для реализации населению.

Продукция предназначена для употребления после приготовления (варки), либо разогрева в духовке, в СВЧ-печи, на сковороде.

1.2 В зависимости от вида используемого сырья продукция выпускается в следующем ассортименте:

- Вареники с клубникой, с вишней, с малиной, с брусникой;
- Вареники с творогом и изюмом;
- Вареники с творогом;
- Вареники с картошкой и грибами;1
- Вареники с картошкой. 1
- Вареники мясо-капустные, капустные, деликатесные, с курицей, с капустой
- 1.3 Пример записи продукции при ее заказе и (или) в других документах:
«Вареники с малиной, ТМ ВарьЖарь, ТУ 10.89.19-001-48165395-2022».

1.4 Перечень нормативных документов, на которые даны ссылки в настоящих технических условиях, приведен в Приложении А.

2 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Вареники должны соответствовать требованиям настоящих технических условий, Технических Регламентов Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012, и изготавливаться с соблюдением действующих санитарных норм, правил по рецептурам и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.

2.2 Органолептические показатели, которым должны соответствовать полуфабрикаты, указаны в таблице 1.

Таблица 1.- Органолептические показатели продукции

Вид продукции	Наименование показателя		
	Внешний вид и вид на срезе	Вкус и запах	Цвет
Вареники с клубникой, с вишней, с малиной, с брусникой, Вареники с творогом и изюмом Вареники с творогом Вареники с картошкой и грибами Вареники с картошкой Вареники мясо-капустные, капустные, деликатесные, с курицей, с капустой	Вареники не слипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, круга, квадрата, прямоугольника или произвольную форму. Края хорошо заделаны, начинка не выступает, поверхность сухая. Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно-перемешанной массы сырья с включениями измельченного лука, зелени и начинок.	Вареные вареники должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукта, начинка сочная, без постороннего привкуса и запаха	Цвет оболочки из теста - белый с кремовым или желтоватым оттенком. Цвет начинки – в соответствии с ее видом.

2.3 Физико-химические показатели вареников должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2.- Физико-химические показатели вареников

Наименование показателя	Значение показателя
Влажность теста, %, не более	42
Толщина теста, мм, не более	2
Толщина теста в местах заделки, мм, не более	3
Массовая доля поваренной соли, %: - в варениках с творогом, фруктами - в варениках с картофелем, курицей, капустой, овощами и жареным луком - в варениках с вишней	0,6-1,0 1,2-1,4 0,4-0,6
Массовая доля фарша, %, не менее	50
Массовая доля сухих веществ в фарше, %, не менее - в варениках с творогом, фруктами - в варениках с картофелем, курицей, капустой, овощами и жареным луком - в варениках с вишней	34 30 38
Общая кислотность фарша, °Т, не более - в варениках с творогом	210
Массовая доля жира в фарше, %, не менее - в варениках с творогом, фруктами - в варениках с картофелем, курицей, капустой, овощами и жареным луком	5 4

2.4 По микробиологическим показателям вареники должны соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, и данным, указанным в таблице 3.

Таблица 3.- Микробиологические показатели вареников

Наименование продукции	КМАФА нМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Дрожжи, КОЕ/г	Плесени, КОЕ/г
		БГКП (количества)	S. aureus	E. coli	Патогенные, в том числе сальмонеллы L. monocitogenes		
Вареники	5*10(2)	1,0	1,0	-	25	Не допускаются	Не допускаются

2.5 В изделиях не допускаются посторонние включения и хруст от минеральных примесей.

2.6 Требования к сырью

2.6.1 Сырье, используемое для изготовления продукции, должно соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, медико-биологическим требованиям, Единым санитарным нормам и иметь сертификат соответствия и/или удостоверение о качестве.

2.6.2 В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, санитарно-показательных, условно патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать норм, установленных в Техническом Регламенте Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, Единых санитарных требованиях.

2.6.3 При производстве продукции не допускаются к использованию пищевые добавки, не разрешенные к применению Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Пищевые добавки, используемые при производстве продукции, должны соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" ТР ТС 029/2012.

2.6.4 При использовании сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированного сырья растительного происхождения, осуществляют контроль количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов в соответствии с требованиями МУК 2.3.2.1917; ГОСТ 34150-2017; СанПиН 2.3.2.2340-08 "Дополнения и изменения N 6 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

2.6.5 Для производства вареников используют следующее основное сырье и дополнительные материалы:

- яйцо сырое по ГОСТ Р 52121-2003;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;

- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- воду питьевую по СанПиН 2.1.4.1074-01 и ГОСТ Р 51232;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783;
- чеснок свежий по ГОСТ Р 55909;
- мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ Р 52189;
- мука ржаная хлебопекарная по ГОСТ 7045;
- творог по ГОСТ 31453;
- вишня по ГОСТ Р 55643;
- малина ГОСТ Р 54691,
- яблоки по ГОСТ 16270, ГОСТ 21122, ГОСТ Р 54697,
- черника свежая по ГОСТ Р 54696,
- ежевика свежая по ГОСТ Р 54691,
- вишня, черешня по ГОСТ Р 55643,
- черная смородина по ГОСТ 21450,
- клубника по ГОСТ Р 53884,
- картофель по ГОСТ Р 51808,
- курица по ГОСТ Р 31962,
- капуста по ГОСТ Р 51809.
- пищевые добавки по нормативной документации предприятия-изготовителя (поставщика).

2.6.6 Допускается применение другого сырья отечественного или импортного производства, разрешенного к применению в пищевой промышленности Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, обеспечивающего производство продукции в соответствии с требованиями настоящих технических условий.

2.6.7 Каждая партия сырья должна иметь сертификаты качества и соответствия, в которых фиксируются органолептические, физико-химические, радиологические и микробиологические показатели. При отсутствии документов производитель должен произвести контроль качества сырья.

2.7 Требования безопасности

2.7.1 При производстве продукции должны быть соблюдены необходимые требования безопасности в соответствии с Техническим Регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

2.7.2 Для обеспечения безопасности продукции в процессе ее производства должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- выбор необходимых технологических процессов производства;
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций в программах производственного контроля;
- проведение контроля за сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве продукции;
- проведение контроля за продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продукции;
- соблюдение условий хранения и транспортирования продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции, в состоянии, исключающим ее загрязнение;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям настоящих технических условий;
- прослеживаемость продукции.

3 МАРКИРОВКА

3.1 Маркировка потребительской упаковки должна соответствовать требованиям Технического Регламента ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011.

3.1.1 Каждая единица потребительской тары должна быть художественно оформлена и содержать следующую информацию:

- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак, торговая марка изготовителя (при наличии);
- вид, наименование продукта;
- состав продукта;
- информация о наличии ГМО, ГМИ;
- наличие и вид пищевых добавок;
- информацию о пищевой ценности;
- дату изготовления;
- срок годности, обозначенный двузначными числами, - число, месяц, год. Сроки годности указываются после слов "Годен до", "Употребить до" или "Использовать до";
- условия хранения;
- массу нетто (для фасованной продукции);
- обозначение настоящих технических условий;
- информацию о подтверждении соответствия (знак соответствия ЕАС).

3.1.2 Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

3.1.3 Способ и место нанесения даты изготовления может выбирать изготовитель. Допускается наносить информацию в виде этикетки и (или) ярлыка.

3.1.4 Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

3.2 Маркировка транспортной тары

3.2.1 Маркировку транспортной тары проводят по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

3.2.2 Ярлык с маркировкой, характеризующей продукцию, наклеивают на транспортную тару с указанием:

- наименования и местонахождения изготовителя;

- товарного знака, торговой марки (при наличии);
- вида, наименования продукта;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящих технических условий;
- информации о подтверждении соответствия (знак соответствия ЕАС);
- количества упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

3.2.3 Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

3.2.4 В маркировку допускается нанесение дополнительной информации, определяемой по контракту с потребителем.

3.2.5 Продукцию, отправляемую в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4 УПАКОВКА

4.1 Все виды упаковочных материалов, используемые при упаковке полуфабрикатов, должны обеспечивать сохранность и товарный вид продукции при ее транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены Федеральной Службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека для контакта с продукцией данного вида.

4.2 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы, используемые для упаковывания продукции, должны соответствовать требованиям Технического Регламента ТС «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011.

4.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

4.4 Вареники отпускают для реализации в фасованном виде и весовыми:

- весовые массой нетто от 500 до 5000 г;
- нестандартной массой порции от 100 до 1000 г.

4.4.1 Потребительская упаковка:

- коробки из картона, комбинированных материалов по ГОСТ 7933, ГОСТ 13513;
- контейнеры с крышками из полимерных материалов;
- подложки, лотки из полимерных материалов с последующим обёртыванием их полиэтиленовой плёнкой;
- пакеты из полиэтиленовой плёнки или из других полимерных плёнок, годные для контакта с пищевыми продуктами, по ГОСТ Р 52564.
- крафтовая упаковка.

Для сети общественного питания и предприятий, осуществляющих расфасовку полуфабрикатов, их упаковывают непосредственно в транспортную тару массой нетто от 3000 г до 15000 г в новые бумажные мешки, ящики из гофрированного картона, в другую транспортную тару.

4.4.2 Транспортная упаковка:

- ящики полимерные, деревянные, или алюминиевые многооборотные;
- тара-оборудование;
- другая транспортная тара.

4.5 Полуфабрикаты могут быть упакованы в следующие материалы:

- подпергамент по ГОСТ 1760;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;

4.6 В ящик, контейнер или тару-оборудование укладывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки и одного термического состояния.

4.7 Упаковка полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляется по ГОСТ 15846.

4.8 Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества продукта должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579, и приведены в таблице 4.

Таблица 4.- Предел допускаемых отрицательных отклонений

Номинальное количество нетто М, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т	
	% от М	г
Свыше 5 до 50 включ.	9	-
Свыше 50 до 100 включ.	-	4,5
Свыше 100 до 200 включ.	4,5	-
Свыше 200 до 300 включ.	-	9
Свыше 300 до 500 включ.	3	-
Свыше 500 до 1000 включ.	-	15
Свыше 1000 до 10000 включ.	1,5	-

Примечание: Отклонение массы нетто по верхнему пределу не ограничивается

4.9 Разрешается применять любую другую упаковочную тару, разрешенную к применению Федеральной Службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Полуфабрикаты принимают партиями. За партию следует принимать определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) изготовителем по настоящим техническим условиям в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

5.2 Документ о качестве может быть оформлено по желанию предприятия-изготовителя и должно содержать:

- номер удостоверения (паспорта) и дату его выдачи;
- наименование изготовителя и его адрес;
- полное наименование полуфабрикатов;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности и условия хранения;
- число единиц транспортной тары и массу нетто партии;
- число единиц потребительской упаковки в единице транспортной тары;
- результаты приемосдаточных и периодических испытаний;
- обозначение настоящих технических условий;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3 Для контроля качества и приемки полуфабрикатов устанавливают следующие категории испытаний: приемосдаточные, периодические.

5.4 Приемосдаточные испытания проводят для каждой партии полуфабрикатов по следующим показателям:

- органолептическим показателям (внешнему виду, вкусу, запаху и цвету),
- по определению массы нетто одной упаковочной единицы,
- массовой доли начинки (покрытия),
- правильности упаковывания и маркирования в соответствии с требованиями настоящих технических условий.

5.5 Правила приемки - по ГОСТ 4288, ГОСТ 18321, ГОСТ 32951, ГОСТ 33394.

5.6 При отрицательных результатах приемосдаточных испытаний хотя бы по одному показателю качества партию полуфабрикатов бракуют.

5.7 Результаты приемосдаточных испытаний оформляют протоколом.

5.8 Органолептические показатели определяют в каждой партии до и после их термической обработки.

5.9 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель.

5.10 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля по согласованию с территориальными органами Федеральной Службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

5.11 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию полуфабриката по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1 Методы контроля качества вареников

6.1.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям осуществляется по ГОСТ Р 52697.

6.1.2 Определение органолептических показателей – визуально.

6.1.3 Определение физико-химических показателей:

- Определение влажности - по ГОСТ 21094.
- Определение кислотности - по ГОСТ 5670.
- Определение пористости - по ГОСТ 5669.
- Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5672.
- Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5668.
- Определение массовой доли начинки - по ГОСТ 24557.

6.1.4 Определение содержания микотоксинов - по ГОСТ Р 51116, ГОСТ 30711.

6.1.5 Подготовка проб к микробиологическому анализу - по ГОСТ 26669. Контроль микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) - по ГОСТ 10444.15;

- бактерии группы кишечных палочек (колиформные) [БГКП (колиформы)] - по ГОСТ 30518;

- *Staphylococcus aureus* - по ГОСТ 10444.2;

- бактерии рода *Proteus* - по ГОСТ 28560;

- патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, - по ГОСТ 30519;

- количество плесеней - по ГОСТ 10444.12.

6.1.6 Наличие посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаки болезней определяют органолептически в готовых изделиях.

6.1.7 Признаки плесени контролируют путем осмотра суммарной пробы вареников.

6.1.8 Содержание ГМО контролируют в соответствии с требованиями МУК 2.3.2.1917; ГОСТ 34150-2017; СанПиН 2.3.2.2340-08 "Дополнения и изменения N 6 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

6.2 Могут быть использованы другие методы контроля качества и безопасности продукции по государственным стандартам или нормативным и методическим документам Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденных в установленном порядке.

7 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

7.1 Транспортирование продукции осуществляется в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Полуфабрикаты, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

7.3 Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливаются и гарантируются предприятием-изготовителем.

7.4 Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса:

- не выше минус 10 °С – 1 месяц,
- не выше минус 18 °С – 6 месяцев.

7.5 Пролонгированные сроки годности вареников для конкретных предприятий обосновываются и устанавливаются в соответствии с МУК 4.2.1847.

7.6 При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

7.7 Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются.

Приложение А

Перечень нормативной и технической документации, на которые даны ссылки в настоящих технических условиях

ГОСТ 8.579-2019 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-85 Продукты пищевые вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518-97/ГОСТ Р 50474-93 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии)

ГОСТ 30519-97/ГОСТ Р 50480-93 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 30711-2001. Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В и М .

ГОСТ 31916-2012 Грибы. Шампиньоны культивируемые свежие. Руководство по хранению в холодильниках и транспортированию в рефрижераторах

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

- ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
- ГОСТ Р 51921-2002 Продукты пищевые. Метод выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*
- ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания мышьяка
- ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия
- ГОСТ Р 51783-2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия
- ГОСТ Р 51808-2001 Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети
- ГОСТ Р 52096-2003 Творог. Технические условия.
- ГОСТ Р 52697-2006 Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия.
- ГОСТ Р 55643-2013 Вишня и черешня свежие. Технические условия
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» от 28 мая 2010 года № 299
- МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
- ТР ТС 005/2011 Технический Регламент ТС «О безопасности упаковки»
- ТР ТС 021/2011 Технический Регламент ТС «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2011 Технический Регламент ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» от 28 мая 2010 года № 299
- МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

Примечание - При пользовании настоящим перечнем целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящими техническими условиями следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом.

