

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
УрГЭУ

ОКПД 15.13.12.216/226

Группа Н 32

(код ОКС 03.080.30)

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

ФГБОУ ВО «Уральский

государственный

экономический университет»

Я.П. Силин



Блинчики, блины, оладьи из безглютеновых видов муки

Технические условия

ТУ 15.13.12-007-02069214-2018

Дата введения в действие «07 » мая 2018 г.

РАЗРАБОЧИК:

Уральский государственный экономический
университет, кафедра технологии питания

зав. каф., д.т.н., проф. О.Н. Чугунова О.В. Чугунова
аспирант В.М. Тиунов В.М. Тиунов

« » 2018 г.

Екатеринбург, 2018

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящие технические условия распространяются на блины, блинчики и оладьи, из безглютеновых видов муки, представляющие собой кулинарные изделия, выпеченные из жидкого теста, в том числе фаршированные различными начинками, выпускаемые в горячем, охлажденном или замороженном виде (далее – продукция), вырабатываемые на предприятиях общественного питания или специализированных цехах.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается рецептурами и выпускается в следующем ассортименте:

Блины и блинчики без начинки:

- Блинчики рисово-кукурузные;
- Блинчики рисово-амарантовые;
- Блинчики рисово-соевые.

Блины и блинчики фаршированные:

- Блинчики рисово-кукурузные с творогом;
- Блинчики рисово-кукурузные творогом и изюмом;
- Блинчики рисово-кукурузные с творогом и курагой;
- Блинчики рисово-кукурузные с творогом и черносливом;
- Блинчики рисово-амарантовые с плодово-ягодным повидлом;
- Блинчики рисово-амарантовые с яблоком и корицей;
- Блинчики рисово-амарантовые с шоколадной пастой;
- Блинчики рисово-соевые с яблоком, изюмом и корицей;
- Блинчики рисово-соевые с черносливом и арахисом;
- Блинчики рисово-соевые с черносливом и грецким орехом;

Оладьи:

- Оладьи рисово-кукурузные;
- Оладьи рисово-амарантовые;
- Оладьи рисово-соевые;
- Оладьи рисово-амарантовые с повидлом (джемом);
- Оладьи рисово-соевые с шоколадной пастой;
- Оладьи рисово-кукурузные со сгущенкой.

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. Блины, блинчики и оладьи должны соответствовать требованиям настоящих технических условий и изготавливаться с соблюдением действующих санитарных норм и правил по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке.

2.2. По органолептическим показателям блины, блинчики и оладьи должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1-5.

Таблица 1. Органолептические показатели блинов

Наименование показателя	Характеристика		
	Блины рисово-кукурузные	Блины рисово-амарантовые	Блины рисово-соевые
Форма	Плоская, прямоугольная или округлая	Плоская, прямоугольная или округлая	Плоская, прямоугольная или округлая
Поверхность	Гладкая, с мелкой равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и подрывов.	Гладкая, с мелкой равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и подрывов.	Гладкая, с мелкой равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и подрывов.
Цвет	Белый, со светло – желтым оттенком	Белый, белый со светло-кремовым оттенком	Белый, белый с желто-темно кремового оттенка
Консистенция оболочки охлажденных блинчиков	Однородная, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста	Однородная, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста	Однородная, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста
Вкус и запах	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый. Присутствует слабовыраженный ореховый запах амарантовой муки	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый.	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый. Присутствует слабовыраженный запах соевой муки
Посторонние включения	Не допускаются		

Таблица 2. Органолептические показатели блинчиков без начинки

Наименование показателя	Характеристика		
	Блинчики рисово-кукурузные	Блинчики рисово-амарантовые	Блинчики рисово-соевые
Форма	Плоская, прямоугольная или округлая	Плоская, прямоугольная или округлая	Плоская, прямоугольная или округлая
Поверхность	С обжаренной стороны:	С обжаренной стороны:	С обжаренной стороны:

	стороны: гладкая, с мелкой равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и подрывов. С не обжаренной: гладкая, с мелкой равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и подрывов.	гладкая, с мелкой равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и подрывов. С не обжаренной: гладкая, с мелкой равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и подрывов.	стороны: гладкая, с мелкой равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и подрывов. С не обжаренной: гладкая, с мелкой равномерной пористостью, без трещин, сквозных отверстий и подрывов.
Цвет	С обжаренной стороны: белый, со светло – желтым оттенком. С не обжаренной: матовый-белый, со светло – желтым оттенком	С обжаренной стороны: белый, белый со светло-кремовым оттенком С не обжаренной: белый, с тускло – кремовым оттенком	С обжаренной стороны: белый, белый с желто-темно кремового оттенка С не обжаренной: белый, со тускло – кремовым оттенком
Консистенция оболочки охлажденных блинчиков	Однородная, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста	Однородная, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста	Однородная, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста
Вкус и запах	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый. Присутствует слабовыраженный ореховый запах амарантовой муки	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый.	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый. Присутствует слабовыраженный запах соевой муки
Посторонние включения	Не допускаются		

Таблица 3. Органолептические показатели блинчиков фаршированных

Наименование показателя	Характеристика		
	Блинчики рисово-кукурузные	Блинчики рисово-амарантовые	Блинчики рисово-соевые
Форма	Правильная, прямоугольная или округлая в виде «бочонка»	Правильная, прямоугольная или округлая в виде «бочонка»	Правильная, прямоугольная или округлая в виде «бочонка»
Поверхность	Без трещин и разрывов, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста.	Без трещин и разрывов, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста.	Без трещин и разрывов, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста.

Консистенция начинок	Однородная, мягкая	Однородная, мягкая	Однородная, мягкая
Цвет	Белый, со светло – желтым оттенком	Белый, белый со светло-кремовым оттенком	Белый, белый с желто-темно кремового оттенка
Вкус и запах	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый.	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый.	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый.

Таблица 4. Органолептические показатели оладий

Наименование показателя	Характеристика		
	Оладьи рисово-кукурузные	Оладьи рисово-амарантовые	Оладьи рисово-соевые
Форма	Плоская, прямоугольная или округлая	Плоская, прямоугольная или округлая	Плоская, прямоугольная или округлая
Поверхность	Гладкая, с мелкой равномерной без трещин, сквозных отверстий.	Гладкая, с мелкой равномерной без трещин, сквозных отверстий..	Гладкая, с мелкой равномерной без трещин, сквозных отверстий..
Цвет	Белый, белый со светло-кремовым оттенком	Белый, со светло – желтым оттенком	Белый, белый с желто-темно кремового оттенка
Консистенция	Однородная, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста	Однородная, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста	Однородная, мягкая, эластичная, не липкая и не подсохшая, свойственная данному виду теста
Вкус и запах	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый. Присутствует слабо выраженный ореховый запах амарантовой муки	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый.	Без посторонних привкусов и запахов, не затхлый, не плесневый. Присутствует слабо выраженный запах соевой муки
Посторонние включения	Не допускаются		

* Показатели определяются в готовой продукции

2.3. По физико-химическим показателям блинчики должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 4-5.

Таблица 4. Физико-химические показатели начинок для блинчиков

Наименование изделия	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Кислотность начинки, град Т, не более	Массовая доля общих сахаров, %, не менее
С творогом	41,0	200-202	8,0

С плодово-ягодным повидлом	60,5	-	4,85
С яблоком изюмом и корицей	53,5	-	32,0
С творогом и изюмом	45,5	200-202	14,0
С творогом и курагой	48,9	200-202	9,9
С творогом и черносливом	49,5	200-202	9,6
С яблоком и корицей	51,2	-	28,5
С шоколадной пастой	66,1	-	32,8
С черносливом и арахисом	60,1	-	14,5
С черносливом и грецким орехом	61,2	-	15,2

Таблица 5. Физико-химические показатели блинов без начинок

Наименование изделия	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Кислотность, град Т, не более	Массовая доля жира, %, не менее	Массовая доля общих сахаров в, %, не менее
Блины из рисово- кукурузной смеси	53,6	6,3	5,3	10,7
Блины из рисово- амарантовой	57,5	9,6	7,1	10,2
Блины из рисово-соевой смеси	53,7	8,8	4,3	10,5

Таблица 6. Физико-химические показатели оладей

Наименование изделия	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Кислотность, град Т, не более	Массовая доля жира, %, не менее	Массовая доля общих сахаров в, %, не менее
Оладьи из рисово- кукурузной смеси	52,3	6,1	5,4	11,5
Оладьи из рисово- амарантовой	55,8	8,9	6,9	11,3
Оладьи из рисово-соевой смеси	52,1	8,6	4,6	11,6

2.4. По микробиологическим показателям блинчики должны соответствовать требованиям СанПин 2.3.2.1078-01 (индекс 1.4.7.1, индекс 1.4.7.2.), указанным в таблице 7.

Таблица 7. Микробиологические показатели

Название блинчиков, блинов	КМАФАнМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г.), в которой не допускаются продукта				
		БГКП (коли-формы)	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Плесени, КОЕ/г, не более
Блинчики, блины фруктовыми овощными начинками	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	—	25	50
Блинчики, блины (замороженные)	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50
Блинчики, блины с творогом	$1 \cdot 10^3$	1,0	1,0	0,1	25	50

2.5. Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов в блинчиках не должно превышать допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078-01 (индекс 1.2.2, индекс 1.4.1, индекс 1.4.4, индекс 1.6.1), приведенных в таблице 8.

Таблица 8. Показатели безопасности блинчиков, блинов, оладьей

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более		Примечание	
		1	2	3	4
Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы		Токсичные элементы:			
Фрукты, ягоды	Свинец		0,5		
			0,4 (Фрукты, ягоды)		
Радионуклиды:					
Фрукты, ягоды	Цезий-137		40		
	Стронций-90		30		
Творог	Токсичные элементы:				
	Свинец		0,3		
	Мышьяк		0,2		
	Кадмий		0,1		

Ртуть	0,02	
Микотоксины:		
Афлатоксин М1	0,0005	
Антибиотики:		
Левомицетин	Не допускается	<0,01
Тетрациклическая группа	Не допускается	<0,01 ед/г
Стрептомицин	Не допускается	<0,5 ед/г
Пенициллин	Не допускается	<0,01 ед/г
Пестициды:		
Гексахлорциклогексан (а, б, г-изомеры)	1,25	В пересчете на жир
ДДТ и его метаболиты	1,0	То же
Радионуклииды:		
Цезий-137	100	
Стронций-90	25	

2.6. Для выработки блинчиков применяют следующее сырье и материалы:

1. Сахар-песок по ГОСТ 21;
2. Яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
3. Творог по РСТ 371;
4. Виноград сушеный по ГОСТ 6882;
5. Ванилин по ГОСТ 16599;
6. Масло растительное по ГОСТ 1129;
7. Соль, поваренная по ГОСТ Р 51574;
8. Яблоки свежие по ГОСТ 16270;
9. Повидло по ГОСТ Р 51934;
- 10.Корица по ГОСТ 29049;
- 11.Масло сливочное по ГОСТ 37;
- 12.Молоко коровье цельное по ГОСТ 13277;
- 13.Творожная масса, разрешенная Госсанэпиднадзором Минздрава РФ;
- 14.Мука амарантовая по ГОСТ 14176-69;
- 15.Мука кукурузная по ГОСТ 14176-69;
- 16.Мука рисовая по ГОСТ 31645-2012;
- 17.Мука соевая по ГОСТ 3898-56;
- 18.Курагу по ГОСТ 28501;
- 19.Ядро ореха грецкого по ГОСТ 16833;

Сырье, используемое для изготовления блинов, блинчиков и оладий должно соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и

безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов и ветеринарным требованиям.

Допускается применение сырья и материалов по другой нормативной документации отечественного или импортного производства при наличии сертификата соответствия и разрешенного органами Госсанэпиднадзора к применению в пищевой промышленности, обеспечивающего производство блинчиков в соответствии с требованиями настоящих технических условий.

2.7 Пищевая ценность блинчиков, оладей в г. на 100 г. продукта приведена в (ПРИЛОЖЕНИЕ Б, В).

3. ХРАНЕНИЕ

3.1 Срок годности горячей продукции с момента изготовления не более 3 часов.

3.2 Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2⁰C до 6⁰C не более 24 часов.

3.3 Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰C:

- герметично упакованной – не более 90 суток;
- негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

3.4 Рекомендуемый срок годности замороженной продукции, упакованной герметично, в том числе с применением вакуума и/или модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰C - не более 120 суток.

3.5. При постановке продукции на производство должны быть подтверждены рекомендуемые сроки годности продукции в соответствии с ТРТС 034/2013 и ТРТС 021/2011.

3.6 Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

4. МАРКИРОВКА

4.1 Маркировке подлежит каждая единица потребительской и транспортной тары.

На каждую единицу потребительской тары наклеивают ярлык, в котором типографической печатью и штемпелеванием указывают:

- наименование продукта;
- наименование и местонахождение (адрес) изготовителя;
- масса нетто;
- термическое состояние продукта;
- состав продукта;

- пищевая ценность продукта;
- способы и условия изготовления готовой продукции;
- условия хранения;
- дата и час изготовления;
- срок годности;
- обозначение настоящих технических условий.

5. УПАКОВКА

5.1 Блинчики, блины выпускают штучными массой 100-120г, оладьи выпускают штучными массой 100-150г.

5.2. Блинчики, блины, оладьи охлажденные сначала упаковывают, затем отправляют на охлаждение. Блинчики, блины, оладьи замороженные – сначала замораживают, затем упаковывают.

5.3 Блинчики, блины выпускают упакованными, массой нетто 200-2000г. Оладья выпускают упакованными, массой нетто 150-2000г. Конкретная масса нетто указывается на этикетке, наклеиваемой на каждую единицу упаковки. Допустимое отклонение от установленной массы одной упаковочной единицы не должно превышать +3 %.

5.4 Блинчики, блины, оладьи упаковывают на автоматах или вручную в контейнеры или лотки с крышками из полимерных материалов по ТУ 49631-79 или других материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора МЗ РФ для контакта с пищевыми продуктами.

5.5 Контейнеры и лотки с блинчиками укладывают в чистые, сухие, без постороннего запаха многооборотные ящики: деревянные по ГОСТ 11354-82, полимерные по ГОСТ Р 51289-99, алюминиевые по ТУ 10-10-541-87. Ящики закрывают крышкой или накрывают полиэтиленовой пленкой.

5.6 Разрешается применять любую другую упаковочную тару, разрешенную к применению органами Госсанэпиднадзора РФ.

5.7 Для предприятий общественного питания и розничной торговли Блинчики, блины, оладьи упаковывают массой нетто не более 10 кг в многооборотные ящики с крышками: полимерные по ТУ 10.10.01-04-89, алюминиевые по ТУ 10.10-541-87 или аналогичные виды многооборотной тары, разрешенные к применению Госсанэпиднадзором Минздрава РФ. Изнутри многооборотные ящики выстилают пергаментом или под пергаментом. Блинчики охлажденные и замороженные укладывают в один-два ряда по высоте, между рядами выстилают пергаментом по ГОСТ 1341-97 или под пергаментом по ГОСТ 1760-86 (не более 35 штук в один ряд).

6. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

6.1. Блинчики, блины, оладьи принимают партиями. Партией считается любое количество одного наименования и одной даты выработки, изготовленной в одинаковых условиях, на одном предприятии, в однородной упаковке и одинаковой транспортной таре.

При приемке каждой партии проводят:

- органолептическую оценку качества
- соответствие фактической массы, массе, обозначенной на маркировочном ярлыке.

В случае сомнения в качестве поступившей партии проводят оценку по физико-химическим и микробиологическим показателям.

6.2 Физико-химические показатели являются гарантийными, определяются не реже одного раза в квартал.

6.3 Микробиологические показатели являются гарантийными и определяются не реже одного раза в месяц.

6.4 Периодичность проверки токсичных элементов, пестицидов, нитратов, радионуклидов устанавливается в соответствии с порядком, согласованном органами Госсанэпиднадзора Минздрава РФ, но не реже одного раза в год.

6.5 При получении неудовлетворительных результатов проводят повторное испытание удвоенной выборки от той же партии.

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

7. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

7.1 Отбор проб производят по методике, изложенной в Методических указаниях МУ 1-40/3805 от 11.11.91.

7.2 Органолептическую оценку качества блинчиков проводят по методике, изложенной в Методических указаниях МУ 1-40/3805 от 11.11.91.

7.3 Содержание массовой доли сухих веществ в начинках по методике, изложенной в Методических указаниях МУ 1-40/3805 от 11.11.91.

Содержание общих сахаров в начинках по методике, изложенной в Методических указаниях МУ 1-40/3805 от 11.11.91.

Содержание массовой доли хлорида натрия в начинках по методике, изложенной в Методических указаниях МУ 1-40/3805 от 11.11.91.

Содержание массовой доли жира по методике, изложенной в Методических указаниях МУ 1-40/3805 от 11.11.91.

Кислотность начинок с творогом по ГОСТ 3624

7.4 Определение температуры в блинчиках, блинах, оладьях

Средства испытаний – цифровые термометры типа ТП – 5 по ТУ 25-7558.005.

Для измерения температуры отбирают 6 порций блинчиков. Температуру измеряют в толще продукта на глубине от 0,5 до 1,0 см от поверхности.

За результат исследований принимается среднее арифметическое значение измерений температуры.

6.5 Отбор и подготовку проб для микробиологических анализов осуществляют по ГОСТ 26668-85, ГОСТ 26669-85.

6.6 Микробиологические показатели определяют по ГОСТ 10444.15-94, ГОСТ Р 50474-93, ГОСТ Р 50480-93, ГОСТ 10444.2-94, ГОСТ 28560-90, ГОСТ 10444.12-88.

6.7 Подготовку проб для определения содержания токсичных элементов осуществляют по ГОСТ 26929-94.

6.8 Определение токсичных элементов проводят по ГОСТ 26927-86, ГОСТ 26930-86, ГОСТ 26932-86, ГОСТ 26933-86. Определение пестицидов, нитратов и радионуклидов – по методам, утвержденным органами Минздрава РФ.

8. ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

8.1 Блинчики, блины и оладьи транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

8.2 Срок годности блинчиков, блинов, оладьей замороженных с момента окончания технологического процесса при температуре не выше:

- минус 10 С – не более одного месяца;
- минус 18 С – не более двух месяцев.

Срок годности блинчиков, блинов, оладьей охлажденных с момента окончания технологического процесса при температуре:

-от 2 до 6 С – 12 часа, в том числе на предприятии изготовителе не более 4 часов.

9. СПОСОБЫ И УСЛОВИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Предварительно обработанные куриные яйца, сахар и соль тщательно перемешивают до образования пены, затем постепенно добавляют кукурузную, рисовую или амарантовую муку, предварительно просеянную через сито, постоянно помешивая, для того, чтобы не давать образовываться комочкам. В полученную массу аккуратно вливают теплое молоко и

тщательно перемешивают, готовую смесь процеживают. Выпекают на разогретых (чугунных) сковородах, толстостенных противнях или электросковородах до образования румяной корочки температуре 200-180⁰С. Блинчики со сладкой начинкой могут быть отделаны сахарной пудрой.

ПРИЛОЖЕНИЕ А (справочное)

Таблица. Перечень нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях

ГОСТ Р 50474 –93	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (coliформных бактерий)
ГОСТ Р 50480-93	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i> .
ГОСТ Р 51289-99	Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия.
ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия.
ГОСТ Р 51934-2002	Повидло. Технические условия.
ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия.
ГОСТ 37-91	Масло коровье. Технические условия.
ГОСТ 1129-93	Масло растительное. Технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия.
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия.
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Титrimетрические методы определения кислотности
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия.
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия.
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Метод выявления и определения <i>Staphylococcus aureus</i> .
ГОСТ 10444.12-88	Продукты пищевые. Методы выявления дрожжей и плесневых грибов.
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных, аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.
ГОСТ 13277-79	Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 15113.0-77	Правила приемки, отбор и подготовка проб.
ГОСТ 16270-70	Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия.

ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия.
ГОСТ 16833-71	Ядро ореха грецкого. Технические условия.
ГОСТ 21122-75	Яблоки свежие поздних сроков созревания. Технические условия.
ГОСТ 24297-87	Входной контроль продукции. Основные положения.
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые. Подготовка проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26670-91	Продукты пищевые. 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. Методы определения мышьяка.
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.
ГОСТ 27583-88	Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ 28501-90	Фрукты косточковые сушеные. Технические условия.
ГОСТ 28560-90	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i> .
ГОСТ 28805-90	Продукты пищевые. Методы определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов.
ГОСТ 29049-91	Корица. Технические условия.
ГОСТ 14176-69	Мука кукурузная. Технические условия.
ГОСТ 31645-2012	Мука для продуктов детского питания. Технические условия.
ГОСТ 18691-88	Корма травяные искусственно высушенные. Технические условия.
ГОСТ 3898-56	Мука соевая дезодорированная. Технические условия.
ТУ 10.10.01-04-89	Ящики полимерные. Технические условия.
ТУ 49 631-79	Лотки и контейнеры из полимерных материалов. Технические условия.
МУ 1-40/3805 от 11.11.91	Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.
СанПиН 2.3.6.1079-01	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1078-01	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
СанПиН 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Таблица. Пищевая ценность блинчиков с начинками

№	Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1.	Блинчики из рисово-кукурузной смеси с творогом	14,9	12,8	41,4	335
2.	Блинчики из рисово-амарантовой смеси с плодово-ягодным повидлом	8,7	6,0	64,5	339
3.	Блинчики из рисово-соевой смеси с яблоком изюмом и корицей	20,4	10,5	57,9	405
4.	Блинчики рисово-кукурузные творогом и изюмом	14,1	11,8	52,3	365
5.	Блинчики рисово-кукурузные с творогом и курагой	14,4	11,8	50,9	364
6.	Блинчики рисово-кукурузные с творогом и черносливом	14,2	11,9	51,5	362
7.	Блинчики рисово-амарантовые с яблоком и корицей	8,7	6,1	43,5	262
8.	Блинчики рисово-амарантовые с шоколадной пастой	10,4	16,5	57,5	413
9.	Блинчики рисово-соевые с черносливом и арахисом	18,8	9,6	52,6	378
10.	Блинчики рисово-соевые с черносливом и грецким орехом	17,8	11,1	52,7	387

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Таблица. Пищевая ценность оладей

№	Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1.	Оладьи рисово-кукурузные	4,8	2,2	31,5	160
2.	Оладьи рисово-амарантовые	5,0	2,5	30,7	162
3.	Оладьи рисово-соевые	9,4	2,2	25,7	161
4.	Оладьи рисово-амарантовые с плодово-ягодным повидлом	5,0	2,5	39,6	197
5.	Оладьи рисово-соевые с шоколадной пастой	10,1	6,1	34,2	230
6.	Оладьи рисово-кукурузные со сгущенкой	5,8	3,3	31,9	203

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Таблица. Пищевая ценность блинов

№	Наименование изделия	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1.	Блины из рисово-амарантовой смеси	8,6	6,0	34,9	225
2.	Блины из рисово-кукурузной смеси	15,6	5,5	26,9	220
3.	Блины из рисово-соевой смеси	8,3	5,2	36,2	221