

ФГБОУ ВО Уральский государственный экономический университет

ОКП 91196; 916643; 916534
(ОКС 67.040)

Группа Н 20



УТВЕРЖДАЮ
Ректор УрГЭУ, профессор
Я.П. Силин

ПОЛУФАБРИКАТЫ КУЛИНАРНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Технические условия
ТУ 9166-001-02069214-2018

Дата введения в действие - 10.09.2018 г

Разработано:

Д.В. Гращенко

О.В. Чугунова

1 Область применения

Настоящие технические условия распространяются на вареники замороженные, (далее по тексту полуфабрикаты), вырабатываемые ручным, машинным или комбинированным способами, в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности, предназначенные для реализации в розничной торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Требования настоящие технических условий являются обязательными для соблюдения индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, осуществляющими деятельность по изготовлению и реализации полуфабрикатов.

Полуфабрикаты кулинарные замороженные выпускаются в следующем ассортименте:

- Вареники с картофелем 1 вариант
- Вареники с картофелем 2 вариант
- Вареники с картофелем и грибами
- Вареники со свежей капустой
- Вареники с квашеной капустой
- Вареники со свежей капустой и яйцом
- Вареники с творожной начинкой 1 вариант
- Вареники с творожной начинкой 2 вариант
- Вареники с творогом и изюмом
- Вареники с фруктовым фаршем (яблочным)
- Вареники с ягодным фаршем (земляничным)
- Вареники с капустой и шпиком
- Вареники со свежей капустой и шпиком
- Вареники с грибами и шпиком
- Вареники с капустой и грибами
- Вареники с мясикапустной начинкой
- Ушки с грибами
- Вареники с квашеной капустой и шпиком
- Вареники с картофелем и шпиком
- Вареники с редькой
- Вареники с сыром

2 Требования к качеству и безопасности

2.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящих технических условий и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением действующих санитарных норм и правил.

2.2 Основные потребительские характеристики полуфабрикатов и установленные требования к качеству и безопасности:

2.2.1 По органолептическим, физическим и химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и нормы для вареников
1	2
Внешний вид	Вареники имеют форму полукруга (полумесяца), ушки треугольной формы с плотно склеенными краями, без выступа начинки, не слипшиеся между собой, недеформированные, с гладкой сухой поверхностью. Тестовая оболочка равномерной толщины, с небольшим утолщением на краях формовки.
Вкус и запах	Свойственные данному виду начинки, без постороннего привкуса и запаха.
Массовая доля поваренной соли, %, не более с овощной начинкой	1,2
с творожной начинкой	0,6
с фруктовой и ягодной начинкой	0,6
Кислотность начинки: из творога, ° Т, не более	210
с квашеной капустой (в пересчете на молочную кислоту), %, не более	0,6
Массовая доля начинки к массе полуфабриката, %, не менее	50
Массовая доля влаги в начинке, %, не более	85,0

2.2.2 По микробиологическим показателям продукция должна соответствовать требованиям ТР ТС 021 и правовым актам, действующим на территории Российской Федерации*, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Индекс и группа продукции	КМАФАМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см ³), в которой не допускаются		S. aureus	Дрожжи, КОЕ/г, не более	Плесени КОЕ/г, не более	Примечание
		БГКП (колиформы)	Патогенные, в том числе сальмонеллы				
Полуфабрикаты картофельные и овощные в тестовой оболочке быстрозамороженные							
	5×10^4	0,01	25	-	-	2×10^2	
Полуфабрикаты плодово-ягодные в тестовой оболочке быстрозамороженные							
	1×10^3	0,01	25	-	1×10^3	1×10^3	* - количество дрожжей и плесеней в сумме
начинка из грибов	1×10^4	1,0	25	-	1×10^2	1×10^2	
Блюда из творога							
вареники ленивые	5×10^2	1,0	25	1,0	-	-	
начинки из творога	1×10^3	1,0	25	1,0	-	-	

2.2.3 Полуфабрикаты по содержанию токсичных элементов, нитратов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов должны соответствовать требованиям ТР ТС 021 и правовым актам, действующим на территории Российской Федерации*, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Показатели		Допустимые уровни, мг/кг, не более				Примечание
		творожных	грибы	картофель, овощи	фрукты, ягоды	
Токсичные элементы	Свинец	0,3	0,5	0,5	0,4	
	Мышьяк	0,2	0,5	0,2	0,2	
	Кадмий	0,1	0,1	0,03	0,03	
	Ртуть	0,02	0,05	0,02	0,02	
Нитраты	картофель			250		
	капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября)	-		900		
	капуста белокочанная поздняя	-		500		
	морковь ранняя (до 1 сентября)	-		400		
	морковь поздняя			250		
Пестициды	гексахлорциклогексан (α,β,γ –изомеры)	1,25*	0,5	0,1 0,5**	0,05	*- в пересчете на жир **-овощи
	ДДТ и его метаболиты	1,0*		0,1		
Микотоксины	афлотоксин М ₁	0,0005		-		
Антибиотики	левомицетин	не нормируются				< 0,01 ед/г
	тетрациклиновая группа	не нормируются				< 0,01 ед/г
	стрептомицин	не нормируются				< 0,5 ед/г
	пенициллин	не нормируются				< 0,01 ед/г
Радионуклиды	Цезий-137	100	500	80	не нормируются 160***	Бк/кг ***-ягоды дикорастущие
	Стронций 90	25	не нормируются	40	не нормируются	Бк/кг

2.2.4 Условия производства и реализации полуфабрикатов должны соответствовать требованиям санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

При производстве и реализации продукции, выпускаемой на предприятиях общественного питания, должны соблюдаться требования ГОСТ Р 50763.

2.2.5 Требования к сырью.

При производстве полуфабрикатов должно применяться следующее сырье и материалы:

- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- блоки из жилованного мяса (говядина, свинина) по ГОСТ Р 54704;
- ванилин по ГОСТ 16599;
- виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882;
- вишня свежая по ГОСТ 21921;
- вода питьевая по СанПиН 2.1.4.1074, ГОСТ Р 51232;
- говядина по ГОСТ Р 54315;
- грибы сушеные по ОСТ 61-6-1;
- грибы маринованные и отварные по ГОСТ Р 54677;
- грибы натуральные по ОСТ 18-363;
- грибы белые свежие по ГОСТ Р 54643;
- земляника свежая по ГОСТ Р 53884;
- капуста белокочанная свежая по ГОСТ Р 51809;
- капуста квашенная по ГОСТ Р 53972;

- картофель свежий по ГОСТ Р 51808;
- котлетное мясо говяжье и свиное по ГОСТ 3739;
- лук свежий репчатый по ГОСТ Р 51783;
- лук зеленый свежий по РСТ РСФСР 624;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- масло коровье по ФЗ № 88, ГОСТ Р 52969;
- масло подсолнечное рафинированное ТР ТС 024, ГОСТ Р 52465;
- мука пшеничная по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;
- мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ Р 53048, не ниже первого сорта;
- морковь свежая по ГОСТ Р 51782;
- меланж яичный замороженный по ГОСТ Р 53155;
- яичный порошок по ГОСТ Р 53155;
- молоко питьевое по ФЗ № 88, ГОСТ Р 52090;
- молоко коровье цельное сухое по ФЗ №88, ГОСТ Р 52791;
- перец черный или белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец красный, молотый по ГОСТ 29053;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по действующей НД;
- редька свежая по РСТ РСФСР 361;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- свинина по ГОСТ Р 53221;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- творог по ФЗ № 88, ГОСТ Р 52096;
- сыр твердый по ФЗ № 88, ГОСТ Р 52686, ГОСТ 27568;
- шампиньоны по РСТ РСФСР 608;
- шпик колбасный (боковой) по действующей НД;
- черешня свежая по ГОСТ 21922;
- чеснок свежий по ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- яблоки свежие ранних и поздних сортов по ГОСТ 16270, ГОСТ Р 54697;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- бумага оберточная по ГОСТ 8273;
- бумагу этикеточную по ГОСТ 7625;
- картонные пачки по ОСТ 49 133;
- картон коробочный по ГОСТ 7933;
- картон «хром- эрзац» для складных коробок по ТУ 13-0281020-77;
- лента чековая с термокляющим слоем по ТУ 13730-00-05-483;
- лента клеевая на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- лента полиэтиленовая с липким слоем марки А по ГОСТ 20477;
- лотки из полистирола по ТУ 49 1166;
- материал двухслойный термоформуемый полиамидполиэтиленовый (политэрм) для упаковки по ТУ 6-49-020-34-31-177;
- мешки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354;
- обхватки резиновые по действующей НД;
- пакеты из полимерных материалов по ТУ 63.102.115;
- пергамент по ГОСТ 1341;

- пленка полиэтиленовая термоусадочная по ГОСТ 25951;
- пленка полиамидполиэтиленовая по ТУ 6-19-37;
- пленка полиэтиленцеллофановая по ТУ 6-12-020-40-77-2;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- проволока марки АПР 2,5 по ТУ 16.К71-088;
- скобы алюминиевые для зажима упаковок из пленок по ТУ 49 605;
- стальную проволоку по ГОСТ 3282;
- шпагат из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,80 и 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- этикетки самоклеющиеся по действующей НД;
- этикетки, отпечатанные офсетным и высоким способом печати по ТУ 29.01.5;
- ярлыки бумажные по действующей НД.

Все сырье, используемое для изготовления полуфабрикатов, должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его безопасность и качество, и соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленным в ТР ТС 021.

Допускается полная или частичная замена сырья, на аналогичные виды отечественного или импортного сырья, разрешенного к пищевому применению органами Управления Роспотребнадзора РФ.

Овощное сырье должно быть нормальной технической зрелости, стандартное.

3 Маркировка

3.1 На каждой единице фасованной продукции, должна быть этикетка, содержащая следующую информацию:

- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарный знак (при его наличии)
- наименование полуфабриката;
- термическое состояние;
- дата изготовления;
- дата упаковывания;
- состав продукта;
- масса нетто;
- пищевая ценность;
- способ и условия изготовления готовых блюд;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящих технических условий.

Информация располагается непосредственно на каждой единице потребительской тары в удобном для прочтения месте. Допускается информацию располагать непосредственно на потребительской таре.

Дату изготовления, дату упаковывания наносят на этикетку с помощью штампа, на потребительскую тару методом выдавливания.

При этом на этикетке указывается лишь один срок годности и условия хранения: один месяц – минус 10°С или три месяца – минус 18°С.

3.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192-96 с нанесение манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

3.3 Маркировка, характеризующая полуфабрикатов, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания этикетки.

3.4 Маркировка полуфабрикатов должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011.

4 Упаковка

4.1 Полуфабрикаты выпускают весовыми и фасованными. Полуфабрикаты фасуют в картонные или полимерные коробочки, или пакеты массой нетто от 250 до 1000 г.

Количество полуфабрикатов с разрывами тестовой оболочки не должно превышать 5 % от общей массы порции.

Допустимые отклонения массы нетто от номинального количества по ГОСТ Р 8.579.

4.2 Для изготовления пачек применяют картон коробочный марки «А» или картон марок «М» и «НМ», или картон «хром-эрзац» для складных коробок.

Пачки склеиваются дисперсией поливинилацетатной гомополимерной марки ДС 47/7С или другими клеями, разрешенными органами Роспотребнадзора РФ, или сшиваются стальной проволокой диаметром 0,7 – 0,8 мм.

4.3 Пакеты из полимерных пленочных материалов термосвариваются или закрепляются металлическими скобами, или липкой лентой, или резиновыми обхватками, или другими материалами, разрешенными органами Управления Роспотребнадзора РФ.

Для реализации, пачки с полуфабрикатами группируют по несколько штук, укладывая одна на другую по высоте, упаковывают в оберточную бумагу марки «А, В, «Д» массой 1 м² /100 г, марки «Ж» массой 1 м² 120 г и обвязывают шпагатом или хлопчатобумажными нитками, или шпагатом вискозным по нормативно-технической документации, или другими обвязочными материалами, разрешенными органами Управления Роспотребнадзора РФ. Допускается оберточную бумагу на групповой упаковке пачек склеивать дисперсией поливинилацетатной гомополимерной.

4.4 Ящики из гофрированного картона заклеивают лентой клеевой на бумажной основе.

4.5 Полуфабрикаты могут быть упакованы в лотки из полимерных материалов с крышками и без них, разрешенными органами Управления Роспотребнадзора РФ.

При отсутствии крышки лотки обертывают термоусадочной полиэтиленовой пленкой или другими видами полимерных пленок, разрешенных органами Управления Роспотребнадзора РФ.

4.6 Для предприятий общественного питания и розничной торговли допускается полуфабрикаты упаковывать весовыми, массой нетто 15 кг в ящики из гофрированного картона или массой нетто не более 6 кг в мешки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354, или другие виды упаковок, разрешенных органами Управления Роспотребнадзора РФ. Мешки завязывают шпагатом по ГОСТ 17308 или хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 6309.

При реализации полуфабрикатов россыпью тару выстилают полимерными пленками, разрешенными органами Управления Роспотребнадзора РФ, пергаментом, подпергаментом, целлофаном.

4.7 Полуфабрикаты в пачках или пакетах, или на полимерных лотках, или других видах упаковок укладывают в многооборотные ящики: деревянные по ГОСТ 11354, дощатые - по ГОСТ 10131-93, полимерные - по ТУ 2297-007-02703303, алюминиевые – по ТУ 10.10.541, из гофрированного картона – по ГОСТ 13513 или функциональные емкости с крышками или в тару, изготовленную из других материалов, разрешенных органами Управления Роспотребнадзора РФ, а также в контейнеры и тару-оборудование по ТУ 10.02.07.0049.

4.8 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и посторонних запахов. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации, тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом, подпергаментом.

В каждую единицу транспортной тары упаковывают полуфабрикат одной даты выработки.

4.9 Масса брутто полуфабриката в многооборотной таре должна быть не более 30 кг, масса нетто в ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг; в контейнерах и таре-оборудовании – не более 250 кг.

4.10 Упаковка, контактирующая с пищевой продукцией, должна соответствовать санитарно-гигиеническим показателям, указанным в Приложении 1 ТР ТС 005/2011.

Упаковка и процессы ее хранения, транспортирования и утилизации должны соответствовать требованиям безопасности, в части санитарно-гигиенических показателей; механическим показателям; химической стойкости; герметичности в соответствии с ТР ТС 005/2011.

Упаковка и упаковочные материалы должны быть подвергнута процедуре подтверждения соответствия требованиям технического регламента ТР ТС 005/2011. Подтверждение соответствия упаковки (укупорочных средств) требованиям технического регламента носит обязательный характер и осуществляется в форме декларирования соответствия.

Упаковка должна иметь маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, который проставляется в сопроводительной документации.

5 Правила приемки

5.1 Приемку полуфабрикатов производят партиями. Под партией понимают любое количество полуфабрикатов одного наименования, выработанных в течение одной смены и оформленных документами установленной формы, удостоверяющими качество и безопасность продукта, с обязательным указанием в нем срока годности, подтверждающим безопасность продукции, в санитарно-гигиеническом отношении.

5.2 Для проверки, соответствия качества и безопасности полуфабрикатов, требованиям настоящих технических условий из разных мест партии производят выборку в количестве 1 % от объема партии, но не менее трех групповых упаковок или ящиков (мешков).

5.3 Из каждой вскрытой групповой упаковки или ящика (мешка) производят выборку в количестве 4 упаковочных единиц: по одной – для определения органолептических, и по три упаковки – для определения физико-химических, и микробиологических показателей.

При упаковке полуфабриката россыпью в ящиках (мешках) отбирают из разных слоев каждого вскрытого ящика (мешка) по несколько штук полуфабрикатов в равных количествах, составляют объединенную пробу массой не менее 3 кг.

5.4 При получении неудовлетворительных результатов испытаний, хотя бы по одному показателю, проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых из той же партии. Результаты повторных испытаний и распространяются на всю партию.

5.5 Органолептические показатели полуфабрикатов, качество и наличие упаковки и маркировки, определяются в каждой партии. Показатели массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) в начинке полуфабрикатов, массовой доли начинки к массе полуфабрикатов, общей кислотности творожной начинки, микробиологические показатели, определяются изготовителем периодически, согласно, программы производственного контроля, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.6 Контроль сырья по показателям безопасности (токсичные элементы, нитрозамины, пестициды, антибиотики и радионуклиды) осуществляются в соответствии с порядком, установленным производителем продукции, в программе производственного контроля, а также по требованиям контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Подготовка проб

Отбор проб и подготовка их к испытанию – по ГОСТ 4288, определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Из каждой упаковочной единицы с полуфабрикатами, отобранными по п. 5.3 для определения физико-химических показателей, отбирают равное количество полуфабрикатов, из разных мест упаковки, и составляют объединенную пробу общей массой не менее 400 г.

6.2 Определение внешнего вида полуфабрикатов производят визуально.

6.3. Определение вкуса и запаха вареников быстрозамороженных.

Полуфабрикаты варят до готовности (5-7 минут при слабом кипении после их всплытия) при соотношении воды и полуфабрикатов 5:1. Готовые вареники немедленно извлекают из воды и определяют органолептически вкус и запах.

6.4 Массу упаковочной единицы с полуфабрикатами проверяют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329.

6.5 Определение массовой доли начинки.

Из средней пробы выделяют 10-15 штук вареников, отделяют при помощи шпателя начинку от тестовой оболочки, не допуская захватывания части последней.

После отделения начинки от оболочек его соединяют, и взвешивают на лабораторных весах с точностью до 0,1 г, и вычисляют процент содержания начинки по формуле:

$$X = \frac{M_1 \cdot 100}{M_2},$$

где M_1 - масса начинки вареников, г

M_2 - масса вареников, г

6.6 Общую кислотность начинки творожной определяют по ГОСТ 3624, начинки капустной по ГОСТ 25555.0.

6.7 Содержание влаги и сухих веществ определяют по ГОСТ 28561.

6.8 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, и/ или - ртуть – по ГОСТ 26927;

- мышьяк – по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766;

- свинец – по ГОСТ 26932, МУК 4.1.986;

- кадмий – по ГОСТ 26933, МУК 4.1.986;

6.9 Содержание нитрозаминов определяют по МУК 4.4.1.011 «Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах».

6.10 Определение антибиотиков – по МУ 3049 «Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства» и МУК 4.4.2.026 «Экспресс метод определения антибиотиков в пищевых продуктах».

6.11 Определение пестицидов – методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде.

6.12 Определение радиоактивных веществ – по МУК 2.6.1.1194-03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка.

6.13 Определение массовой доли поваренной соли проводят по ГОСТ 26186.

6.14 Бактериологическое исследование проводят по ГОСТ 4288.

6.15 Определение массовой доли жира в начинке – по ГОСТ 5867; ГОСТ 8756.21.

6.16 Определение температуры в толще продукта определяют визуально с помощью термометра по ГОСТ 28498, в отобранной пробе от каждой партии.

6.17 Контроль за качеством маркировки и упаковки производится визуально

7 Правила транспортирования и хранения

7.1 Транспортирование полуфабрикатов осуществляется в авторефрижераторах или автотранспортом, с охлаждаемыми или изотермическими кузовами, в соответствии с правилами скоропортящихся продуктов.

В теплое время года транспортирование производится в изотермическом транспорте при наличии льда – не более 3 часов, безо льда не более 1 часа.

7.2 Полуфабрикаты выпускаемые с предприятия, должны иметь температуру в толще на чинки не выше минус 10° С.

7.3 Срок годности полуфабрикатов в упакованном виде при температуре хранения не выше:

минус 5° С – 5 суток

минус 10° С – 1 месяц

минус 18° С – не более 3 месяцев со дня выработки.

При отсутствии холода - хранение полуфабрикатов не допускается.

Размороженные или повторно замороженные полуфабрикаты к реализации не допускаются.

7.4 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности полуфабрикатов, требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий транспортировки, хранения и реализации продукта.

Приложение А
(справочное)
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ в 100 г

П/п	Наименование полуфабриката	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	Калорийность Ккал
1	Вареники с картофелем 1 вариант	4,60	2,30	28,80	148,00
2	Вареники с картофелем 2 вариант	4,74	3,02	28,36	162,49
3	Вареники с картофелем и грибами	5,60	2,50	28,10	149,00
4	Вареники со свежей капустой	4,40	4,50	22,40	140,00
5	Вареники с квашеной капустой	4,20	2,90	21,90	124,00
6	Вареники со свежей капустой и яйцом	4,90	3,70	21,90	134,00
7	Вареники с творожной начинкой 1 вариант	10,00	7,30	24,80	202,00
8	Вареники с творожной начинкой 2 вариант	10,14	7,43	23,99	205,97
9	Вареники с творогом и изюмом	9,00	6,20	26,80	195,00
10	Вареники с фруктовым фаршем (яблочным)	3,40	0,70	32,20	142,00
11	Вареники с ягодным фаршем (земляничным)	3,57	0,67	29,78	138,78
12	Вареники с капустой и шпиком	4,06	12,64	19,38	209,57
13	Вареники со свежей капустой и шпиком	4,07	12,64	19,56	209,92
14	Вареники с грибами и шпиком	4,99	12,76	18,27	209,51
15	Вареники с капустой и грибами	5,00	3,80	23,10	137,00
16	Вареники с мяскокапустной начинкой	6,30	4,70	21,90	157,00
17	Ушки с грибами	6,58	3,94	21,67	150,19
18	Вареники с квашеной капустой и шпиком	4,20	12,70	19,10	210,00
19	Вареники с картофелем и шпиком	4,30	12,80	22,80	226,00
20	Вареники с редькой	4,34	3,87	24,56	143,51
21	Вареники с сыром	13,10	9,90	18,90	221,00

Приложение Б
(справочное)
Перечень ссылочных документов

Обозначение документа	Наименование документов	Ссылка
ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	
ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию	
ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Комиссия Таможенного союза, решение № 881 от 09.12.2011	
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. N 880	
ТР ТС 005/2011	"О безопасности упаковки". Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769	
ФЗ № 88	«Технический регламент на молоко и молочную продукцию», Федеральным Законом № 88-ФЗ от 12.06.2008 г.	2.2.5
ФЗ № 90	Федеральный Закон Российской Федерации от 24 июня 2008 г. N 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию"	2.2.5
ГОСТ Р 50763-2007	Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия	2.2.4
ГОСТ Р 51074-2003	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования	
ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества	
ГОСТ Р 51301-99	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)	6.8
ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия	2.2.5
ГОСТ Р 51782-2001	Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой сети. Технические условия	2.2.5
ГОСТ Р 51783-2001	Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия	2.2.5
ГОСТ Р 51766-2001	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка	
ГОСТ Р 51808-2001	Картофель свежий продовольственный. Реализуемый в розничной сети. Технические условия	2.2.5
ГОСТ Р 51809-2001	Капуста белокочанная, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	2.2.5
ГОСТ Р 52090-2003	Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия.	2.2.5
ГОСТ Р 52096-2003	Творог. Технические условия	
ГОСТ Р 52121-2003	Яйца куриные пищевые. Технические условия.	2.2.5
ГОСТ Р 52189-2003	Мука пшеничная. Общие технические условия.	2.2.5
ГОСТ Р 52465-2005	Масло подсолнечное. Технические условия	2.2.5
ГОСТ Р 52622-2006	Овощи сушеные. Технические условия.	2.2.5
ГОСТ Р 52686-2006	Сыры. Общие технические условия	
ГОСТ Р 52814-2007	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella	
ГОСТ Р 52815-2007	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus	
ГОСТ Р 52816-2007	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии)	
ГОСТ Р 52969-2008	Масло сливочное. Технические условия.	2.2.5
ГОСТ Р 52972-2008	Сыры полутвердые. Технические условия	
ГОСТ Р 53048-2008	Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия	2.2.5

Обозначение документа	Наименование документов	Ссылка
ГОСТ Р 53155-2008	Продукты яичные. Технические условия.	2.2.5
ГОСТ Р 53221-2008	Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия	
ГОСТ Р 54315-2011	Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия	
ГОСТ 1341-97	Пергамент. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия	2.2.5, 4.6
ГОСТ 2226-88	Мешки бумажные. Общие технические условия.	2.2.5
ГОСТ 3282-74	Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия.	2.2.5
ГОСТ 3624-92	Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности.	6.6
ГОСТ 3858-73	Капуста квашенная. Технические условия.	2.2.5
ГОСТ 4288-76	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (с Изменениями N 1, 2, 3)	6.1, 6.14
ГОСТ 4495-87	Молоко коровье цельное сухое. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 5867-90	Молоко и молочные продукты. Методы определения жира	6.15
ГОСТ 6309-93	Нитки хлопчатобумажные швейные. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 6828-89	Земляника свежая. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 7625-86	Бумага этикеточная. Технические условия.	2.2.5
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия	
ГОСТ 7933-89	Картон коробочный. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте	
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия	4.7
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия	2.2.5 4.6
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 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия	4.7
ГОСТ 14004-68	Весы рычажные общего назначения. Пределы взвешиваний. Нормы точности	
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов. Технические условия	3.2
ГОСТ 14838-78	Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия	
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия	
ГОСТ 16599-84	Ванилин. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 17308-88	Шпагат из лубяных волокон. Технические условия	2.2.5, 4.6
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 18992-80	Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия	
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем марки А. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 21122-75	Яблоки свежие. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 21832-76	Абрикосы свежие. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 21921-76	Вишня свежая. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 21922-76	Черешня свежая. Технические условия	2.2.5

Обозначение документа	Наименование документов	Ссылка
ГОСТ 25555.0-82	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности.	6.6
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 26183-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира	
ГОСТ 26186-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов	6.13
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов	
ГОСТ 26670-91	Продукты пищевые. Метод культивирования микроорганизмов	
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути	6.8
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичности элементов	6.1
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка	6.8
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди	
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца	6.8
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия	6.8
ГОСТ 27568-87	Твердые сычужные сыры и сырные продукты для экспорта. Технические условия	
ГОСТ 27569-87	Чеснок свежий реализуемый. Технические условия	2.2.5
ГОСТ 27839-88	Мука пшеничная. Метод определения количества и качества клейковины	
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний	6.16
ГОСТ 28560-90	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia	
ГОСТ 28561 - 90	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги	6.7
ГОСТ 29050-91	Перец черный или белый молотый. Технические условия.	2.2.5
ГОСТ 29185-91	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий	
ГОСТ 29187-91	Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия	2.2.5
ГОСТ 29270-95	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов	
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Технические условия	6.4
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.	6.8
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом.	6.8
ОСТ 4938-85	Шпик колбасный несоленый.	2.2.5
ОСТ 49 133-83	Пачки из картона и бумаги для продукции мясной, молочной и птицеводческой промышленности.	2.2.5
ОСТ 49123-86	Ящики алюминиевые.	
ОСТ 49127-78	Ящики полимерные.	
ОСТ 49217-85	ССБТ Производство мясных продуктов ипельменей. Требования безопасности	
ОСТ 10.02.01.04-86	Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные.	2.2.5
РСТ РСФСР 361	Редька свежая. Технические условия.	2.2.5
РСТ РСФСР 608-79	Грибы. Технические условия.	2.2.5
РСТ РСФСР 624	Лук зеленый свежий. Технические условия.	2.2.5
ТУ 10-РФ-2007-92	Творог. Технические условия	2.2.5

Обозначение документа	Наименование документов	Ссылка
ТУ 13-0281020-77	Картон «хром-эрзац» для складных коробок. Технические условия	2.2.5
ТУ 29.01.5	Этикетки, отпечатанные офсетным и высоким способом печати	2.2.5
ТУ 49 1166-85	Лотки из полистирола. Технические условия	2.2.5
ТУ 49 631-79	Лотки из полимерных материалов	
ТУ 6-19-371-87	Пленка полиамидполиэтиленовая. Технические условия	2.2.5
ТУ 6-12-020-40-77-2-88	Пленка полиэтиленцеллофановая. Технические условия	2.2.5
ТУ 6-49-020-34-31-177-88	Материал двухслойный термоформуемый полиамидполиэтиленовый (политэrm) для упаковки. Технические условия	
ТУ 63-102-115-90	Пакеты из полимерных материалов. Технические условия	2.2.5
ТУ 8 – РФ 11-95	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия	2.2.5
ТУ 10.02.01.70-88	Меланж яичный замороженный. Технические условия	2.2.5
ТУ 13-730-90-05-483-85	Лента чековая с термоклейным слоем. Технические условия.	2.2.5
ТУ 10.02.07.0049-88	Тара оборудование марки Я1-ФТТ.	4.7
ТУ 10.10.541-87	Ящики алюминиевые для колбасных изделий и копченостей.	4.7
МУК 4.2.1122-02	Организация контроля и методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в пищевых продуктах	
МУК 2.3.2.971-00	Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты. Методические указания.	
СП 2.3.6.1066-01	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.	
СП 2.3.6.1079-01	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания. Изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	
СанПиН 2.1.4.1074-01	Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	2.2.5
ТП ТС 021/2011	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	2.2.2 2.2.5
СанПиН 2.3.2.1280-03	Дополнение и изменение №2 к СанПиН 2.3.2 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	
СанПиН 2.3.2.2650 -10	Дополнения и изменения № 18 к СанПиН 2.3.2.1078-01	2.2.5
СанПиН 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	
«Единые Санитарно-Эпидемиологические и Гигиенические требования к товарам, подлежащим Санитарно-Эпидемиологическому надзору (контролю)».	Решение Комиссии таможенного союза № 299 от 28.05 2010 «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)». Глава II, раздел I. «Требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с приложениями 1, 2, 3,	2.2.2 2.2.5

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом 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 соответствующему ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом организации следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.



Ректору УрГЭУ
Я.П. Силину
от зав. кафедрой ТП
О.В. Чугуновой

Служебная записка

Прошу Вас зарегистрировать ТУ 9166-001-02069214-2018
«Полуфабрикаты кулинарные замороженные» разработанное Д.В.
Гращенковым и О.В. Чугуновой в рамках диссертационного исследования.



Исп.: Гращенков Д.В.
Вн. тел.: 4-72