

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ  
«Ф.И.О»

ОКПД 2 10.89.19.130

ОКС 67.230

УТВЕРЖДАЮ  
Индивидуальный предприниматель  
\_\_\_\_\_ Ф.И.О  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г

БЛЮДА КУЛИНАРНЫЕ ИЗ КРУП, КАШИ  
Технические условия

ТУ 00.00.00-002-0000000000-2020  
Введены впервые

Дата введения в действие:  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Разработано:  
ИП «Ф.И.О»

г. Москва  
2020

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие технические условия распространяются на блюда кулинарные из круп, каши (далее по тексту – продукция, изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция реализуется через розничную и оптовую торговую сеть и на предприятия общественного питания.

1.2. В зависимости от используемого сырья, технологической обработки изделия выпускают в следующем ассортименте:

- Каша овсяная на молоке со сливочным маслом;
- Каша манная на молоке со сливочным маслом;
- Каша пшенная на молоке со сливочным маслом;
- Каша рисовая на молоке со сливочным маслом;
- Каша ячневая на молоке со сливочным маслом;
- Каша 5 злаков на молоке со сливочным маслом;
- Рис отварной;
- Рис чесночный;
- Рис цветной;
- Ризотто.

1.3. Пример обозначения продукции при заказе:

*«Блюда кулинарные из круп. Каша овсяная на молоке со сливочным маслом. ТУ 00.00.00-002-0000000000-2020»;*

1.4. Настоящие технические условия разработаны в соответствии с ГОСТ Р 51740.

1.5. Перечень ссылочной документации приведен в Приложении В.

## 2 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. Изделия должны соответствовать требованиям настоящих технических условий, Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», нормативно-правовых актов Российской Федерации и Таможенного союза, и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением действующих санитарных и ветеринарных норм и правил.

2.2. По органолептическим показателям изделия должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Блюда из круп	
Внешний вид	Крупинки целые, хорошо набухшие, легко разделяются.
Цвет	Свойственный данному виду компонентов, входящих в состав блюда
Запах и вкус	Свойственный данному виду компонентов, входящих в состав

	блюда. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.
Консистенция	Мягкая, непереваренная

2.3. По физико-химическим показателя изделия должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля хлоридов, %, не более	1,5 1,0 (для салатов и закусок)
Содержание хлористого натрия (в изделиях кулинарных мясных), %, не более	1,6
Массовая доля поваренной соли, %	от 0,5 до 3,0
Массовая доля влаги, % не более	80,0
Минеральная примесь (песок)	Не допускается
Посторонние примеси растительного происхождения	Не допускается
Другие посторонние примеси, кроме минеральных и растительного происхождения.	Не допускается
Температура при выпуске с производства, °С	От плюс 2 до плюс 6

2.4. По микробиологическим показателям изделия должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, нормативно-правовых актов Российской Федерации и Таможенного союза, приведенным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателей		Норма	Примечания
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		$5 \cdot 10^2$	
масса продукта (г), в которой допускается	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25	
	БГКП (колиформы)	1,0	
	<i>S.aureus</i>	1,0	
	Бактерии рода <i>Proteus</i>	0,1	

2.5. Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов в продукции должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, нормативно-правовых актов Российской Федерации и Таможенного союза, приведенным в таблице 4.

Расчет показателей безопасности производится по основному сырью как по массовой доле, так и по допустимым уровням нормируемых контаминантов.

Таблица 4

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечания
<b>Семена зернобобовых, крупы</b>		
<b>Токсичные элементы:</b>		
свинец	0,5	
мышьяк	0,2	семена зернобобовых
	0,3	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	крупы, мука
	0,02	макаронные изделия семена зернобобовых
<b>Микотоксины:</b>		
афлатоксин В <sub>1</sub>	0,005	
дезоксиниваленол	0,7	
Т-2 токсин	0,1	
зеараленон	0,2	
охратоксин А	0,005	Рис
<b>Пестициды**:</b>		
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,5	
ДДТ и его метаболиты	0,05	
2, 4-D кислота, ее соли и эфиры	Не допускается	

**ВНИМАНИЕ !!!**

Это демонстрационная часть документа.

**ХОТИТЕ ПРИОБРЕСТИ ДАННЫЙ ДОКУМЕНТ ?**

*По вопросам разработки технических условий и оформлению деклараций соответствия пришлите запрос на адрес [support@menushop.ru](mailto:support@menushop.ru)*

В теме письма укажите кодовое слово: “**ПИТПОРТАЛ**” и получите скидку -10% !

Нужна бесплатная консультация ? Звоните: +7 (499) 346-66-90

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменение	Номера страниц/ листов				Всего листов в документе	Номер документа	Входящий номер сопроводительного документа	Подпись	Дата
	Измененных	Замененных	Новых	Аннулированных					