

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
КИРИЯ ОЛЬГА НИКОЛАЕВНА

ОКП 91 3034

Группа Н42
(ОКС 67.060)



УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель

О.Н. Кирия

2014 г.

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Технические условия

ТУ 9130-001-0145022714-14

(взамен ТУ 9130-001-0145022714-12)

Дата введения в действие – 20.06.2014 г.

СОГЛАСОВАНО

Сергиево-Посадский филиал
ФБУ «ЦСМ Московской области»
Экспертное заключение
№ 275-02/815 от 20.06.2014 г.



РАЗРАБОТАНО
ИП Кирия О.Н.

РОСТЕХРЕГУЛИРОВАНИЕ
СЕРГИЕВО-ПОСАДСКИЙ ФИЛИАЛ
ФБУ «ЦСМ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

ЗАРЕГИСТРОВАН КАТАЛОЖНЫЙ
ЛИСТ

ВНЕСЕН В РЕЕСТР 20.06.2014
ЗА № 275 /000488

г. Москва
2014

1 Область применения

Настоящие технические условия распространяются на торты и пирожные (далее по тексту – изделия), вырабатываемые из муки пшеничной, растительных жиров и масел, яиц, спреда и других продуктов, согласно рецептурам, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и реализации в розничной торговой сети и на предприятия общественного питания.

Торты выпускают штучными, порционными (разрезанными на порции) и весовыми (по требованию заказчика или по усмотрению изготовителя). Пирожные выпускают штучными и фасованными. Торты могут выпускаться на заказ, с заменой выпеченных и отделочных полуфабрикатов по согласованию с заказчиком.

Изделия могут выпускаться под товарными знаками предприятия-изготовителя или предприятия-заказчика, производитель имеет право дополнять названия фантазийными торговыми наименованиями:

В зависимости от выпеченных полуфабрикатов торты и пирожные выпускаются следующих видов:

- Воздушные;
- Бисквитные;
- Заварные;
- Миндально-ореховые;
- Крошковые;
- Песочные;
- Слоеные;
- Суфлейные.

Торты и пирожные выпускают со следующими отделочными полуфабрикатами:

- заварной крем;
- сливочно-кофейный крем;
- сырно-сливочный крем;
- сырно-творожный крем;
- белково-сбивной крем;
- суфле;
- творожно-йогуртовый крем;
- сметанный крем,
- крем на основе растительных жиров;
- желе;
- шоколадный мусс;
- фруктово-ягодный мусс.

По способу отделки верха, торты и пирожные могут изготавливаться:

- глазированные шоколадной глазурью;
- глазированные молочной глазурью;
- покрытые карамелью;
- украшенные художественной отделкой из кремов;
- покрытые марципановой мастикой;
- украшенные фигурками из марципановой или сахарной массы;
- желированные;
- с другими видами отделки.

Торты выпускаются с торговыми и фантазийными названиями в ассортименте:

Торты бисквитные:

- Торт «21 декабря»;
- Торт «Адам и Ева»;
- Торт «Айсберг»;
- Торт «Алика»;
- Торт «Алэя»;

- Торт «Амадей»;
- Торт «Амазонка»;
- Торт «Американский морковный пирог»;
- Торт «Американский с кленовым сиропом»;
- Торт «Американский с орехом пекан»;
- Торт «Амулет любви»;
- Торт «Ароматика»;
- Торт «Банановый»;
- Торт «Белые ночи»;
- Торт «Бирюсинка»;
- Торт «Бриз»;
- Торт «Брусничное безумие»;
- Торт «Венский вальс»;
- Торт «Венский»;
- Торт «Визави»;
- Торт «Виноград в шоколаде»;
- Торт «Вишневый рулетик»;
- Торт «Вишня в шоколаде»;
- Торт «Вишня»;
- Торт «Вкусняшка»
- Торт «Гусиный лапки»;
- Торт «Два шоколада»;
- Торт «Дедушка Мороз»;
- Торт «Деревенский фрукт кейк»;
- Торт «Деревенский хани кейк»;
- Торт «Джокер»;
- Торт «Джоконда»;
- Торт «Европейский»;
- Торт «Желейный»;
- Торт «Захер»;
- Торт «Зимний сок»;
- Торт «Иветта»;
- Торт «Изюминка»;
- Торт «Император»;
- Торт «Йогуртовый»;
- Торт «Камелия»;
- Торт «Капучино»;
- Торт «Каприз»;
- Торт «Карамельная леди»;
- Торт «Карамельный с ягодами»;
- Торт «Карамельный»;
- Торт «Кармен»;
- Торт «Катерина»;
- Торт «Клубника в сливках»;
- Торт «Клубничный мусс»;
- Торт «Клубничный экстаз»;
- Торт «Колизей»;
- Торт «Кофейный»;
- Торт «Красавица Востока».
- Торт «Кростата»;
- Торт «Лакомка»;
- Торт «Легенда»;

- Торт «Лимонный блюз»;
- Торт «Лимончик»;
- Торт «Магия-абрикос»;
- Торт «Магия-вишня»;
- Торт «Магия-клубника»;
- Торт «Магия-черника»;
- Торт «Маковый мусс»;
- Торт «Малиновое танго»;
- Торт «Малиновый бархат»;
- Торт «Малиновый»;
- Торт «Мамин сметанник»;
- Торт «Маргарита»;
- Торт «Марика»;
- Торт «Марсель»;
- Торт «Мечта»;
- Торт «Микадо»;
- Торт «Миледи»;
- Торт «Мишка»;
- Торт «Мишутка»;
- Торт «Мокко»;
- Торт «Мон Амур»;
- Торт «Москвичка»;
- Торт «Мраморный»;
- Торт «Музыкальный»;
- Торт «Наслаждение»;
- Торт «Нежность»;
- Торт «Нежный рулетик»;
- Торт «Нежный»;
- Торт «Новелла»;
- Торт «Новогодний»;
- Торт «Ностальжи»;
- Торт «Опера»;
- Торт «Ореховый пай»;
- Торт «Осенний листопад»;
- Торт «От любимого»;
- Торт «Персик»;
- Торт «Пища богов»;
- Торт «Поцелуй»;
- Торт «Прага»;
- Торт «Пьяная вишня»;
- Торт «Пьяный апельсин»;
- Торт «Райское яблочко»;
- Торт «Ранчо»;
- Торт «Рапсодия»;
- Торт «Раффаэлло»;
- Торт «Рио»;
- Торт «Романс»;
- Торт «Романтик»;
- Торт «С цукатами»;
- Торт «С черносливом»;
- Торт «Сицилийский»;
- Торт «Сказка»;

- Торт «Сладкоежка»;
- Торт «Сметана в шоколаде»;
- Торт «Сметанник»;
- Торт «Снегурочка»;
- Торт «Сырно-творожный»;
- Торт «Сырный»;
- Торт «Творожно-йогуртовый»;
- Торт «Творожно-абрикосовый»;
- Торт «Творожно-карамельный мусс»;
- Торт «Творожный с вишней»;
- Торт «Творожный»;
- Торт «Тирамиссу»;
- Торт «Тропика»;
- Торт «Тропический»;
- Торт «Трюфель с ромом»;
- Торт «Улыбка негра»;
- Торт «Фантазия»;
- Торт «Фарчитутта»;
- Торт «Фирменный» с ананасом;
- Торт «Фирменный» с черносливом;
- Торт «Флорида»;
- Торт «Фруктовый сад»;
- Торт «Фруктовый» с ананасом;
- Торт «Фруктовый» с вишней;
- Торт «Фруктовый» с клубникой;
- Торт «Фруктовый» с черносливом;
- Торт «Фруктовый»;
- Торт «Чёрный лес»;
- Торт «Черный принц»;
- Торт «Швейцарский»;
- Торт «Шекспир»;
- Торт «Шоколадная бомба»;
- Торт «Шоколадно-банановый»;
- Торт «Шоколадное озеро»;
- Торт «Шоколадно-ягодный со сгущенкой»;
- Торт «Шоколадный десерт»;
- Торт «Шоколадный мусс»;
- Торт «Шоколадный принц»;
- Торт «Шоколадный»;
- Торт «Экзотика»;
- Торт «Эксклюзив»;
- Торт «Яблоко со сливками»;
- Торт «Ягодный блюз»;
- Торт «Ягодный мусс»;

Торты песочные:

- Торт «Вдохновение»;
- Торт «Вишневое лукошко»;
- Торт «Ленинградский»;
- Торт «Маковый»;
- Торт «Медовый пень»;
- Торт «Медовый с курагой»;
- Торт «Медовый с орехом»;

- Торт «Медовый с черносливом»;
- Торт «Мечта Винни Пуха»;
- Торт «Москва»;
- Торт «Муравейник»;
- Торт «Пчелка»;
- Торт «Райское наслаждение»;
- Торт «Рыжий»;
- Торт «Северное сияние»;
- Торт «Тутти-Фрутти»;
- Торт «Флорентийский»;
- Торт «Эстерхази»;

Торты крошковые:

- Торт «Ёжик»;

Торты слоёные:

- Торт «Блинный ягодный» (вишневый, клубничный, черничный, яблочный);
- Торт «Вишневая горка»;
- Торт «Загадка»;
- Торт «Малиновая сказка»;
- Торт «Наполеон»;

Торты заварные:

- Торт «Дамские пальчики»;
- Торт «День и ночь»;
- Торт «Ностальгия»;
- Торт «Пирамида»;

Торты суфлейные:

- Торт «Тирамиссу»;
- Торт «Птичье молоко»;
- Торт «Чизкейк»;

Торты воздушные:

- Торт «Графские развалины»;
- Торт «Киевский»;

Пирожные бисквитные:

- Пирожное «Арахисовое»;
- Пирожное «Ассорти микс»;
- Пирожное «Весенний бал»;
- Пирожное «Два шоколада»;
- Пирожное «Дипломат»;
- Пирожное «Зебра»;
- Пирожное «Клубничное»;
- Пирожное «Кокосовое»;
- Пирожное «Кофейное»;
- Пирожное «Кростата»;
- Пирожное «Курага»;
- Пирожное «Метелица»;
- Пирожное «Мокко»;
- Пирожное «Опера»;
- Пирожное «Ореховое»;
- Пирожное «Сластена»;
- Пирожное «Фруктовое»;
- Пирожное «Шоколадно-вишневое»;
- Пирожное «Шоколадное»;
- Пирожное «Эльдорадо»;

Пирожные песочные:

- Пирожное «Грибочек»;
- Пирожное «Медовое»;
- Пирожное «Орбита»;
- Пирожное «Орешек с вареной сгущенкой»;
- Пирожное «Тарталетка»;
- Пирожное «Фруктово-ягодное»;
- Пирожное «Школьное»;

Пирожные заварные:

- Пирожное «День и ночь»;
- Пирожное «Кольцо «Париж-Брест»»;
- Пирожное «Кольцо с творогом»;
- Пирожное «Профитроли»;
- Пирожное «Эклер ванильный»;
- Пирожное «Эклер кофейный»;
- Пирожное «Эклер миндальный»;
- Пирожное «Эклер фисташковый»;
- Пирожное «Эклер шоколадный»;

Пирожные слоёные:

- Пирожное «Версаль»;
- Пирожное «Наполеон»;
- Пирожное «Пралине»;

Пирожные суфлейные:

- Пирожное «Птичье молоко»;
- Пирожное «Сырно-творожный мусс»;
- Пирожное «Тирамиссу»;
- Пирожное «Чизкейк»;

Пирожные миндально-ореховые:

- Пирожное «Миндальное»»

Пирожные воздушные:

- Пирожное «Моя прелесть»;

Пирожные крошковые:

- Пирожное «Картошка».

Заказные торты и пирожные могут выпускаться без торговых наименований из любых выпеченных и отделочных вышеуказанных полуфабрикатов.

Пример записи изделия при его заказе и (или) в других документах:

«Торт «Малиновая сказка». ТУ 9130-001-0145022714-14».

2 Требования к качеству и безопасности

2.1 Изделия должны соответствовать требованиям настоящих технических условий и выработываться с соблюдением технических регламентов Таможенного союза, санитарных норм и правил СанПиН 2.3.4.545, по рецептурам и технологической инструкции, утвержденным в установленном порядке.

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

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика
1	2
Торты бисквитные	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Внешний вид	Поверхность покрыта кремом, взбитыми сливками, повидлом, джемом, шоколадной глазурью, вареным сгущенным молоком в соответствии с рецептурой. Для украшения согласно рецептуре используют измельченный грецкий орех, миндаль, арахис, медовую и бисквитную крошку, какао-порошок, порезанные фрукты, ягоды, кокосовую стружку, воздушный рис, шоколадом, шоколадной крошкой, изделия из мастики или марципана, гелем или желе.
Форма	Форма, соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Форма изделия может быть круглой, квадратной, прямоугольной, в виде горки, в форме ежика, в виде корзинки и другой.
Вид в разрезе	Бисквит, прослоенный кремом, фруктово-ягодной начинкой, кусочками фруктов или орехов и другими отделочными полуфабрикатами, в соответствии с рецептурой.
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе. Бисквитный полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.
Торты песочные	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Внешний вид	Боковая или верхняя поверхность покрыта кремом, взбитыми сливками, повидлом, джемом, шоколадной глазурью, вареным сгущенным молоком в соответствии с рецептурой. Для украшения согласно рецептуре используют измельченный грецкий орех, миндаль, арахис, медовую и бисквитную крошку, какао-порошок, порезанные фрукты, ягоды, кокосовую стружку, воздушный рис, шоколадом, шоколадной крошкой,
Форма	Форма, соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий. Форма изделия может быть круглой, квадратной, прямоугольной, в форме ежика, в виде корзинки).
Вид в разрезе	Песочные коржи, прослоенный кремом, джемом, повидлом с начинкой из ягод, с кусочками фруктов или орехов, безе, шоколада в соответствии с рецептурой.
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе. Бисквитный полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.
Торты слоеные	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются

Продолжение таблицы 1

1	2
Внешний вид	Поверхность покрыта кремом, взбитыми сливками, повидлом, джемом, шоколадной глазурью, вареным сгущенным молоком в соответствии с рецептурой. Для украшения согласно рецептуре используют измельченный грецкий орех, миндаль, арахис, медовую и бисквитную крошку, какао-порошок, порезанные фрукты, ягоды, кокосовую стружку, воздушный рис, изделия из мастики или марципана, гелем или желе.
Форма	Слоеные коржи, прослоенный кремом, джемом, повидлом с начинкой из ягод, с кусочками фруктов или орехов, безе, шоколада в соответствии с рецептурой.
Вид в разрезе	Слоеные коржи прослоенные кремом, джемом, повидлом с начинкой из ягод, с кусочками фруктов или орехов в соответствии с рецептурой.
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе. Бисквитный полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.
Торты заварные	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Внешний вид	Поверхность украшена желтым и белым шоколадом, на верхушке физалис
Форма	Круглая
Вид в разрезе	Мини эклеры, заполненные и соединены между собой кремом согласно рецептуре.
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе. Бисквитный полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.
Торты суфлейные	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Внешний вид	Верхняя и боковая поверхности покрыты шоколадной глазурью
Форма	Прямоугольная
Вид в разрезе	Три слоя: два бисквитных слоя, между ними – слой суфле
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе. Бисквитный полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.
Торты воздушные	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Внешний вид	«Киевский» - Верхняя и боковая поверхности покрыты шоколадным кремом. Торт украшают рисунками из цветного крема, фруктами и цукатами. «Графские развалины» - Боковая поверхность покрыта сливочно-шоколадным кремом, нанесенным в виде хаотичных линий. Отделка верха - из слоя шоколадной глазури или шоколада и слоя обработанного арахиса.

Продолжение таблицы 1

1	2
Форма	«Киевский» - Круглая. «Графские развалины» - Воздушный полуфабрикат уложен в виде «кургана с развалившейся башенкой» на выпеченном полуфабрикате
Вид в разрезе	«Графские развалины» - Два слоя: измельченный воздушный полуфабрикат с масляной начинкой и слой из теста. «Киевский» - Два слоя: воздушно-ореховый полуфабрикат склеивают белым кремом.
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса с орехами. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе.
Торты крошковые	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Внешний вид	Поверхность украшается кремом, цукатами. Боковые поверхности обсыпают жареной крошкой.
Форма	Круглая, полено, фигурная
Вид в разрезе	1-3 слоя полуфабриката, пропитанные промочкой и прослоенные джемом, вареньем или кремом
Консистенция	Однородная масса без следов непромеса.
Пирожные бисквитные	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Внешний вид	Верхняя и боковая поверхности покрыты шоколадной глазурью, медовой крошкой, шоколадом, гелем и украшены фруктами, ягодами согласно рецептуре.
Форма	Прямоугольная, округлая продолговатая.
Вид в разрезе	Бисквитные коржи, прослоенные кремом согласно рецептуре с добавлением кусочков фруктов, ягод, орехов, шоколада.
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе. Бисквитный полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.
Пирожные песочные	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Внешний вид	Согласно рецептуре верхняя и боковая поверхности покрыты шоколадной глазурью, медовой крошкой, шоколадом и украшены фруктами, ягодами согласно рецептуре.
Форма	Прямоугольная и виде корзиночки.
Вид в разрезе	Песочные коржи, прослоенные кремом согласно рецептуре с обсыпкой из медовой крошки, сахарной пудры, шоколада с добавлением кусочков фруктов, ягод, орехов, шоколада.
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе. Бисквитный полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.

Продолжение таблицы 1

1	2
Пирожные заварные	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Внешний вид	Согласно рецептуре верхняя и боковая поверхности покрыты шоколадной глазурью, слоеной крошкой, шоколадом и украшены фруктами, ягодами согласно рецептуре.
Форма	Прямоугольная, виде язычка, в форме трубочки
Вид в разрезе	Слоеные коржи, прослоенные/наполненные кремом согласно рецептуре с обсыпкой из медовой крошки, сахарной пудры, шоколада с добавлением кусочков фруктов, ягод, орехов, шоколада.
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе. Бисквитный полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.
Пирожные суфлейные	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются
Внешний вид	Боковая поверхность посыпаны шоколадной крошкой/глазурью. Верхняя поверхность украшена куполами из крема, сахарной пудры, какао порошком, шоколадной декорацией и физалисом
Форма	Прямоугольная и круглая
Вид в разрезе	Три слоя: два бисквитных слоя, между ними - слой суфле. Два темного бисквита соединены сметанным кремом с добавлением кофе.
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе. Бисквитный полуфабрикат может быть пропитан или не пропитан сиропом.
Пирожные воздушные	
Вкус и запах	Вкус и запах должны соответствовать данному наименованию изделия, без неприятного запаха и привкуса несвежих продуктов (салистости, прогорклости и т.п.). Не должно быть других посторонних привкусов и запахов.
Внешний вид	Согласно рецептуре, верхняя поверхность покрыта кремом. Могут быть добавлены шоколадная глазурь, слоеная крошка, орехи, шоколад и украшены фруктами, ягодами согласно рецептуре.
Форма	Круглая или овальная.
Вид в разрезе	От 1 до 3-х слоев, прослаиваются кремом. Отделяется фруктами, кремом, помадой или цукатами.
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе.
Пирожные миндально-ореховые	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.
Внешний вид	Поверхность глянцевая с мелкими трещинами. Выпускают без отделки.

Продолжение таблицы 1

1	2
Форма	Круглая или овальная.
Вид в разрезе	От 1 до 3-х миндальных слоя, прослаиваются помадой, фруктовой начинкой или кремом.
Консистенция	Выпеченный полуфабрикат хорошо пропечен без следов непромеса. Не допускаются подгорелые изделия. Отделочные полуфабрикаты однородны по всей массе.
Пирожные крошковые	
Вкус и запах	Свойственный входящим в состав компонентам. Посторонние привкусы и запахи не допускаются.
Внешний вид	На поверхности несколько углублений с кремом или взбитыми сливками с добавлением пищевых красителей. Поверхность может быть глазированной помадой. Украшают пирожное кремовыми «цветами», «листочками» и «черенками». Пирожное укладывают в бумажные капсулы.
Форма	В виде клубня картофеля, прямоугольных полосок, обсыпанная какао-порошком с сахарной пудрой.
Вид в разрезе	Видны кусочки бисквитного полуфабриката и других компонентов, предусмотренных рецептурой
Консистенция	Однородная масса без следов непромеса.

2.3 По физико-химическим показателям изделия должны удовлетворять требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Норма для выпеченных полуфабрикатов и готовых изделий без отделки кремом после выпечки	Норма для отделочных полуфабрикатов
1	2	3
Массовая доля влаги, %:		
- Бисквитные торты/пирожные	16-27	Крем сливочный -14-33; Крем белковый -27-30; Крем заварной -40-50; Крем сметанный -40-57; Крем сырно-сливочный, сырно-творожный -30-45; Глазури -1-14; Помада -9-12; Сахарный сироп - 50-54; Кофейный сироп-32-50; Ганаш-14-17; Гели и желе 37-50; Зефир-34-38; Начинки фруктовые - 26; Начинки пралиновые-0,8-1,2
- Песочные торты/пирожные	4-7	
- Слоеные торты/пирожные	4,5-10	
- Заварные торты/пирожные	22-28	
- Воздушные торты/пирожные	2-4	
- Миндально-ореховые торты/пирожные	5-9	
- Крошковые торты/пирожные	21-27	
- Суфле торт/пирожное	22-26	
Массовая доля общего сахара (по сахарозе) в пересчете на сухое вещество, %, не более	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями	
	Минус 2,5	Минус 1,5

Продолжение таблицы 2

1	2	3
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не более	В соответствии с расчетным содержанием по рецептуре с допускаемыми отклонениями	
	Минус 1,5 Для слоеного полуфабриката минус 3,0	Минус 1,5
Массовая доля сорбиновой кислоты, % не более	-	0,18±0,02
<p>Примечания</p> <p>1 Физико-химические показатели определяют в полуфабрикатах и готовых изделиях без отделки после выпечки.</p> <p>Физико-химические показатели отделочных полуфабрикатов, не подвергающихся дополнительной обработке на производстве (типа джем, повидло, варенье и т.п.), должны соответствовать требованиям, предусмотренным нормативной или технической документацией на эту продукцию.</p> <p>2 Допускаются отклонения по массовой доли сахара и жира от номинального значения в большую сторону.</p> <p>3 Массовая доля жира в бисквитном полуфабрикате не определяется.</p> <p>4 Массовую долю общего сахара в слоеных и заварных полуфабрикатах не определяют.</p>		

2.4 Изделия по содержанию токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов должны соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Приложение 3, индекс 5), СанПиН 2.3.2.1078 (Приложение 1, индекс 1.5.5), указанным в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Показатели		Допустимые уровни, мг/кг, не более
Токсичные элементы:	свинец	0,5
	мышьяк	0,3
	кадмий	0,1
	ртуть	0,02
Микотоксины	афлатоксин В1	0,005
	дезоксиниваленол	0,7
Пестициды	Гексахлорциклогексан (α, β, γ-изомеры)	0,2
	ДДТ и его метаболиты	0,02

2.5 По микробиологическим показателям изделия, в зависимости от вида отделок, должны соответствовать требованиям Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Приложения 1, 2, индекс 1.4.), СанПиН 2.3.2.1078 (Приложение 1, индекс 1.5.5.1), указанным в таблице 4.

Т а б л и ц а 4

Наименование показателя		Значение показателя
1		2
Изделия без отделок, с отделками на основе маргарина, растительных сливок и жиров		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1×10 ⁴
Масса продукта (г), в которой не допускаются	БГКП (колиформы)	1,0
	S.aureus	0,1

Продолжение таблицы 4

1		2
Масса продукта (г), в которой не допускаются	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Плесени, КОЕ/г, не более		50
Изделия с фруктовой отделкой, с отделкой из шоколадной глазури		
КМАФАНМ, КОЕ/г, не более		1×10^4
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1
	S.aureus	0,1
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Плесени, КОЕ/г, не более		100
Изделия с заварным кремом		
КМАФАНМ, КОЕ/г, не более		1×10^4
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1
	S.aureus	1,0
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Плесени, КОЕ/г, не более		100
Изделия с отделкой типа суфле, белково-сбивной		
КМАФАНМ, КОЕ/г, не более		1×10^4
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1
	S.aureus	0,1
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Плесени, КОЕ/г, не более		100
Изделия со сливочной отделкой		
КМАФАНМ, КОЕ/г, не более		5×10^4
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,01
	S.aureus	0,01
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более		100
Плесени, КОЕ/г, не более		50
Изделия с творожно-сливочной отделкой		
КМАФАНМ, КОЕ/г, не более		5×10^4
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,01
	S.aureus	0,1
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Плесени, КОЕ/г, не более		100

Продолжение таблицы 4

1		2
Изделия типа «картошка»		
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		5×10^4
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,01
	S.aureus	0,1
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25
Дрожжи, КОЕ/г, не более		50
Плесени, КОЕ/г, не более		100

2.6 Содержание пищевых добавок в составе изделий должно соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

2.7 Требования к сырью

2.7.1 Для изготовления изделий должно применяться следующее сырьё:

- Абрикосы сушеные (курага) по ГОСТ 28501;
- Ананас консервированный, отечественного производства по действующей технической документации или поставляемый по импорту;
- Апельсины по ГОСТ 4427;
- Арахис по ГОСТ 31784;
- Ароматизаторы пищевые по ГОСТ 32049, действующей технической документации или поставляемое по импорту, соответствующие ТР ТС 029/2012
- Бананы по ГОСТ Р 51603;
- Брусника по ГОСТ 20450;
- Ванилин по ГОСТ 16599;
- Варенье по ГОСТ Р 53118 или поставляемое по импорту;
- Виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882;
- Вишня консервированная по ГОСТ 816;
- Гель кондитерский отечественного производства по действующей технической документации или поставляемый по импорту;
- Глазури отечественного производства по действующей нормативной или технической документации, или поставляемые по импорту;
- Груши по ГОСТ 21713, ГОСТ 21714;
- Джем по ГОСТ Р 52817;
- Желатин по ГОСТ 11293;
- Земляника по ГОСТ 6828;
- Зефир по ГОСТ 6441;
- Изделия кондитерские желейные отечественного производства по действующей технической документации или поставляемые по импорту;
- Какао-порошок по ГОСТ 108;
- Кефир по ГОСТ Р 52093;
- кислота лимонная моногидрат пищевая по ГОСТ 908;
- кислота сорбиновая или ее соли отечественного производства по действующей технической документации или поставляемая по импорту, соответствующая ТР ТС 029/2012;
- Клубника по ГОСТ 6828;
- Кокосовая стружка, отечественного производства по действующей технической документации или поставляемая по импорту;
- Конфитюр вишнёвый отечественного производства по действующей технической документации или поставляемый по импорту;
- Коньяк по ГОСТ Р 51618;

- Корица по ГОСТ 29049;
- Кофе натуральный растворимый по ГОСТ Р 51881;
- Крем заварной отечественного производства по действующей технической документации или поставляемый по импорту;
- Лимоны - ГОСТ 4429;
- Мак пищевой по ГОСТ Р 52533;
- Маргарин по ГОСТ Р 52178;
- Масло из коровьего молока по ГОСТ Р 52253, соответствующее ТР ТС 033/2013;
- Масло растительное подсолнечное по ГОСТ Р 52465; соответствующее ТР ТС 024/2011;
- Молоко питьевое по ГОСТ Р 52090, соответствующее ТР ТС 033/2013;
- Морковь по ГОСТ 1721;
- Малина и ежевика свежая по ГОСТ Р 54691;
- Мёд по ГОСТ 19792;
- Молоко цельное сгущенное с сахаром по ГОСТ 2903;
- Манная крупа по ГОСТ 7022;
- Мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ Р 52189;
- Натрий двууглекислый (сода пищевая) по ГОСТ 2156;
- Персики свежие по ГОСТ 21833;
- Плоды киви по ГОСТ 31823 или поставляемые по импорту;
- Плоды клубники отечественного производства по действующей технической документации или поставляемые по импорту;
- Плоды малины по ГОСТ 3525;
- Плоды чёрной смородины по ГОСТ 21450;
- Плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ Р 53956;
- Пудра сахарная по ГОСТ 31895 или поставляемая по импорту;
- Сахар-песок по ГОСТ 21;
- Сиропы по ГОСТ 28499;
- Сметана по ГОСТ Р 52092, соответствующая ТР ТС 033/2013;
- Масла и жиры растительные по технической документации или поступающие по импорту;
- Сливки сухие по ГОСТ Р 54661, соответствующие ТР ТС 033/2013;
- Сливы сушеные (чернослив) по ГОСТ 28501;
- Сливки питьевые по ГОСТ Р 52091, соответствующие ТР ТС 033/2013;
- Смеси сухие – фонды «Персик-Маракуйя», «Творожный» отечественного производства по действующей технической документации или поставляемые по импорту;
- Смеси сухие для приготовления выпеченных полуфабрикатов «Блиц-бисквит» с какао и без какао отечественного производства по действующей технической документации или поставляемые по импорту;
- Соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574;
- Спред по ГОСТ Р 52100;
- Смородина черная свежая - ГОСТ 6829;
- Творог по ГОСТ Р 52096, соответствующий ТР ТС 033/2013;
- Творожная масса по ГОСТ Р 53666;
- Уксус по ГОСТ 32097;
- Физалис отечественного производства по действующей технической документации или поставляемый по импорту;
- Фрукты косточковые сушеные ГОСТ 28501;
- Фрукты семечковые сушеные ГОСТ 28502;
- Цукаты отечественного производства по действующей технической документации или поставляемые по импорту;
- шоколад по ГОСТ 31721;
- яблоки свежие для промышленной переработки ГОСТ 27572;
- яблоки свежие ранних сроков созревания ГОСТ 16270;

- Ядра грецкого ореха по ГОСТ 16833;
- Ядра ореха миндаля сладкого по ГОСТ 16831;
- Ядра орехов фундука по ГОСТ Р 54031.
- Яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- Вода питьевая по СанПиН 2.1.4.1074.

2.7.2 Сырье, применяемое для изготовления изделия, должно соответствовать требованиям нормативных и технических документов, СанПиН 2.3.2.1078, Техническим Регламентам Таможенного Союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденными в установленном порядке, а также должно сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность.

2.7.3 Сырье, применяемое для производства продуктов должно контролироваться на содержание компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО) в установленном порядке.

2.7.4 Допускается применение другого аналогичного сырья, качество и безопасность которого должно быть подтверждено документами установленной формы.

2.7.5. Ароматизаторы и пищевые добавки, используемые в изделиях, должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1293, Техническому Регламенту Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», должны быть разрешены к применению в производстве пищевой продукции установленном порядке, а также должны сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность, и обеспечивающими прослеживаемость продукции (товаросопроводительные документы).

3 Маркировка

3.1 Маркировку, характеризующую продукцию, наносят на этикетку, которую наклеивают на потребительскую тару с фасованными изделиями, или на листок-вкладыш, прилагаемый к каждой единице потребительской тары. Этикетка изготавливается из материалов, разрешенных к использованию в установленном порядке. Маркировка должна соответствовать Техническому Регламенту Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 и содержать следующую информацию:

- наименование изделия согласно пункту 4.3 ТР ТС 022/2011;
- наименование, место нахождения, контактный телефон изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя, упаковщика пищевой продукции;
- состав продукта (список ингредиентов и пищевых добавок) согласно пункту 4.4 ТР ТС 022/2011;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто;
- показатели пищевой ценности;
- дату изготовления;
- срок годности в часах с момента изготовления;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (при содержании ГМО в количестве, превышающем установленную норму).
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

3.2. Маркировка упакованных изделий должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза в случае поставки продукции в эти государства;

3.3. В маркировке упакованных изделий могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

3.4 Транспортная маркировка должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей». На одну из торцевых сторон транспортной тары наклеивают этикетку с информацией:

- наименование продукта;
- наименование, место нахождения, контактный телефон изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя, упаковщика пищевой продукции;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- дата и час изготовления и упаковывания;
- количество единиц потребительской тары (для фасованной продукции);
- масса нетто единицы потребительской тары;
- масса брутто (для весовой продукции);
- срок годности;
- условия хранения;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии).

3.5 Допускается нанесение на потребительскую тару штрихового кода, способа приготовления в виде пиктограммы, а также сведений рекламного характера и дополнительной информации о данном виде изделия.

4 Упаковка

4.1 Штучные, порционные и весовые торты, фасованные пирожные выпускают в реализацию упакованными в следующие виды потребительской тары:

- коробки из картона по ГОСТ 12301;
- коробки из полимерных материалов по ГОСТ Р 51760 и техническим документам;
- другие виды потребительской тары.

Дно коробок застилают салфетками из пергаменты по ГОСТ 1341, подпергаменты по ГОСТ 1760, целлюлозной пленки по ГОСТ 7730, парафинированной бумаги по ГОСТ 9569, ажурными салфетками импортного производства.

Каждая разрезанная порция порционных тортов должна быть обернута в салфетку из пергаменты, подпергаменты, целлюлозной пленки, парафинированной бумаги.

Допускается штучно-формованные пирожные предварительно укладывать в бумажные капсулы.

Допускается дно коробок из пластиковых материалов не застилать салфетками.

4.2 Допускается использовать другие виды вспомогательных материалов, разрешенные в установленном порядке к применению для контакта с пищевыми продуктами.

4.3 В потребительскую тару фасуют пирожные одного наименования одной даты и часа изготовления. Количество пирожных в потребительской таре определяет изготовитель.

Допускается в одну потребительскую тару фасовать пирожные в виде наборов разных наименований одной даты и часа изготовления.

4.4 Масса торта или пирожных в потребительской таре должна соответствовать массе, указанной в маркировке. Предел допустимых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества должен соответствовать ГОСТ 8.579.

Пределы допускаемых положительных отклонений содержимого нетто потребительской тары от номинального количества не ограничивается.

4.5 Упакованные в потребительскую тару изделия укладывают в транспортную тару:

- тару – оборудование по ГОСТ 24831;
- фанерные ящики по ГОСТ 10131;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- ящики-лотки по ГОСТ 11354;
- другую тару, разрешенную к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

При местных перевозках допускается транспортирование тортов без упаковки в транспортную тару.

4.6 Штучные неупакованные пирожные и пирожные, предварительно, уложенные в бумажные капсулы укладывают в один ряд непосредственно в транспортную тару:

- дощатые или металлические ящики-лотки с крышками;
- ящики-лотки из полимерных материалов с крышками;
- другие виды транспортной тары, обеспечивающие сохранность изделий при транспортировании и хранении.

Тара должна соответствовать требованиям действующей нормативной или технической документации и быть разрешена к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Дно тары должно быть выстлано пергаментом, подпергаментом, целлюлозной пленкой или парафинированной бумагой. При отсутствии крышки изделия сверху накрывают упаковочными материалами.

4.7 Тара должна быть чистой и сухой, без плесени и посторонних запахов и обеспечивать сохранность тортов и пирожных при транспортировании и хранении в течение срока годности.

4.8 Вся потребительская и транспортная тара, а также все материалы, используемые для потребительской и транспортной тары, должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки».

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки по ГОСТ 5904.

5.2 Приемку производят партиями. Под партией понимают любое количество изделий одного наименования, одинаково упакованной, произведенной в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

5.3 Органолептические показатели, качество упаковки и маркировки определяются в каждой партии изделий.

5.4 Массовую долю сорбиновой кислоты в креме предприятие-изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в месяц.

5.5 Массовую долю влаги, жира, общего сахара предприятие-изготовитель определяет согласно программе производственного контроля.

5.6 Контроль содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов и микробиологических показателей в изделиях проводят в соответствии с программой производственного контроля, разработанной предприятием-изготовителем на основании нормативных и технических документов, санитарных правил и норм и утвержденной руководителем предприятия.

5.7 Внеочередной контроль показателей безопасности может быть произведен соответствующими органами санитарного контроля в установленном порядке.

5.8 При получении неудовлетворительных результатов испытаний по какому-либо показателю проводят повторные испытания из удвоенной выборки, взятых от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

6 Методы контроля

6.4 Отбор проб - по ГОСТ 5904.

6.5 Определение органолептических показателей по ГОСТ 5897.

6.6 Определение влажности - по ГОСТ 5900.

6.7 Определение массовой доли сахара - по ГОСТ 5903.

6.8 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5899.

6.9 Массовую долю влаги, сахара и жира в кремах с добавлениями определяют в креме до внесения добавлений (джема, варенья, орехов и т.п.)

6.10 Определение массовой доли сорбиновой кислоты:

Массовую долю сорбиновой кислоты в кремах, изготавливаемых с добавлением сорбиновой кислоты, определяют по ГОСТ 26181 со следующими изменениями:

для проведения анализа отбирают 1,5-2,0 г пробы крема.

Для построения градуированного графика готовят 6 растворов сравнения. Для этого в 6 конических колб вносят пипеткой 0, 1, 2, 3, 5, 10 см³ стандартного раствора и доводят объем раствора в каждой колбе до 10 см³, добавляя пипеткой соответственно 10, 9, 8, 7, 5 и 0 см³ воды. Полученные растворы соответствуют концентрации сорбиновой кислоты 0, 1, 2, 3, 5 и 10 мг в 1 дм³. Первый из них является контрольным раствором.

В каждой колбе растворы обрабатывают окисляющим раствором и измеряют их оптическую плотность по отношению к контрольному раствору на фотоэлектроколориметре при зеленом светофильтре в кюветах с расстоянием между рабочими гранями 10 см.

6.11 Методы определения токсичных элементов

6.11.1 Отбор проб и подготовка проб - по ГОСТ 26929.

6.11.2 Определение токсичных элементов - по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.12 Определение пестицидов - по МУ 3151, ГН 1.1546.

6.13 Определение микотоксинов - по МУ 4082, МУ 5177.

6.14 Методы определения микробиологических показателей

6.14.1 Отбор проб для микробиологического анализа проводят по ГОСТ 31904.

6.14.2 Подготовка проб для микробиологического анализа – по ГОСТ 26669.

6.14.3 Культивирование микроорганизмов проводят по ГОСТ 26670.

6.14.4 Микробиологические показатели продукции определяют по методам:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМА-ФанМ) – по ГОСТ 10444.15;

- количество бактерий группы кишечных палочек (БГКП, колиформы) – по ГОСТ 31747;

- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл – по ГОСТ 31659;

- дрожжей и плесневых грибов ГОСТ 10444.12;

- S.aureus – по ГОСТ 31746.

6.15 Определение биологической безопасности (ГМО) - по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

6.16 Допускается применение других методов контроля, утвержденных в установленном порядке.

7 Правила транспортирования и хранения

7.1. Условия транспортировки и хранения изделий соответствуют Техническому Регламенту таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (статья 17).

7.2. Перевозка (транспортирование) изделий осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), которые поддерживают необходимый температурный режим не выше 6°C и не ниже 0°C .

7.3. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) изделий одновременно с другой пищевой продукцией и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

7.7. Не допускается хранение изделий совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к их загрязнению.

7.8. Кондитерские изделия должны храниться в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов. Срок годности устанавливается с момента окончания технологического процесса..

7.9 Изделия хранят в холодильных шкафах и камерах при температуре $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$. Срок годности изделий при указанных условиях хранения должен быть не более 120 часов.

Приложение А

(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта

Таблица А1

Наименование изделий	Белки, г, не менее	Жиры, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность	
				ккал	кДж
1	2	3	4	5	6
Пирожное «Арахисовое»	9,3	22,7	45,7	355	1485
Пирожное «Ассорти микс»	3,2	24,6	25,8	337	1412
Пирожное «Версаль»	6,5	12,3	41,3	302	1263
Пирожное «Весенний бал»	5,5	23,2	41,9	399	1668
Пирожное «Грибочек»	7,0	27,5	54,9	495	2071
Пирожное «Два шоколада»	4,1	14,2	39,1	317	1326
Пирожное «День и ночь»	7,1	13,8	62,4	402	1683
Пирожное «Дипломат»	7,2	8,7	55,5	329	1377
Пирожное «Зебра»	8,5	12,9	32,0	293	1225
Пирожное «Картошка»	6,8	15,5	36,0	311	1300
Пирожное «Клубничное»	5,1	9,7	16,5	173	725
Пирожное «Кокосовое»	6,4	20,2	56,7	434	1817
Пирожное «Кольцо «Париж-Брест»	6,4	21,9	23,5	317	1326
Пирожное «Кольцо с творогом»	3,6	10,9	45,1	293	1225
Пирожное «Кофейное»	5,3	21,3	41,2	378	1581
Пирожное «Кростата»	4,7	11,3	30,0	241	1006
Пирожное «Курага»	5,0	8,1	44,2	270	1129
Пирожное «Медовые»	6,0	29,0	48,9	481	2011
Пирожное «Метелица»	9,1	28,0	32,1	417	1743
Пирожное «Миндальное»	8,5	16,2	63,2	260	1087
Пирожное «Моя прелесть»	3,1	22,7	51,5	423	1769
Пирожное «Опера»	5,5	32,0	29,0	426	1782
Пирожное «Орбита»	4,6	13,4	32,9	271	1132
Пирожное «Ореховое»	6,7	6,8	48,1	280	1171
Пирожное «Орешек с вареной сгу- щенной»	6,7	17,7	59,4	424	1773
Пирожное «Орешек»	6,0	17,0	49,0	373	1561
Пирожное «Пралине»	5,1	28,3	46,6	462	1932
Пирожное «Профитроли»	5,9	19,3	39,4	355	1485
Пирожное «Птичье молоко»	3,3	18,0	56,4	401	1677
Пирожное «Сластена»	3,4	15,1	29,0	266	1111
Пирожное «Тарталетка»	9,3	25,0	55,0	482	2018
Пирожное «Фруктовое»	3,4	11,3	25,5	218	910
Пирожное «Фруктово-ягодное»	4,4	19,7	48,6	389	1629
Пирожное «Чизкейк»	5,5	23,7	41,0	399	1671
Пирожное «Школьное»	4,3	17,5	67,5	445	1861
Пирожное «Шоколадно-вишневое»	11,7	19,6	37,1	371	1554
Пирожное «Шоколадное»	3,8	13,4	23,8	230	963
Пирожное «Эклер ванильный»	6,5	10,2	35,5	260	1087
Пирожное «Эклер кофейный»	6,5	10,2	35,5	260	1087
Пирожное «Эклер миндальный»	6,5	10,2	35,5	260	1087
Пирожное «Эклер фисташковый»	6,6	10,0	35,5	258	1081

Продолжение таблицы А1

1	2	3	4	5	6
Пирожное «Эклер шоколадный»	6,5	10,2	35,5	260	1087
Пирожное «Эльдорадо»	5,3	12,4	37,7	283	1185
Пирожные бисквитные	4,9	15,6	47,6	350	1466
Пирожные заварные	3,8	16,3	53,7	377	1576
Пирожные песочные	3,5	14,6	48,3	339	1417
Пирожные слоёные	3,1	13,2	52,0	339	1419
Пирожные суфлейные	4,2	14,5	46,7	334	1398
Сырно-творожный мусс	3,3	18,0	56,4	401	1677
Торт /пирожное «Наполеон»	5,9	32,7	23,8	413	1728
Торт «21 декабря»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Адам и Ева»	3,6	7,0	29,4	195	814
Торт «Айсберг»	4,2	9,2	44,7	279	1166
Торт «Алина»	3,7	17,8	30,4	296	1238
Торт «Алэя»	7,1	23,8	34,3	379	1587
Торт «Амадей»	5,4	34,5	52,0	540	2260
Торт «Амазонка»	3,8	10,6	34,6	249	1041
Торт «Американский морковный пирог»	3,8	21,8	42,7	381	1596
Торт «Американский с кленовым сиропом»	6,1	15,6	40,9	329	1375
Торт «Американский с орехом пекан»	8,2	28,2	42,2	455	1905
Торт «Амулет любви»	4,0	13,8	13,8	195	817
Торт «Ароматика»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Банановый»	3,8	18,9	49,4	383	1600
Торт «Белые ночи»	10,2	9,3	45,5	307	1282
Торт «Бирюсинка»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Блинный ягодный» (вишневый, клубничный, черничный, яблочный)	4,3	3,4	21,1	132	553
Торт «Бриз»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Брусничное безумие»	2,5	9,8	37,3	247	1033
Торт «Вдохновение»	4,0	24,0	44,0	408	1707
Торт «Венский вальс»	4,1	12,9	55,8	356	1488
Торт «Венский»	4,1	12,9	55,8	356	1488
Торт «Визави»	4,4	12,0	42,5	296	1237
Торт «Виноград в шоколаде»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Вишневая горка»	5,1	26,8	26,9	369	1545
Торт «Вишневое лукошко»	3,5	14,6	48,3	339	1417
Торт «Вишневое печенье»	3,9	11,9	23,0	215	898
Торт «Вишневый микс»	2,9	14,2	30,6	262	1094
Торт «Вишневый рулетик»	14,5	18,3	19,9	302	1265
Торт «Вишня в шоколаде»	5,2	14,2	65,5	411	1718
Торт «Вишня»	5,0	14,2	65,5	410	1715
Торт «Вкусняшка»	6,9	15,1	45,1	344	1437
Торт «Графские развалины»	7,0	6,9	68,1	363	1517
Торт «Гусиный лапки»	4,4	12,4	53,0	341	1428
Торт «Дамские пальчики»	5,9	18,3	30,7	311	1299

Продолжение таблицы А1

1	2	3	4	5	6
Торт «Два шоколада»	4,1	14,2	39,1	301	1258
Торт «Дедушка Мороз»	5,8	14,6	35,2	295	1236
Торт «День и ночь»	7,1	13,8	62,4	402	1683
Торт «Деревенский фрукт кейк»	5,2	24,7	43,3	416	1742
Торт «Деревенский хани кейк»	6,0	29,0	48,9	481	2011
Торт «Джокер»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Джоконда»	2,7	15,9	43,2	326	1366
Торт «Европейский»	6,0	15,0	40,0	319	1335
Торт «Ёжик»	5,8	16,1	50,7	371	1552
Торт «Желейный»	3,0	14,6	24,5	241	1008
Торт «Загадка»	7,9	16,0	62,3	425	1777
Торт «Захер»	4,1	12,9	55,8	356	1488
Торт «Зимний сок»	7,1	18,0	46,6	376	1575
Торт «Иветта»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Изюминка»	6,2	20,6	30,0	330	1381
Торт «Император»	5,4	24,6	27,5	353	1476
Торт «Йогуртовый»	3,1	12,5	28,0	237	991
Торт «Камелия»	9,7	20,5	46,1	408	1706
Торт «Капучино»	4,2	17,1	55,2	392	1638
Торт «Каприз»	5,1	25,6	39,0	407	1703
Торт «Карамельная леди»	3,7	15,4	40,4	315	1318
Торт «Карамельный с ягодами»	4,0	10,4	29,5	227	950
Торт «Карамельный»	3,7	15,4	40,4	315	1318
Торт «Кармен»	3,6	10,0	36,0	248	1038
Торт «Катерина»	4,7	22,9	41,6	391	1637
Торт «Киевский»	5,9	26,1	49,0	455	1902
Торт «Клубника в сливках»	3,9	14,8	35,6	291	1218
Торт «Клубничный мусс»	6,0	21,3	60,2	457	1910
Торт «Клубничный экстаз»	3,1	4,0	33,8	183	768
Торт «Клубничный»	3,1	10,7	38,4	263	1098
Торт «Колизей»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Кофейный»	6,0	36,0	46,0	532	2226
Торт «Красавица Востока»	4,4	13,9	30,9	266	1114
Торт «Кростата»	4,7	11,3	30,0	241	1006
Торт «Лакомка»	5,8	14,6	35,2	295	1236
Торт «Легенда»	4,0	14,0	39,0	298	1247
Торт «Ленинградский»	4,3	23,6	57,9	461	1930
Торт «Лимонный блюз»	4,0	5,0	74,0	357	1494
Торт «Лимончик»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Магия-абрикос»	3,4	8,7	28,6	206	863
Торт «Магия-вишня»	3,4	8,9	28,8	208	872
Торт «Магия-клубника»	3,3	8,8	27,1	201	840
Торт «Магия-черника»	3,5	8,9	28,7	209	874
Торт «Маковый мусс»	5,0	9,9	31,0	233	976
Торт «Маковый»	11,4	37,4	40,2	543	2272
Торт «Малиновая сказка»	4,2	15,9	36,0	304	1271
Торт «Малиновое танго»	3,3	14,5	33,4	277	1157
Торт «Малиновый бархат»	3,2	17,8	48,1	365	1529

Продолжение таблицы А1

1	2	3	4	5	6
Торт «Малиновый»	3,2	17,8	48,1	365	1529
Торт «Мамин сметанник»	3,2	15,4	37,3	300	1255
Торт «Маргарита»	6,7	15,9	41,8	337	1410
Торт «Марика»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Марсель»	6,0	29,0	48,9	481	2011
Торт «Медовый пень»	3,7	16,6	42,4	334	1397
Торт «Медовый с курагой»	4,3	16,9	53,1	382	1597
Торт «Медовый с орехом»	6,4	24,8	54,7	468	1956
Торт «Медовый с черносливом»	4,4	17,4	42,7	345	1443
Торт «Мечта □ини Пуха»	3,7	16,6	42,4	334	1397
Торт «Мечта»	3,8	22,6	58,4	452	1891
Торт «Микадо»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Миледи»	5,8	7,8	35,8	237	990
Торт «Мишка»	6,7	32,1	56,2	541	2261
Торт «Мишутка»	7,5	23,1	44,1	414	1733
Торт «Мон Амур»	5,6	34,0	54,6	547	2288
Торт «Москва»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Москвичка»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Мраморный»	2,8	4,0	47,0	235	984
Торт «Музыкальный»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Муравейник»	4,5	29,4	45,1	463	1937
Торт «Наслаждение»	4,4	4,8	49,8	260	1088
Торт «Нежность»	4,0	16,7	48,6	361	1509
Торт «Нежный рулетик»	4,0	16,7	48,6	361	1509
Торт «Нежный»	4,0	16,7	48,6	361	1509
Торт «Новелла»	4,8	27,4	39,0	421	1762
Торт «Новогодний»	4,5	23,3	49,9	427	1788
Торт «Ностальгия»	7,6	18,3	21,8	282	1180
Торт «Ностальжи»	7,6	18,3	21,8	282	1180
Торт «Опера»	1,8	39,7	35,6	507	2120
Торт «Ореховый пай»	8,5	32,4	42,7	496	2077
Торт «Осенний листопад»	4,9	11,3	26,9	229	960
Торт «От любимого»	2,1	9,1	18,4	164	686
Торт «Персик»	4,0	9,1	38,6	252	1053
Торт «Пирамида»	4,5	14,0	34,5	282	1180
Торт «Пища богов»	5,6	19,3	46,0	380	1590
Торт «Полет»	5,7	24,8	55,4	468	1956
Торт «Поцелуй»	4,6	16,0	29,6	281	1176
Торт «Прага»	6,5	17,3	38,7	337	1408
Торт «Птичье молоко»	3,3	18,0	56,4	401	1677
Торт «Пчелка»	6,0	29,0	48,9	481	2011
Торт «Пьяная вишня»	4,0	9,7	44,1	280	1170
Торт «Пьяный апельсин»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Райское наслаждение»	1,7	13,9	24,0	228	954
Торт «Райское яблочко»	7,0	4,0	40,7	226	946
Торт «Ранчо»	4,0	16,8	44,2	344	1439
Торт «Рапсодия»	5,2	25,2	40,4	409	1712
Торт «Раффаэлло»	8,8	47,8	37,4	615	2573

Продолжение таблицы А1

1	2	3	4	5	6
Торт «Рио»	2,9	11,2	42,7	283	1185
Торт «Романс»	6,9	18,3	48,2	385	1612
Торт «Романтик»	4,2	20,1	35,7	341	1425
Торт «Рыжкий»	3,0	8,7	44,6	269	1125
Торт «С цукатами»	4,8	16,8	56,2	396	1656
Торт «С черносливом»	4,2	12,5	41,6	296	1236
Торт «Северное сияние»	4,8	20,5	32,2	333	1392
Торт «Сицилийский»	8,8	11,3	33,8	272	1140
Торт «Сказка»	4,3	17,1	46,9	359	1501
Торт «Сладкоежка»	6,1	6,5	45,5	265	1108
Торт «Сметана в шоколаде»	3,0	14,5	33,6	277	1159
Торт «Сметанник»	5,6	16,1	45,9	351	1468
Торт «Снегурочка»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Сырно-творожный»	5,5	23,7	41,0	399	1671
Торт «Сырный»	11,6	31,1	30,7	449	1879
Торт «Творожно-абрикосовый»	5,7	2,4	44,6	223	932
Торт «Творожно-йогуртовый»	5,7	25,7	47,5	444	1858
Торт «Творожно-карамельный мусс»	6,6	15,0	58,3	395	1651
Торт «Творожный с вишней»	5,0	6,0	31,0	198	828
Торт «Творожный»	3,6	12,6	26,6	234	980
Торт «Тирамиссу»	5,2	17,0	41,7	341	1425
Торт «Тропика»	2,7	8,8	28,7	205	857
Торт «Тропический»	2,7	8,8	28,7	205	857
Торт «Трюфель с ромом»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Трюфель»	5,0	22,8	38,0	377	1578
Торт «Гутти-Фрутти»	2,4	6,3	30,1	187	781
Торт «Улыбка негра»	4,9	18,2	38,8	339	1416
Торт «Фантазия»	3,9	24,2	28,1	345	1445
Торт «Фарчитутта»	2,5	12,4	24,2	219	916
Торт «Фирменный» с ананасом	4,8	15,0	36,4	300	1254
Торт «Фирменный» с черносливом	3,1	22,7	36,3	362	1513
Торт «Флорентийский»	4,1	24,0	43,6	407	1701
Торт «Флорида»	4,5	22,5	55,5	443	1851
Торт «Фруктовый сад»	3,9	2,6	61,3	284	1189
Торт «Фруктовый»	4,3	17,1	40,0	330	1383
Торт «Фруктовый» с ананасом	2,8	7,7	35,0	221	923
Торт «Фруктовый» с вишней	3,0	8,0	35,9	227	950
Торт «Фруктовый» с клубникой	2,9	7,9	35,0	223	933
Торт «Фруктовый» с черносливом	3,4	9,1	44,2	272	1140
Торт «Черный лес»	4,0	6,9	56,5	304	1272
Торт «Черный принц»	3,9	17,0	27,9	280	1170
Торт «Чизкейк»	5,5	23,7	41,0	399	1671
Торт «Швейцарский»	10,0	27,0	44,0	459	1920
Торт «Шекспир»	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торт «Шоколадная бомба»	4,9	26,0	44,7	432	1809
Торт «Шоколадно-банановый»	5,6	19,1	40,0	354	1482
Торт «Шоколадное озеро»	4,9	26,0	44,7	432	1809

Продолжение таблицы А1

1	2	3	4	5	6
Торт «Шоколадно-ягодный со сгущенкой»	5,3	25,1	28,5	361	1509
Торт «Шоколадный десерт»	4,9	26,0	44,7	432	1809
Торт «Шоколадный мусс»	6,6	15,0	58,3	395	1651
Торт «Шоколадный принц»	4,4	20,4	42,1	370	1546
Торт «Шоколадный»	4,9	26,0	44,7	432	1809
Торт «Экзотика»	6,8	12,3	59,8	377	1578
Торт «Эксклюзив»	1,0	12,5	67,1	385	1610
Торт «Эстерхази»	8,1	28,5	38,0	441	1845
Торт «Яблоко со сливками»	2,1	4,8	36,1	196	821
Торт «Ягодный блюз»	5,9	4,0	30,6	183	764
Торт «Ягодный мусс»	2,7	12,0	52,9	330	1381
Торт/пирожное «Мокко»	5,4	14,4	27,2	260	1088
Торт/пирожное Тирамиссу	10,7	12,7	26,2	262	1096
Торты бисквитные	4,9	15,6	47,6	350	1466
Торты заварные	3,8	16,3	53,7	377	1576
Торты песочные	3,5	14,6	48,3	339	1417
Торты слоёные	3,1	13,2	52,0	339	1419
Торты суфлейные	4,2	14,5	46,7	334	1398

Приложение Б
(справочное)

Перечень ссылочных документов

ТР ТС 021/2011	Технический Регламент Таможенного Союза О безопасности пищевой продукции
ТР ТС 022/2011	Технический Регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировка»
ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза О безопасности упаковки»
ТР ТС 024/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукции.»
ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
ТР ТС 033/2013	Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности молока и молочных продуктов».
ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия
ГОСТ Р 51603-2000	Бананы свежие. Технические условия
ГОСТ Р 51618-2000	Коньяки Российские. Общие технические условия
ГОСТ Р 51881-2002	Кофе натуральный растворимый. Общие технические условия.
ГОСТ Р 52090-2003	Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия.
ГОСТ Р 52091-2003	Сливки питьевые. Технические условия
ГОСТ Р 52092-2003	Сметана. Технические условия.
ГОСТ Р 52096-2003	Творог. Технические условия.
ГОСТ Р 52093-2003	Кефир. Технические условия
ГОСТ Р 52100-2003	Среды и смеси топленые. Общие технические условия
ГОСТ Р 52121-2003	Яйца куриные пищевые. Технические условия.
ГОСТ Р 52173-2003	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.
ГОСТ Р 52174-2003	Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа
ГОСТ Р 52178-2003	Маргарины. Общие технические условия
ГОСТ Р 52189-2003	Мука пшеничная. Общие технические условия
ГОСТ Р 52253-2003	Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия
ГОСТ Р 52465-2005	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ Р 52533-2006	Мак пищевой. Технические условия
ГОСТ Р 52686-2006	Сыры. Общие технические условия.
ГОСТ Р 52817-2007	Джемы. Общие технические условия
ГОСТ Р 53118-2008	Варенье. Общие технические условия
ГОСТ Р 53666-2009	Масса творожная «Особая». Технические условия
ГОСТ Р 54031-2010	Ядра орехов лещины. Технические условия
ГОСТ Р 54691-2011	Малина и ежевика свежие. Технические условия.
ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.
ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия.
ГОСТ 22-94	Сахар-рафинад. Технические условия
ГОСТ 108-76	Какао-порошок. Технические требования.

ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1349-85	Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
ГОСТ 1721-85	Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия.
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый. Технические условия
ГОСТ 2228-81	Бумага мешочная. Технические условия
ГОСТ 2903-78	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Технические условия
ГОСТ 3525-75	Плоды малины
ГОСТ 4427-82	Апельсины. Технические условия
ГОСТ 4429-82	Лимоны. Технические условия
ГОСТ 5897-90	Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей.
ГОСТ 5903-89	Изделия кондитерские. Методы определения сахара.
ГОСТ 5904-82	Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб.
ГОСТ 6441-96	Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия
ГОСТ 6828-89	Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации.
ГОСТ 6829-89	Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 7022-97	Крупа манная. Технические условия.
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек.
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 11293-89	Желатин. Технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 16270-70	Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 16599-71	Ванилин. Технические условия
ГОСТ 16831-71	Ядра ореха миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 16833-71	Ядра грецкого ореха. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 19792-2001	Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 20450-75	Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 21450-75	Плоды черной смородины
ГОСТ 21713-76	Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 21714-76	Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия
ГОСТ 21833-76	Персики свежие. Технические условия
ГОСТ 24831-81	Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры
ГОСТ 26181-84	Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. 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 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 27572-87	Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия
ГОСТ 28499-90	Сиропаы. Общие технические условия
ГОСТ 28501-90	Фрукты косточковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 28502-90	Фрукты семечковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 29049-91	Пряности. Корица. Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный метод определения токсичных элементов.
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31721-2012	Шоколад. Общие технические условия
ГОСТ 31746-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 31784-2012	Арахис. Технические условия
ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических исследований.
ГОСТ 32049-2013	Ароматизаторы пищевые. Общие технические условия
ГОСТ 32097-2012	Уксусы из пищевого сырья. Общие технические условия.
СанПиН 2.1.4.1074-01	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
СанПиН 2.3.2.1078-01	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
ГН 2.3.3. 972-00	«Предельно-допустимые концентрации химических веществ выделяющихся из материалов контактирующих с пищевыми продуктами»
ГН 1.1546-96	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды
МУ 3151-84	Методические указания по избирательному газохроматографическому определению хлорорганических пестицидов в биологических средах»
МУ 4082-86	«Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии»
МУ 5177-90	«Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах»

Примечание – указанные выше стандарты были действующими на момент принятия настоящего документа. В дальнейшем при использовании документов целесообразно проверить действие ссылочных (документов) стандартов на текущий момент по соответствующим указателям. Если ссылочный стандарт заменен или изменен, то при применении настоящего документа следует пользоваться замененным или измененным стандартом

