

**Таблица физиологически значимых нутриентов, содержащихся в продуктах питания, пригодных для формирования ИРП, а также данных по энергетической, органолептической и биологической их ценности**

Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (Соответствие требованиям)	Комментарии	Порция	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	ЭЦ, ккал
Говядина 1кат.	<p>Мясо должно быть свежим, иметь плотную, упругую консистенцию и аромат, свойственный говядине, без постороннего запаха. Мясо говядины 1 категории в соответствии с нормативами отходов при холодной обработке, отношение мышечной массы к костной 80%: 20%. Поверхность туш, полутуш и четвертин: от розового до красного цвета различной интенсивности; жир белый или белый с желтоватым оттенком. Не допускается на тушах, полутушах и четвертинах повреждения поверхности, наличия остатков внутренних органов, шкуры, сгустков крови, бахромок мышечной, жировой ткани и спинного мозга, загрязнений, кровоподтеков и побитостей. Требования к техническим характеристикам товаров.</p> <p>Требования к безопасности товаров:  На каждой полутуше или четвертине говядины должно быть проставлено ветеринарное клеймо овальной формы, подтверждающее, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса проведена в полном объеме, а также товароведческие клейма и штампы, обозначающие категории упитанности. На говядине от молодых животных I справа от клейма упитанности должна быть буква М высотой 20 мм. Требования к функциональным характеристикам (потребительским свойствам) товара:  Для организации детского питания. Требования к упаковке товара: Товар должен быть поставлен в упаковке (таре), обеспечивающей защиту товаров от их повреждения или порчи во время транспортировки и хранения в соответствии с требованиями действующего законодательства. Требования к отгрузке товара: транспортирование проводят в соответствии с режимами хранения и с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при наличии ветеринарных сопроводительных документов, предусмотренных соответствующей инструкцией. Остаточный срок годности товара на момент поставки заказчику должен быть не менее 95%. Не допускается на пищевые цели мясо тощее, мясо быков, мясо с зачистками и срывами подкожного жира,</p>	ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия»	100	18.6	16,0	0	218

	<p>превышающими 15% поверхности полутуши или четвертины, а также с неправильным разделением по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков), мясо свежее, но изменившее цвет (потемневшее), мясо, замороженное, мясо подмороженное. Каждая партия продукции должна сопровождаться товарно-транспортными накладными, и документами, подтверждающими качество и безопасность: ветеринарным свидетельством; удостоверением качества и безопасности.</p>						
Печень говяжья	<p>Субпродукты (печень) должны быть получены от здоровых молодых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и других антимикробных препаратов, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза, кормов, содержащих ГМО. Печень говяжья I категория. Цвет ровный, темно-красный с коричневым светлым или темным оттенком, характерный для свежей печени, без наружных кровеносных сосудов, без желто-коричневых пятен от желчи, без лимфатических узлов, желчного пузыря, посторонних тканей и загрязнений. При размораживании мясо плотное упругое. Вкус и запах характерный свежему продукту, не допускается посторонних запахов и привкусов. Не допускаются к поставке мясные полуфабрикаты из говядины: изготовленные из мяса животных старше 2-х лет; от больного скота или скота, забитого во время септического процесса или имеющего высокую температуру, от животных, происходящих из местностей, не благополучных по инфекционным болезням; с поверхностью, загрязненной кровью, или с механическими загрязнениями; с наличием костей, сухожилий, хрящей, внутренних органов, лимфатических узлов, кровяных сгустков и кровоподтеков, грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов; замороженные, дефростированные; с наличием жидкости в упаковках; с изменением цвета жировой и мышечной ткани; с наличием темной, сухой, клейкой поверхности мяса; с нарушенной упаковкой; с признаками несвежести или с посторонним запахом и вкусом, выявляющимися в процессе пробной варки; с не соответствующей установленным требованиям</p>	<p>ГОСТ 32752-2014 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия</p>	100	17,9	3,7	5,3	127

	<p>маркировкой. Мясные полуфабрикаты должны поставляться в вакуумной упаковке или в полимерной газонепроницаемой пленке в защитной газовой среде, обеспечивающей сохранность продукта в течение всего срока годности при условии соблюдения режимов хранения. В тару укладывают полуфабрикаты одного наименования, с одной датой выработки. Срок хранения охлажденных, упакованных под вакуумом мясных полуфабрикатов из говядины на момент поставки не должен превышать 50% от установленного срока годности. При этом период с момента поставки до истечения срока годности при температуре хранения от минус 2°C до 0°C не может быть менее 5-ти суток. В товарно-транспортные накладные должны быть внесены сведения о декларации о соответствии. Каждая партия мясных полуфабрикатов должна сопровождаться товарно-транспортными накладными, и документами, подтверждающими качество и безопасность: ветеринарным свидетельством; удостоверением качества и безопасности.</p>						
Куриная грудка (филе)	<p>Куриная грудка (филе) должны соответствовать следующим минимальным требованиям: быть хорошо обескровленными, чистыми; не иметь: посторонних включений (например, стекла, резины, металла); посторонних запахов; фекальных загрязнений; видимых кровяных сгустков; холодильных ожогов, пятен от разлитой желчи. Мышцы развиты хорошо. Форма груди округлая. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до розового. Запах свойственный свежему мясу данного вида птицы. Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности охлажденного куриной грудки (филе) при температуре воздуха в холодильной камере от минус 2°C до плюс 2°C - не более 2 сут. со дня выработки. Рекомендуемые сроки годности замороженного мяса кур со дня выработки при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта не выше минус 18°C частей тушек - не более 3 мес.</p>	ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия	100	23,6	1,9	0,4	113
Минтай (филе)	<p>По видам разделки филе подразделяют: -филе с кожей - рыба, разрезанная по длине на две</p>	ГОСТ 33282-2015 Филе рыбы	100	15,9	0,9	0	72

	<p>продольные половинки; голова, чешуя, позвоночная кость, плечевые, реберные и крупные мышечные кости, внутренности, плавники и черная пленка удалены;</p> <p>-филе без кожи - филе с кожей, у которой удалена кожа;</p> <p>-филе-кусок с кожей или без кожи</p> <p>- филе с кожей или без нее, разрезанное на поперечные части.</p> <p>Филе замораживают сухим искусственным способом блоками или поштучно.</p> <p>Температура в толще филе или блока должна быть не выше минус 18 °С.</p> <p>Филе изготавливают в глазированном и неглазированном виде.</p> <p>Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность филе, и не должна отставать при легком постукивании.</p> <p>Массовая доля глазури по отношению к массе глазированного филе должна соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, государства, на территории которого продукция находится в обращении.</p> <p>Не глазируют филе, упакованное перед замораживанием в пакеты из полимерных пленок, пачки или коробки из парафинированного с внутренней стороны картона или картона с внутренним полимерным покрытием.</p> <p>При изготовлении филе не допускается применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.</p> <p>По органолептическим, физическим и химическим показателям филе должно соответствовать требованиям:</p> <p>Внешний вид:</p> <p>мороженых блоков-целые, плотные с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Поверхность чистая;</p> <p>филе, замороженного поштучно- целое, без значительной деформации. Поверхность чистая, ровная, естественной окраски.</p> <p>Консистенция (после размораживания) - плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы.</p> <p>Цвет мяса- свойственный данному виду рыбы.</p>	<p>мороженое для детского питания</p> <p>Технические условия</p>					
--	---	--	--	--	--	--	--

	Запах (после размораживания)- свойственный данному виду рыбы, без постороннего запаха. Вкус и запах (после варки)- свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса и запаха.						
Молоко 2,5% жирности	<p>Молоко – белая, однородная, непрозрачная нетягучая, слегка вязкая жидкость. Допускается цвет с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком для стерилизованного молока, с кремовым оттенком для топленого, без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Для топленого и стерилизованного молока - выраженный привкус кипячения. Допускается сладковатый привкус. Для питания детей допускается молоко от 2,5% до 3,5% жирности.</p> <p>Маркировку для продукта, произведенного из цельного молока, допускается указывать массовую долю жира в диапазоне "От ... до ...", в процентах, с дополнительной отчетливо видимой маркировкой для каждой партии конкретного значения массовой доли жира любым удобным способом, допускается указывать пищевую и энергетическую ценность в диапазоне "От ...до ..." в процентах или граммах и в джоулях или калориях (или в кратных или дольных единицах указанных величин) соответственно.</p> <p>Молоко транспортируют специализированными транспортными средствами в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.</p> <p>Продукт пастеризованный, топленый, ультрапастеризованный (без асептического розлива) хранят при температуре (4±2)°С.</p> <p>Продукт стерилизованный и ультрапастеризованный (с асептическим розливом) хранят при температуре от 2°С до 25°С.</p>	ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия	100	2,9	2,5	4,8	54
Йогурт 3,2 % жирности	Йогурт-кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока, консистенция однородная, с нарушенным сгустком при резервуарном способе производства, с ненарушенным сгустком - при термостатном способе производства, в меру	ГОСТ 31981-2013 Йогурты. Общие технические условия	100	5,0	3,2	3,5	68

	вязкая, при добавлении загустителей или стабилизирующих добавок - желеобразная или кремообразная. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов, в меру сладкий вкус (при выработке с подслащивающими компонентами), с соответствующим вкусом и ароматом внесенных компонентов. Йогурт производят с добавлением или без добавления различных немолочных компонентов. Цвет молочно-белый или обусловленный цветом внесенных компонентов, однородный или с вкраплениями нерастворимых частиц. Йогурты хранят при температуре (4±2)°С. Срок годности продукта устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.						
Творог 5%	<p>Творог-кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и (или) прессования. Творог в зависимости от молочного сырья изготавливают: из цельного молока, нормализованного молока, обезжиренного молока, восстановленного молока или их смесей.</p> <p>Творог имеет мягкую, мажущуюся или рассыпчатую консистенцию с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Для обезжиренного продукта - незначительное выделение сыворотки. Цвет белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Для продукта из восстановленного молока с привкусом сухого молока. Для детского питания массовая доля жира должна составлять – 5-9%.</p> <p>Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г продукта в течение срока годности - не менее 10<sup>6</sup>. Продукт хранят при температуре (4±2) °С.</p> <p>Срок годности творога с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.</p>	ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия	100	21,0	5,0	3,0	145

Сыр «Костромской»	Сыр - продукт, получаемый свертыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка. При созревании сыры приобретают характерные вкус, аромат, консистенцию и рисунок. Сыры и сырные продукты в зависимости от массовой доли жира в пересчете на сухое вещество (%) подразделяют: на высокожирные не менее 60,0; жирные от 45,0 до 59,9 включ.; полужирные от 25,0 до 44,9 включ.; низкожирные от 10,0 до 24,9 включ.; нежирные не более 10,0. Наименование продукта должно состоять из слова "сыр" и его фантазийного наименования в соответствии с документом, по которому изготовлен сыр, с указанием наименования вида животных, от которого получено молоко, кроме коровьего. В информации о составе сыра приводят сведения об основной заквасочной микрофлоре и природе происхождения молокосвертывающих ферментных препаратов (например: Мезофильные молочнокислые микроорганизмы, сычужно-говяжий ферментный препарат животного происхождения "СГ-50"). При маркировке сыра приводят информацию о наличии ГМИ (для сыров, содержащих компоненты из ГМИ). Сыры и сырные продукты хранят при температуре от минус 4°С до 0°С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно. Срок годности сыра конкретного наименования устанавливает изготовитель в соответствии с СанПиНом 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов и согласовывает в установленном порядке.	ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия (с Поправками)	100	25,6	26,1	0	343
Сметана 10%	Кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 10%. Однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для продукта с массовой долей жира от 10,0% до 20,0% допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный	ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия	100	2,7	10,0	3,9	119



	<p>по всей массе.          Продукт хранят при температуре (4±2)°С.          Срок годности продукта с момента окончания технологического процесса устанавливает изготовитель с учетом требований нормативных правовых актов в области безопасности пищевой продукции.</p>						
Масло сладко-сливочное несоленое	<p>Сливочное масло в зависимости от особенностей технологии изготовления подразделяют: на сладко-сливочное; кисло-сливочное.          Сладко-сливочное и кисло-сливочное масло подразделяют: несоленое; соленое.          Традиционное, массовая доля жира — 82,5 %; Любительское, массовая доля жира — 80 %; Крестьянское, массовая доля жира — 72,5 %; Бутербродное, массовая доля жира — 61 %; Чайное, массовая доля жира — 50 %.          Вкус и запах: сладко-сливочного масла: Выраженные сливочный и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов.          кисло-сливочного масла: выраженные сливочный и кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов.          Умеренно соленый - для соленого масла          Консистенция и внешний вид: плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная.          Поверхность на срезе блестящая, сухая на вид. Допускается слабо-блестящая или матовая поверхность с наличием мелких капелек влаги.          Цвет: от светло-желтого до желтого, однородный по всей массе.          Упаковка в алюминиевую кашированную фольгу или ее заменители, пергамент или его заменители, полимерные материалы, стаканчики и коробочки из полимерных материалов со съемной крышкой, подарочная и сувенирная упаковка, массой нетто от 50 до 1000 г</p>	ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия	100	0,5	82,5	0,8	748
Масло подсолнечное	<p>Прозрачное без осадка, допускается легкое помутнение или "сетка"          Без запаха, обезличенный вкус, Свойственные подсолнечному маслу, без посторонних запаха и привкуса</p>	ГОСТ 1129-2013 Масло подсолнечное. Технические условия	100	0	99,9	0	899
Яйцо куриное	<p>Яйца в зависимости от сроков хранения классифицируются последующим видам: - диетические; - столовые.</p>	ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные	100	12,7	11,5	0,7	157

	<p>Диетические яйца: Яйца, срок хранения которых не превышает 7 сут.</p> <p>Столовые яйца: Яйца, срок хранения которых при температуре от 0 °С до 20 °С - не более 25 сут, и яйца, которые хранились при температуре от минус 2 °С до 0 °С - не более 90 сут. мытые яйца: Яйца, обработанные специальными моющими средствами, разрешенными к применению на территории государства, принявшего стандарт. Недостаточно плотный белок: Белок, который при выливании на гладкую поверхность слегка растекается. Незначительно перемещающийся от центра желток: Видимый, слегка распластаный, подвижный желток. Яйца должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, ветеринарного законодательства и санитарно-эпидемиологическим правилам, и нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.</p> <p>Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета, и неповрежденной. Допускается: - на скорлупе диетических яиц наличие единичных точек или полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц); - на скорлупе столовых яиц - пятен, точек и полосок (следов от соприкосновения яиц с полом клетки или транспортером для сбора яиц), занимающих не более 1/8 ее поверхности. Каждое яйцо маркируют средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Средства для маркировки не должны влиять на качество продуктов. Маркировка яиц должна быть четкой, легко читаемой. Допускается наносить на яйца дополнительную информацию (наименование предприятия-производителя или товарный знак). Тара, упаковочные материалы (бугорчатые прокладки) и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям нормативных документов, быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность, целостность скорлупы, качество, товарный вид и гарантировать безопасность яиц при транспортировании и хранении.</p>	<p>пищевые. Технические условия</p>					
Крупа	Крупа пшеничная: крупа, получаемая в результате	ГОСТ 276-60 Крупа	100	11,0	1,2	68,5	329

пшеничная «Артек»	переработки твердой пшеницы, соответствующей требованиям действующих стандартов. В зависимости от способа обработки и размера крупинок пшеничную крупу подразделяют на виды и номера. Полтавская: 1 крупная, 2 и 3 средняя, 4 мелкая. Пшеничная крупа должна вырабатываться из твердой пшеницы 1, 2 и 3-го классов. Цвет- Желтый, Вкус -Свойственный нормальной пшеничной крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Запах- Свойственный нормальной пшеничной крупе, без затхлости, плесени и без других посторонних запахов, Влажность в % не более 14,0 5. Доброкачественное ядро в %, не менее 99,2 6. Сорная примесь в %, не более и том числе: а) минеральная примесь, не более 0,3 б) вредная примесь, не более из них горчак и вязель, не более в) куколь не более 0,05 0,05 0,02 0,1 7. Испорченные ядра в %. не более 0,2 8. Зараженность амбарными вредителями не допускается Примеси семян гелиотропа онушенноплодного и триходесмы инканум не допускается	пшеничная. Технические условия.						
Крупа рисовая	Цвет-белый или белый с различными оттенками Запах свойственный рисовой крупе без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый Вкус свойственный рисовой крупе без посторонних привкусов, не кислый, не горький Влажность, %, не более 15,0 Испорченные ядра-не допускаются Кислотность, град, не более 2,0 Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов: мертвые жуки - не допускаются. Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, клетки в 1 г, не более 2,5·Плесневые грибы, клетки в 1 г, не более 2,0· Бактерии группы кишечной палочки-Не допускаются	ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия	100	7,0	1,0	74,0	333	
Крупа овсяная	Цвет - серовато-желтый различных оттенков Запах - свойственный овсяной пропаренной крупе без плесневого, затхлого и других посторонних запахов Вкус-свойственный овсяной пропаренной крупе со специфическим слабым привкусом горечи, без кислого и других посторонних привкусов.		100	12,3	6,1	59,5	342	

	<p>Влажность, %, не более 12,5  Доброкачественное ядро, %, не менее 99,0  в том числе колотых ядер, не более 0,5  Необрушенные зерна, %, не более 0,4  Сорная примесь, %, не более 0,3  в числе сорной примеси: а) куколя, не более 0,1  вредной примеси, не более 0,05  в числе вредной примеси софоры лисохвостной и вязеля разноцветного, не более 0,02 минеральной примеси, не более 0,1 цветковых пленок, не более 0,05, мертвые вредители, шт. в 1 кг-не допускаются  Мучка, %, 0,3. Зараженность вредителями не допускается  Металломагнитная примесь, мг в 1 кг крупы: размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении не более 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более 3 размером и массой отдельных частиц более указанных выше значений не допускается</p>						
Крупа манная	<p>Внешний вид и цвет: преобладает непрозрачная мучнистая крупка ровного белого или кремового цвета. Запах: свойственный манной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный манной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.  Наличие минеральной примеси:  При разжевывании манной крупы не должно ощущаться хруста. Требования к сырью: манная крупа должна вырабатываться из зерна пшеницы по ГОСТ 9353 и соответствовать требованиям или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.  В пшенице, при помолоте которой отбирается манная крупа, после очистки от посторонних примесей должно быть не более. % Упаковка — по ГОСТ 26791 или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.  Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность манной крупы, соответствующая требованиям нормативных правовых документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.</p>	ГОСТ 7022-2019 Крупа манная. Технические условия	100	10,3	1,0	70,6	333
Крупа	Дробленые частицы ядра кукурузы различной формы,	ГОСТ 6002-69 Крупа	100	8,3	1,2	71,0	328

<p>кукурузная</p>	<p>полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные с закругленными гранями. В зависимости от способа обработки и размера крупинок кукурузную крупу делят на виды. Кукурузная шлифованная: дробленые частицы ядра кукурузы различной формы, полученные путем отделения плодовых оболочек и зародыша, зашлифованные с закругленными гранями.</p> <p>Влажность шлифованной и крупной крупы для текущего потребления допускается не более 15,0%. Размер отдельных частиц ферромагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должен превышать 0,3 мм, а масса отдельных ее частиц должна быть не более 0,4 мг. Зародыш определяют в шлифовальной крупе номеров 1, 2, 3 и крупной крупе, обработанные и освобожденные от зародыша и оболочки, относят к основной крупе (крупной).</p> <p>Цвет: белый или желтый с оттенками. Запах: свойственный кукурузной крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый. Вкус: свойственный кукурузной крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький. Влажность шлифованной и крупной крупы для текущего потребления допускается не более 15,0%. Размер отдельных частиц ферромагнитной примеси в наибольшем линейном измерении не должен превышать 0,3 мм, а масса отдельных ее частиц должна быть не более 0,4 мг.</p>	<p>кукурузная. Технические условия</p>					
<p>Крупа гречневая ядрица</p>	<p>Ядрица (непропаренная): целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм; вырабатывается из непропаренного зерна: высший; первый; второй; третий сорт.</p> <p>Продел (непропаренный): Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм не проходящие через сито из тканой (проволочной) сетки N 08; вырабатывается из непропаренного зерна</p> <p>На сорта не подразделяется</p> <p>Ядрица быстрорастворимая (пропаренная) целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм; вырабатывается из пропаренного зерна высший;</p>	<p>ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия</p>	<p>100</p>	<p>12,6</p>	<p>3,3</p>	<p>57,1</p>	<p>308</p>

	<p>первый; второй; третий сорт.  Продел быстроразваривающийся (пропаренный)  Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито из решетного полотна с продолговатыми отверстиями 1,6x20 мм. Каждая партия зерна гречихи, поступающая для производства крупы, должна сопровождаться документом, подтверждающим его качество и безопасность. Упаковку гречневой крупы осуществляют в потребительскую и транспортную тару, разрешенную для контакта с пищевыми продуктами по ГОСТ 26791. Гречневую крупу рекомендуется хранить в крытых складских помещениях, защищенных от воздействия атмосферных осадков, с относительной влажностью воздуха до 70% и температурой до 25 °С. Хранение крупы более одного года.</p>						
Горох лущеный	<p>Горох-род травянистых растений семейства Бобовые. Горох 1-го и 2-го классов предназначен для переработки в крупу, а горох 3-го класса - на кормовые цели и для переработки в комбикорма. К 1-му классу заготавливаемого и поставляемого гороха относят семена наиболее ценных по качеству сортов. Заготавливаемый и поставляемый горох должен быть в здоровом негреющемся состоянии; иметь свойственные здоровому зерну нормальные цвет, характерный для данного сорта, и запах (без затхлого, солодового, плесневого, постороннего запахов).  К основным семенам относят целые и поврежденные семена гороха, по характеру их повреждений и выполненности не отнесенные к сорной или зерновой примеси, а также целые семядоли и битые семена, если осталось более половины семени, в количестве до 10% включительно (свыше 10% целые семядоли и битые семена относят к зерновой примеси).  К основным семенам относят целые и поврежденные семена гороха, по характеру их повреждений и выполненности не отнесенные к сорной или зерновой примеси, а также целые семядоли и битые семена, если осталось более половины семени, в количестве до 10% включительно (свыше 10% целые семядоли и битые семена относят к зерновой примеси).  К сорной примеси относят:</p>	ГОСТ 28674-90 Горох. Требования при заготовках и поставках	100	23,0	1,6	48,1	299

	<p>весь проход, полученный при просеивании через сито с отверстиями диаметром 2,5 мм; в остатке на сите с отверстиями диаметром 2,5 мм: минеральную примесь - гальку, комочки земли, частицы шлака, руды и т.п.; органическую примесь - семенную кожуру, части стеблей, листьев, створки бобов и т.п.; вредную примесь - спорыню, головню, семена, пораженные нематодой, плевел опьяняющий, горчак ползучий, софору лисохвостную, термописис ланцетный, вязель разноцветный, гелиотроп опушенноплодный, триходесму седую; семена дикорастущих растений; испорченные семена гороха, фасоли, нута, чины, чечевицы - все с явно испорченными семядолями и (или) полностью измененным их цветом; в горохе 1-го и 2-го классов - зерна и семена культурных растений, кроме неиспорченных семян фасоли, нута, чины и чечевицы; в горохе 3-го класса - зерна и семена культурных растений, отнесенные согласно стандартам на эти культуры по характеру их повреждений к сорной примеси. К зерновой примеси относят в остатке на сите с отверстиями диаметром 2,5 мм семена гороха: целые семядоли и битые семена, если осталось более половины семени, содержащиеся в количестве более 10%; битые семядоли; давленные; проросшие - с вышедшим наружу корешком и (или) ростком; недоразвитые - целые семена, прошедшие через сито с отверстиями диаметром 4 мм; поврежденные гороховой зерновкой, имеющие внутри семени жука или личинку или следы их пребывания в виде свободной полости, и (или) листоверткой; поврежденные - с частично измененным цветом семядолей. К зерновой примеси в горохе 1-го и 2-го классов относят также семена фасоли, нута, чины и чечевицы, целые и поврежденные, не отнесенные по характеру их повреждений к сорной примеси, а в горохе 3-го класса - зерна и семена других культурных растений, целые и поврежденные, не отнесенные согласно стандартам на эти</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	культуры по характеру повреждений к сорной примеси. К мелким относят целые семена гороха, проходящие через сито с отверстиями диаметром 5 мм и не отнесенные по характеру повреждений к сорной и зерновой примесям.						
Макаронные изделия в/с	<p>Пищевой продукт, изготавливаемый из продуктов переработки зерновых и незерновых культур с использованием дополнительного сырья и без него, смешиванием с водой, при дальнейшем формовании и высушивании различными способами</p> <p>макаронные изделия группы А высшего сорта: макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,9%, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий.</p> <p>макаронные изделия группы Б высшего сорта: макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,6%, изготовленные из муки из мягкой пшеницы для макаронных изделий.</p> <p>макаронные изделия группы В высшего сорта: макаронные изделия, массовая доля золы которых не превышает 0,56%, изготовленные из муки пшеничной из мягкой пшеницы хлебопекарной или общего назначения.</p> <p>Макаронные изделия подразделяют на группу А (макаронные изделия, изготовленные из муки из твердой пшеницы для макаронных изделий) и на сорта: высший, первый и второй; группы Б и В - на высший и первый. Для макаронных изделий, изготовленных с использованием дополнительного сырья, обозначение группы и сорта макаронных изделий дополняют одноименным с дополнительным сырьем наименованием.</p> <p>В зависимости от способа формования макаронные изделия подразделяют на резаные, прессованные и штампованные.</p> <p>Макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитевидные, ленточные и фигурные.</p> <p>Макаронные изделия всех типов подразделяют на длинные и короткие.</p> <p>Длинные макаронные изделия могут быть одинарными или двойными гнутыми, а также сформованными в мотки, бантики и гнезда. Массу и размеры длинных макаронных изделий, сформованных в мотки, бантики и гнезда, не</p>	ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия	100	11,0	1,3	70,5	338



	<p>ограничивают.</p> <p>Макаронные изделия "яичные" должны иметь ограничения по массе яиц в пересчете на 1 кг муки - не менее 200 г или по содержанию яичного порошка - не менее 25 г.</p> <p>По органолептическим показателям макаронные изделия должны соответствовать характеристикам.</p> <p>Цвет соответствующий сорту муки.</p> <p>Цвет изделий с использованием дополнительного сырья изменяется в зависимости от вида этого сырья</p> <p>Форма соответствующая типу изделий</p> <p>Вкус свойственный данному изделию, без постороннего вкуса</p> <p>Запах свойственный данному изделию, без постороннего запаха</p> <p>Рекомендуемые сроки годности макаронных изделий со дня изготовления:</p> <p>- 12 мес - для яичных;</p> <p>- 24 мес - для овощных и без дополнительного сырья.</p>						
Картофель	<p>Картофель ранний: картофель, собранный до окончания срока его созревания, поступающий в продажу сразу после сбора, кожура которого легко удаляется трением.</p> <p>Картофель ранний получают из <i>сверхранних</i> и ранних ботанических сортов и/или собирают в начале сезона в стране происхождения.</p> <p>картофель с удлиненной формой клубней: картофель ботанического сорта, который в перечне сортов страны, где этот сорт был выведен, указан как картофель, имеющий удлиненную или удлиненно-овальную форму клубней, у которых длина превышает ширину (наибольший поперечный диаметр) в 1,5 раза и более.</p> <p>излишняя внешняя влажность: влага на клубнях продовольственного картофеля, вызванная промыванием картофеля или от дождя.</p> <p>- Конденсат на доставленных из холодильников или холодильных транспортных средств клубнях продовольственного картофеля, вызванный разницей температур, не считают излишней внешней влажностью.</p> <p>Правила приемки. Продовольственный картофель принимают партиями. Под партией понимают любое</p>	ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия	100	2,0	0,4	16,3	77

	<p>количество продовольственного картофеля одного ботанического сорта, одинаково упакованное или неупакованное (поставляемое навалом в контейнерах), поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.</p> <p>Транспортирование и хранение. Продовольственный картофель транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения продовольственного картофеля, установленного изготовителем.</p> <p>Внешний вид-клубни целые, чистые, свежие, здоровые, покрытые кожурой, типичной для ботанического сорта* формы и окраски, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, не позеленевшие, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла.</p> <p>Допускаются клубни с пятнами бледно-зеленого цвета общей площадью не более 2 см ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия, которые могут быть удалены при обычной очистке.</p> <p>Допускаются клубни с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной не более 4 мм и длиной не более 10 мм.</p> <p>Допускаются клубни, пораженные паршой, ооспорозом на площади не более 1/4 поверхности клубня, в том числе наличие пятен глубокой обыкновенной картофельной парши и порошистой парши глубиной не более 2 мм</p> <p>Допускаются клубни, пораженные проволочником (при наличии не более одного хода)</p> <p>Клубни, покрытые кожурой</p> <p>Допускаются клубни с неокрепшей кожурой и ее частичное отсутствие</p> <p>Клубни, полностью покрытые плотной кожурой</p> <p>Вид внутренней части клубня</p> <p>Типичная для ботанического сорта окраска. Пятна ржавой</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>(железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются  Типичная для ботанического сорта окраска. Пятна ржавой (железистой) пятнистости, внутренние пустоты, черная сердцевина и другие внутренние дефекты не допускаются  Запах и вкус  Свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса  Массовая доля клубней с механическими повреждениями (порезы, вырывы, трещины, вмятины) глубиной более 4 мм и длиной более 10 мм; повреждения сельскохозяйственными вредителями (проволочником более одного хода) в совокупности, %, не более 2,0  Массовая доля клубней с израстаниями, наростами, позеленевших на площади более 2 см. ГОСТ 7176-2017 Картофель продовольственный. Технические условия, но не более 1/4 поверхности клубня, в совокупности, %, не более 2,0  Массовая доля клубней, пораженных паршой или ооспорозом при поражении более 1/4 поверхности клубня, Не допускается  Массовая доля посторонней примеси, %, не более 1,0 в том числе земли, прилипшей к клубням Не допускается  Наличие клубней, позеленевших на площади более 1/4 поверхности, поврежденных грызунами, подмороженных, запаренных, с признаками "удушья", клубней раздавленных, половинок и частей клубня, пораженных мокрой, сухой, кольцевой, пуговичной гнилями и фитофторой Не допускается  Массовая доля клубней, не соответствующих требованиям, %, не более в том числе: 4,0, 6,0  - серые, синие или черные пятна под кожурой, глубиной не более 5 мм  - пораженные ржавой (железистой) пятнистостью-Не допускаются</p>						
Томат	<p>Вишневидные сорта томатов: Сорта томатов, имеющие плоды массой от 15 до 30 г.  Коктейльные сорта томатов: Сорта томатов, имеющие плоды массой от 30 до 60 г.</p>	ГОСТ 34298-2017 Томаты свежие. Технические условия	100	1,1	0,2	3,8	24

	<p>Диаметр плода: Максимальный диаметр срединного поперечного сечения плода.</p> <p>Перезревшие плоды: Плоды мягкие с цельной кожицей, с нарушенными семенными камерами и свободно перемещающейся мякотью под кожицей.</p> <p>Свежие томаты в зависимости от формы подразделяют на четыре товарных типа: круглые, ребристые, продолговатые (удлиненные), вишневидные (включая коктейльные сорта томатов).</p> <p>Свежие томаты в зависимости от способа сбора подразделяют на два товарных вида: кисти томатов, плоды томатов.</p> <p>Свежие томаты в зависимости от окраски подразделяют на красные, розовые, желтые.</p> <p>Свежие томаты в зависимости от качества делят на три товарных сорта: высший, первый и второй.</p> <p>Технические требования. Свежие томаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, быть подготовлены и упакованы в потребительскую и/или транспортную упаковку по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего настоящий стандарт.</p> <p>Правила приемки. Свежие томаты принимают партиями. Под партией понимают любое количество свежих томатов одного ботанического и товарного сорта, одинаково упакованное, поступившее в одном транспортном средстве из одной страны и сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

Огурец	<p>Контроль показателей качества, массы огурцов в упаковочной единице, правильности упаковывания и маркирования проводят для каждой партии продукции. Для определения качества огурцов, правильности упаковывания и маркирования, а также массы продукции в упаковочной единице на соответствие требованиям настоящего стандарта, от партии огурцов из разных мест отбирают выборку.</p> <p>Из каждой отобранной упаковочной единицы из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10% плодов. Из точечных проб составляют объединенную пробу массой не более 10 кг, которую анализируют. Результаты проверки распространяют на всю партию.</p> <p>Огурцы транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения огурцов, установленными изготовителем.</p> <p>Внешний вид плоды свежие, целые, неуродливые, здоровые, незагрязненные, без механических повреждений, с плодоножкой и без плодоножки, с типичной для ботанического сорта формой и окраской</p> <p>Допускаются плоды с незначительным пожелтением вершин у сортов Муромский 36, Ржавский местный, Миг, Каскад, гибрида Призыв 238; с незначительным побурением у плодоножки сортов типа Нежинский, Миг, Каскад и гибридов Сигнал 235, Успех 211</p> <p>Допускаются изогнутые плоды для длинноплодных и среднеплодных огурцов (изогнутость не более 0,2)</p> <p>Допускаются плоды с вырванной плодоножкой (диаметр повреждения не более 1,0 см)</p> <p>Внутреннее строение мякоть плотная, с недоразвитыми водянистыми, некожистыми семенами</p> <p>Вкус и запах свойственные данному ботаническому сорту без постороннего запаха и вкуса</p> <p>Размер плодов, см: короткоплодные: I группа длина, не более 11,0</p>	ГОСТ 33932-2016 Огурцы свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	100	0,8	0,1	2,5	14
--------	---	---	-----	-----	-----	-----	----

	<p>наибольший поперечный диаметр, не более 5,5</p> <p>II группа длина, не более 14,0 наибольший поперечный диаметр, не более 5,5 среднеплодные:</p> <p>длина, не более 25,0 наибольший поперечный диаметр, не более 5,5 длинноплодные: длина, более 25,0 наибольший поперечный диаметр, не более 5,5</p> <p>Содержание плодов в каждой размерной группе, % от массы, не более: превышающих установленные размеры по длине не более 3,0 см 10,0 с легкой потертостью, загрязненных, с незначительными потемнениями от нажимов, но не мятых, с царапинами на кожице и слегка увядших в совокупности: из открытого грунта 10,0 в т. ч. с незначительными потемнениями от нажимов 5,0 из защищенного грунта 3,0 загнивших, запаренных, подмороженных, увядших, морщинистых, желтых, с грубыми кожистыми семенами не допускается</p> <p>Содержание земли, прилипшей к плодам, %, не более: из защищенного грунта-не допускается из открытого грунта 0,5</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

Огурец соленый	<p>Соленые и квашеные овощи, изготовленные из свежих овощей с добавлением соли, приправ и пряностей, подвергнутые молочнокислому брожению с использованием заквасок или без них.</p> <p>Огурцы - целые, соответствующие данному ботаническому сорту, одного размерного ряда в одной упаковочной единице, формы и окраски, свойственной данному ботаническому сорту, не мятые, не пожелтевшие, без кожистых семян, не увядшие, не сморщенные, без механических повреждений.</p> <p>Допускаются плоды с легкой морщинистостью и искривлениями, не искажающими форму плода, общей массой не более 5%. Вкус и запах</p> <p>Характерный для соленых или квашеных овощей солоновато-кисловатый вкус с запахом и вкусом добавленных пряностей.</p> <p>Цвет зеленовато-оливковый разных оттенков, без пятен и ожогов.</p> <p>Хранение соленых и квашеных овощей проводят в охлаждаемых складах при температуре от минус 1°С до плюс 4°С и относительной влажности воздуха 85%-95%.</p>	ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия	100	0,8	0,1	1,7	13
Морковь	<p>Чистая морковь: корнеплоды (промытые) - практически без видимых посторонних веществ; корнеплоды (очищенные от земли сухим способом) - практически без излишней земли.</p> <p>Морковь в зависимости от качества подразделяют на три сорта: высший, первый и второй.</p> <p>Морковь высшего сорта должна быть мытой, первого и второго сортов - мытой или очищенной от земли сухим способом.</p> <p>Упаковка. Морковь должна быть упакована таким образом, чтобы обеспечивалась ее надлежащая сохранность и безопасность. Морковь в каждой упаковочной единице должна быть однородной по происхождению, ботаническому сорту, качеству и размеру.</p> <p>В одной упаковочной единице разница между размерами корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру (массе) не должна превышать: 20 мм (150 г) для высшего сорта, 30 мм (200 г) для первого сорта, для второго сорта - не нормируется. Смесь корнеплодов моркови различных ботанических сортов и/или по окраске, может</p>	ГОСТ 32284-2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия	100	1,3	0,1	6,9	35

	упаковываться в одну и ту же упаковочную единицу при условии, что морковь является однородной по качеству, а в отношении каждого ботанического сорта и/или по окраске - по происхождению. Видимая часть содержимого упаковочной единицы должна соответствовать содержимому всей упаковочной единицы.						
Лук репчатый	<p>Внешний вид-луковицы вызревшие, характерной для ботанического сорта формы и окраски, целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной от 2 до 5 см включ.</p> <p>Допускаются луковицы с разрывами сухих чешуй, открывающими сочную чешую на ширину не более 2 мм, раздвоенные, находящиеся под общими сухими наружными чешуями с сухими корешками длиной не более 1 см</p> <p>Запах и вкус-свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса</p> <p>Размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру, см, не менее: для овальных форм 3,0 для остальных форм 4,0</p> <p>Наличие луковиц для острых сортов с длиной высушенной шейки более 10 см и для полуострых и сладких сортов более 20 см Не допускается</p> <p>Массовая доля луковиц с недостаточно высушенной шейкой, %, не более: для лука, поставляемого до 1 сентября включ. 15,0 ,</p> <p>Массовая доля луковиц с механическими повреждениями мякоти на глубину одной сочной чешуи и донца и с незначительными зарубцевавшимися повреждениями сельскохозяйственными вредителями, менее установленных размеров, но не более чем на 1 см, в совокупности, %, не более 5,0</p> <p>Массовая доля проросших луковиц, %, не более: с длиной пера не более 1 см включ. 10,0 с длиной пера более 1 см не допускается</p> <p>Массовая доля земли, прилипшей к луковицам, %, не более 0,5. Наличие живых сельскохозяйственных вредителей, луковиц, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, подмороженных, гнилых, запаренных-не допускается. Наличие</p>	ГОСТ 34306-2017 Лук репчатый свежий. Технические условия	100	1,4	0	10,4	47



	посторонней примеси-не допускается						
Свекла	<p>Корнеплоды свежие, целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с длиной оставшихся черешков листьев не более 2,0 см или без них. Допускаются корнеплоды с поломанным стержневым корнем.</p> <p>Корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми</p> <p>Допускаются корнеплоды с зарубцевавшимися (покрытыми эпидермисом) неглубокими (0,2-0,3 см) природными трещинами в корковой части, образовавшимися в процессе формирования корнеплода; с незначительными поверхностными повреждениями на глубину не более 0,3 см, образовавшимися в результате погрузочно-разгрузочных операций или промывки</p> <p>Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса</p> <p>Мякоть сочная, темно-красная разных оттенков в зависимости от особенностей ботанического сорта</p> <p>Допускаются корнеплоды с узкими светлыми кольцами для сортов "Кубанская борщевая 43" (в районах Северного Кавказа и Ростовской области). Допускаются для остальных сортов корнеплоды с узкими светлыми кольцами, не более 10% от массы.</p> <p>Свежую свеклу хранят в условиях, обеспечивающих ее сохранность. Рекомендуемые условия хранения - в закрытых вентилируемых помещениях с относительной влажностью воздуха 85%-90% при температуре воздуха от 0°С до 10°С включительно - не более 3 сут, при температуре воздуха выше 10°С - не более 2 сут.</p>	ГОСТ 32285-2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия	100	1,5	0,1	8,8	42
Петрушка(корень)	<p>Листья молодые, зеленые (различных оттенков), не пожелтевшие, без примеси сорных растений.</p> <p>Листья молодые, зеленые (различных оттенков), не пожелтевшие, свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, без примеси сорных растений, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности.</p> <p>Допускаются незначительные дефекты листьев: небольшая</p>	ГОСТ 34212-2017 Петрушка свежая. Технические условия	100	1,5	0,6	10,1	51

	помятость, незначительные дефекты окраски и незначительная утрата свежести, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке. Запах и вкус характерные для ботанического сорта, без постороннего запаха. Свежую петрушку хранят в чистых, сухих, без постороннего запаха помещениях в условиях, обеспечивающих ее сохранность согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт						
Перец сладкий	<p>Плоды целые, здоровые, чистые, свежие, без механических повреждений, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без излишней внешней влажности, с плодоножками</p> <p>Допускаются незначительные поверхностные дефекты, не влияющие на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковочной единице</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- незначительные дефекты кожицы (присутствие язвин, царапин, солнечные ожоги, следы сдавливания, размером не более 4 см для дефектов продолговатой формы и 2,5 см ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий. Технические условия для</li> <li>- сморщивание на не более чем 1/3 площади поверхности плода;</li> <li>- повреждение плодоножки и чашечки, если прилегающая мякоть остается неповрежденной</li> </ul> <p>Плоды плотные, способные выдерживать транспортирование, погрузку, разгрузку и доставку к месту назначения</p> <p>Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и/или привкуса. Некоторые ботанические сорта свежего сладкого перца могут быть жгучими на вкус. Свежий сладкий перец транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения свежего сладкого перца, установленными изготовителем.</p>	ГОСТ 34325-2017 Перец сладкий свежий. Технические условия	100	1,3	0,1	4,9	26
Капуста	Кочаны свежие, целые, здоровые, чистые, вполне	ГОСТ Р 51809-2001.	100	1,8	0,1	4,7	28

<p>белокочанная</p>	<p>сформировавшиеся, непроросшие, типичной для ботанического сорта формы и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности, с чистым срезом кочерыги Запах и вкус свойственные данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса Кочаны должны быть зачищены до плотно облегающих зеленых или белых листьев С кочанов раннеспелых сортов удаляют розеточные и не пригодные для потребления листья. Капусту рекомендуется хранить в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 0 до 10 °С включительно не более 2 сут, при 0 °С - не более 4 сут. Относительная влажность воздуха при хранении должна быть 85%-90%.</p>	<p>Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия</p>					
<p>Томатное пюре</p>	<p>Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов. Консистенция пасты "Hot Break" более вязкая, чем "Cold Break». Однородная концентри- рованная масса от полужидкой до более густой (в зависимости от массовой доли растворимых сухих веществ), без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов Однородный гомогенный продукт со взвешенными тонкоизмельченными частицами плодовой мякоти, без темных включений, остатков кожицы, семян и других грубых частиц плодов Густая однородная концентрированная масса мажущейся консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы Однородная концентрированная масса от полужидкой до более густой консистенции, без темных включений, грубых частиц плодов. Допускаются единичные включения семян и частиц кожицы Однородный гомогенный продукт со взвешенными тонкоизмельченными частицами плодовой мякоти, без темных включений. Допускаются единичные частицы дробленых семян и кожицы</p>	<p>ГОСТ 3343-2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия</p>	<p>100</p>	<p>3,6</p>	<p>0</p>	<p>11,8</p>	<p>66</p>

	<p>Цвет-красный, оранжево-красный или малиново-красный, ярко выраженный, равномерный по всей массе  Красный различных оттенков, характерный для сока из зрелых томатов, ярко выраженный  Красный, оранжево-красный или малиново-красный, равномерный по всей массе. Допускается буроватый или коричневатый оттенок  Красный различных оттенков, характерный для сока из зрелых томатов  Вкус и запах-ярко выраженные, свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха свойственные зрелым томатам, прошедшим термическую обработку, без горечи и других посторонних привкуса и запаха  стеклянных банках (при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%) - трех лет;  - металлических банках с лаковым покрытием, металлических и деревянных бочках, полимерной упаковке, упаковке типа "мешок в коробке", контейнерах-цистернах (при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%) - одного года;  - металлических банках с эмалевым покрытием (при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%) - трех лет;  - алюминиевых тубах (при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% - шести месяцев;  - упаковке из полимерных и комбинированных материалов (при температуре от 0 до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%) - двух лет.  Срок годности концентрированных томатных продуктов, изготовленных из продуктов асептического консервирования, устанавливают с учетом срока, прошедшего с момента изготовления полуфабриката.</p>						
Горошек зеленый консервированный	<p>Целые зерна без примесей оболочек зерен и кормового гороха коричневого цвета. Допускается наличие битых зерен по отношению к массе горошка, %, не более:  - для высшего сорта - 6;  - 1-го сорта - 8;</p>	ГОСТ 34112-2017 Консервы овощные. Горошек зеленый. Технические условия	100	3,1	0,2	6,5	40

	<p>- 2-го сорта - 10;  - зерен кормового гороха от массы нетто консервов для 2-го сорта - 0,5  Вкус и запах-свойственные консервированному зеленому горошку. Посторонние привкус и запах не допускаются  Допускается незначительный крахмалистый привкус  Цвет зерен зеленый, светло-зеленый или оливковый, однородный в упаковочной единице  Допускается наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы Допускается наличие единичных зерен горошка, отличающихся по цвету от основной массы Допускается неоднородный цвет. Консистенция мягкая однородная. Качество заливочной жидкости прозрачная, характерного цвета с зеленоватым или оливковым оттенком Допускается опалесценция, слабая мутность, небольшой осадок частиц мякоти Допускается мутность и небольшой крахмалистый осадок .опускается мутность и крахмалистый осадок  Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество (при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75%) со дня изготовления, не более:  - в стеклянных банках - трех лет;  - металлических банках - двух лет;  - металлических банках с эмалевым внутренним покрытием - четырех лет.  Рекомендации об условиях хранения консервов после вскрытия потребительской упаковки: "После вскрытия потребительской упаковки продукт хранить в холодильнике при температуре (4±2)°С и относительной влажности воздуха не более 75% не более 1 сут".</p>						
<p>Джем  фруктовый  -из абрикосов  -мандариновый  -черносмординовый</p>	<p>Фруктовые консервы, изготовленные из свежих, или быстрозамороженных, или сушеных, целых, нарезанных или измельченных фруктов , или смесей фруктов, подготовленных в соответствии с установленной технологией, сахара или сахаров, с добавлением или без добавления пектина, в которых массовая доля фруктовой части составляет не менее 35%, массовой долей растворимых сухих веществ в готовом продукте не менее</p>	<p>ГОСТ 31712-2012  Джемы. Общие  технические условия</p>	<p>100  100  100</p>	<p>0,5  0,3  0,6</p>	<p>0  0  0,1</p>	<p>71,6  71,8  72,9</p>	<p>276  276  284</p>

	<p>60%, обладающие желейной мажущейся консистенцией, с равномерно распределенными в массе продукта фруктами или их частями и предназначенные для непосредственного употребления.</p> <p>Джемы по способу изготовления подразделяют: на стерилизованные, в том числе фасованные способом "горячего розлива" в герметично укупоренную тару (консервы); нестерилизованные (с консервантом или без консерванта), фасованные в мелкую термоформованную, герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов вместимостью не более 0,25 дм(консервы); нестерилизованные джемы полуфабрикаты (с консервантом или без консерванта), фасованные в крупную негерметичную тару.</p> <p>В зависимости от рецептуры стерилизованные джемы могут быть изготовлены с наименованием "домашний" - с массовой долей сухих веществ не менее 55%.</p> <p>Джемы могут быть витаминизированными, то есть изготовленными с добавлением аскорбиновой кислоты - витамина С и других витаминов или комплексных витаминных смесей (премиксов).</p> <p>Технические требования. Джемы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) на джемы конкретных видов, с соблюдением требований, действующих на территории государства, принявшего стандарт. Требования к органолептическим и физико-химическим показателям (массовой доле сухих веществ, кислотности, массовой доле аскорбиновой кислоты и других витаминов, содержанию сорбиновой кислоты) и пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, рецептур и технологии производства, могут быть установлены в документах, в соответствии с которыми изготавливают джемы конкретных наименований.</p> <p>Содержание в джемах токсичных элементов, нитратов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов, хлорорганических пестицидов, фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

	<p>регламентом или санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Микробиологические показатели нестерилизованных джемов не должны превышать норм, установленных регламентом или санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории государства, принявшего стандарт..</p> <p>Внешний вид и консистенция мажущаяся масса, обладающая железной консистенцией с равномерно распределенными в ней фруктами и/или овощами или их частями.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности;</li> <li>- наличие единичных семян ягод в джеме, в состав которого входят земляника (клубника), ежевика, малина и черная смородина, голубика, черника.</li> </ul> <p>Не допускается засахаривание. Вкус и запах хорошо выраженные.</p> <p>Вкус сладкий - кисловато-сладкий, приятный, свойственный фруктам (овощам), из которых изготовлен джем.</p> <p>Запах - соответствующий фруктам (овощам), из которых изготовлен джем</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вкус и запах слабовыраженные;</li> <li>- наличие легкого привкуса карамелизованного сахара (для джема из сухофруктов).</li> </ul> <p>Посторонние привкус и запах не допускаются</p> <p>Цвет-свойственный цвету фруктов или овощей, из которых изготовлен джем.</p> <p>Допускаются: светло-коричневые оттенки - для джема из светлоокрашенных плодов; буроватый оттенок - для джема из темноокрашенных плодов и сухофруктов.</p> <p>условия и периоды хранения джемов, в течение которых консервы сохраняют свое качество, со дня изготовления, не более:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стерилизованных в стеклянных банках (при температуре от 0°C до 25°C) - 24 мес;</li> </ul>						
--	---	--	--	--	--	--	--

	<p>- стерилизованных в металлических банках (при температуре от 0°C до 25°C) - 12 мес;</p> <p>- нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов и алюминиевых тубах вместимостью не более 0,25 дм (при температуре от 0°C до 10°C) - 6 мес;</p> <p>- нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре из термоформуемых термопластичных полимерных материалов вместимостью не более 0,25 дм (при температуре от 0°C до 25°C) - 3 мес;</p> <p>- нестерилизованных джемов-полуфабрикатов (с консервантом), фасованных в крупную тару (при температуре от 0°C до 10°C), - 6 мес;</p> <p>- нестерилизованных джемов-полуфабрикатов (без консерванта) в ящиках (при температуре от 2°C до 8°C) - 3 мес.</p>						
Банан	<p>Бананы в зависимости от качества подразделяют на три класса: экстра, первый, второй.</p> <p>Бананы в зависимости от назначения подразделяют на:</p> <p>- плоды при приемке в местах поступления (морской порт, станция выгрузки и др.), предназначенные для дозаривания; плоды после дозаривания в местах реализации (магазины и другие предприятия розничной торговли), предназначенные для потребления в свежем виде.</p> <p>Бананы укладывают в картонные коробки размером 40x50x25 см (тип 22XU) в полиэтиленовых мешках размером 95x105 см, где при двухрядной укладке кистей может быть уложено 110-115 плодов. Крышка картонной коробки имеет вырез размером 16x27 см, в котором через полиэтилен мешка хорошо видны уложенные кисти бананов. В зависимости от срока транспортирования бананов мешки могут быть изготовлены из полиэтилена разных типов.</p> <p>При транспортировании бананов не более 10 сут их упаковывают в мешки из тонкого полиэтилена типа полибэг (polybag). При более длительном сроке транспортирования бананы должны быть упакованы в мешки из полиэтилена низкой плотности банавак (banavac)</p>	ГОСТ Р 51603-2000 Бананы свежие. Технические условия	100	1,5	0,5	21,0	96



	<p>толщиной не менее 1,5 мм, целые без швов, с тем, чтобы создать внутри коробки атмосферу с низким уровнем содержания кислорода, высоким содержанием двуокиси углерода и высокой относительной влажностью. Каждая упаковочная единица должна содержать бананы из одной страны, одного помологического сорта, одинаковой степени зрелости. Видимая часть содержимого каждой упаковочной единицы должна соответствовать всему содержимому. Масса брутто одной упаковочной единицы от 14 до 20 кг. Допускается иная упаковка, обеспечивающая сохранность продукции. Материалы, используемые для упаковки, должны быть новыми, чистыми, безопасными для жизни и здоровья человека.</p> <p>Хранение свежих бананов до и после дозаривания проводят в разных складских помещениях при температуре воздуха 13-14 °С и относительной влажности не менее 85%. Коробки с бананами на краткосрочное хранение укладывают только на дощатый настил или поддон. Помещение склада вентилируют для удаления двуокиси углерода и этилена.</p> <p>В период хранения постоянно проводят температурно-влажностный контроль помещений и контроль за состоянием бананов.</p> <p>Плоды одного помологического сорта  Допускается смесь помологических сортов  В кисти не допускаются вырезанные плоды  Допускается не более одного вырезанного плода в кисти с остатком плодоножки зеленого цвета</p> <p>Плоды в кистях твердые, свежие, чистые, целые, здоровые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, имеющие хорошо выраженные ребристые боковые грани. Крона зеленого цвета, срезы ее ровные, гладкие, здоровые, не пересушенные</p> <p>Плоды в кистях здоровые, свежие, чистые, целые, развившиеся, неуродливые, без остатков цветка, округлые или слаборебристые. Крона зеленовато-желтая, желтая</p> <p>Вкус не определяют, так как он очень вяжущий и терпкий. Плоды при разрезании имеют легкий огуречный аромат</p> <p>Специфический запах спелых бананов, вкус сладкий, без постороннего привкуса и аромата</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

	<p>Плоды съемной степени зрелости. Мякоть плотная, белая с зеленой окраски светло-зеленой окраски. При разрезании плодов хорошо выделяется млечный сок</p> <p>Плоды потребительской степени зрелости с зеленовато-желтой, желтой окраской кожуры, но не перезревшие, плотные, округлые, мякоть кремовая</p> <p>Допускается окраска кожуры тускло-желтая, желтая с сероватым оттенком</p> <p>Размеры плодов:  - по наибольшему попеперечному диаметру, см 3,0-4,0  2,7-4,1 - по длине, см, не менее 20,0 19,0 14,0  Количество плодов в кисти, шт. 4-8, 4-9, 3-11</p> <p>Содержание плодов поломанных, с надрывом кожуры у плодоножки, глубокими порезами, сильными нажимами, трещинами кожуры, когда затронута мякоть, пораженных антракнозом, фузариозом, сигатогой, загнивших, гнилых, запаренных, застуженных 3-4-й степени, подмороженных, раздавленных, с сильными повреждениями сельскохозяйственными вредителями (язвы кожуры, глубокие красные пятна гнездования трипсов), перезревших с темно-коричневой, черной или пятнистой окраской кожуры и другие не допускаются)</p>						
Смородина черная	<p>Ягоды свежие, вполне развившиеся, здоровые, зрелые, чистые, целые, без механических повреждений, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, в кистях или без кистей, характерной для помологического сорта окраски.</p> <p>Ягоды типичные по форме и другим признакам для данного помологического сорта. Ягоды однородные по размеру и окраске, практически одинаковые по степени зрелости. Кисти могут быть неполными, допускается наличие отдельных ягод</p> <p>Ягоды могут быть разнородными по размеру и окраске. Ягоды на кистях могут быть распределены менее равномерно.</p> <p>Допускаются весьма незначительные поверхностные дефекты ягод при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид</p>	ГОСТ 6829-2015 Смородина черная свежая. Технические условия	100	1,0	0,4	7,3	44

	<p>продукта в упаковке</p> <p>Допускаются незначительные дефекты ягод при условии, что они не влияют на общий внешний вид, качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- очень незначительная утечка сока;</li> <li>- очень незначительная помятость</li> </ul> <p>Допускаются дефекты при условии, что ягоды сохраняют присущие им характерные признаки качества, сохраняемость и товарный вид:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- незначительная утечка сока;</li> <li>- незначительная помятость</li> </ul> <p>Запах и вкус свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса</p> <p>Степень зрелости ягод съемная или потребительская</p> <p>Массовая доля ягод, не соответствующих данному товарному сорту, но соответствующих более низкому сорту, %, не более*5,0**10,010,0</p> <p>в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перезревших и с механическими повреждениями-Не допускаются</li> <li>- не достигших съемной зрелости 0,5</li> <li>- не соответствующих второму сорту не допускаются 2,0</li> </ul> <p>Массовая доля примеси растительного происхождения-не допускаются</p> <p>Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневелых, загнивших, засохших, со следами химических средств защиты-не допускается</p> <p>Наличие минеральной примеси (песок, пыль и др.)-не допускается</p> <p>Наличие сельскохозяйственных вредителей и продуктов их жизнедеятельности-не допускается</p>						
Облепиха	<p>Фрукты одного помологического сорта, зрелые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями; косточковые фрукты - целые с косточками или без косточек, половинками, кубиками, дольками, кусочками; семечковые фрукты - целые, дольками, кубиками; фрукты (ягоды) без чашелистиков и плодоножек или с плодоножками и чашелистиками, кистями</p> <p>Допускается:</p>		100	1,2	5,4	5,7	82

	<p>не более 15% по массе фруктов других помологических сортов, со сходными характеристиками смесь помологических сортов</p> <p>Вкус и запах свойственный данному виду фруктов, без посторонних привкуса и запаха</p> <p>Консистенция близкая к консистенции свежих фруктов. Допускается слегка размягченная</p> <p>Цвет однородный, свойственный данному виду фруктов.</p>						
Клюква	<p>Ягоды свежие или примороженные, вполне спелые, но не перезревшие, чистые, без плодоножек, целые, без повреждений, вызванных сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности. Ягоды могут быть влажными, но не течь. Без постороннего запаха и (или) привкуса.</p> <p>Сухое хранение ягод клюквы рекомендуется в охлаждаемых складских помещениях или холодильных камерах при температуре 3°C-5°C не более 2 мес, в морозильных камерах подготовленные ягоды подвергают быстрому замораживанию при температуре минус 30°C-35°C и хранят в таком виде при температуре минус 18°C-25°C не более 8 мес.</p> <p>Наличие ягод запаренных, забродивших, заплесневелых, загнивших, со следами химических средств защиты-не допускается</p>	ГОСТ 33309-2015 Клюква свежая. Технические условия	100	0,5	0,2	3,7	28
Яблоко	<p>Свежие яблоки в зависимости от качества подразделяют на три товарных сорта, высший, первый, второй. Свежие яблоки в зависимости от окраски всей поверхности или ее части подразделяются на четыре цветовые группы: красной окраски; неоднородной красной окраски; розовой окраски, неоднородной красной окраски или с полосками красного цвета; требования к окраске не предъявляются.</p> <p>Внешний вид-плоды целые, чистые, без излишней внешней влажности типичной для помологического сорта формы</p> <p>Площадь окрашенной поверхности для цветовой группы, не менее: 3/4 общей площади поверхности красной окраски.</p> <p>Дефекты допускаются очень незначительные дефекты кожицы; - незначительные дефекты кожицы, не превышающие 2 см в длину для дефектов продолговатой формы. Шероховатое побурение. Допускаются бурые</p>	ГОСТ 34314-2017 Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия	100	0,4	0,4	9,8	47

	<p>пятна, не выходящие за пределы полости плодоножки, но без грубой шероховатости и/или незначительные изолированные следы побурения</p> <p>Запах и вкус-свойственные данному помологическому сорту без постороннего запаха и/или привкуса.</p> <p>Степень зрелости и состояние плода</p> <p>плоды съёмной степени зрелости, способные выдерживать погрузку, транспортирование, разгрузку и доставку к месту назначения</p> <p>Состояние мякоти-мякоть доброкачественная, без значительных дефектов.</p> <p>Свежие яблоки транспортируют в чистых, сухих, без постороннего запаха, не зараженных сельскохозяйственными вредителями транспортных средствах в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем, в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения свежих яблок, установленными изготовителем.</p>						
Мандарин	<p>Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой.</p> <p>Запах и вкус свойственные свежим мандаринам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-оранжевой до оранжевой.</p> <p>Мандарины подразделяют на три категории по размеру (по наибольшему поперечному диаметру) в миллиметрах:</p> <p>I категория - 60 и более;</p> <p>II категория - менее 60 до 54 включ.;</p> <p>III категория - менее 54 до 38 включ.</p> <p>Мандарины принимают партиями.</p> <p>Партией считают любое количество мандаринов одного помологического сорта и одной категории по размеру, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом о качестве и "Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов" по форме, утвержденной в установленном порядке.</p>	ГОСТ 4428-82 Мандарины. Технические условия	100	0,8	0,2	7,5	38

	При наличии в одном транспортном средстве нескольких партий допускается их оформление одним документом о качестве с указанием в нем данных по каждой партии. При сдаче мандаринов предприятием, занимающимся калибровкой и упаковыванием, в партии допускается любое количество мандаринов разных размеров в таре разных видов и типоразмеров. Мандарины хранят при температуре воздуха от 2 до 6 °С и относительной влажности воздуха 85-90%.						
Лимон	<p>Плоды свежие, чистые, без механических повреждений, без повреждений вредителями и болезнями, с ровно срезанной у основания плода плодоножкой. Допускаются плоды с отпавшей, но не вырванной плодоножкой</p> <p>Запах и вкус свойственные свежим лимонам, без постороннего запаха и привкуса. Окраска от светло-зеленой до желтой или оранжевой.</p> <p>Лимоны подразделяют на три категории по размеру (по наибольшему поперечному диаметру) в миллиметрах:  I категория - 60 и более;  II категория - менее 60 до 51 включ.;  III категория - менее 51 до 42 включ.</p> <p>Лимоны принимают партиями. Партией считают любое количество лимонов одного помологического сорта и одной категории по размеру, упакованное в тару одного вида и типоразмера, поступившее в одном транспортном средстве и оформленное одним документом о качестве и "Сертификатом о содержании токсикантов в продукции растениеводства и соблюдении регламентов применения пестицидов" по форме, утвержденной в установленном порядке.</p>	ГОСТ 4429-82 Лимоны. Технические условия	100	0,9	0,1	3,0	34
Изюм	<p>В зависимости от показателей качества сушеный виноград кишмиш и изюм подразделяют на три сорта: высший, первый и второй. Сушеный виноград авлон на сорта не подразделяют.</p> <p>Изюм: сушеный виноград с семенами:  изюм светлый из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки с предварительной обработкой щелочью, а для получения</p>	ГОСТ 6882-88 Виноград сушеный. Технические условия	100	2,3	0,5	65,8	281

	<p>золотистого цвета с дополнительной сульфитацией изюм окрашенный из окрашенных сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки. В сушеном винограде не допускаются: ягоды загнившие; ягоды, пораженные вредителями хлебных запасов; признаки спиртового брожения и плесень, видимая невооруженным глазом; насекомые-вредители, их личинки и куколки; металлические примеси; минеральные примеси, ощущаемые органолептически (для готового продукта).</p> <p>из светлых сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки с предварительной обработкой щелочью, а для получения золотистого цвета с дополнительной сульфитацией изюм окрашенный: из окрашенных сортов винограда, полученный путем воздушно-солнечной или механизированной сушки без предварительной обработки. Срок хранения - 12 мес со дня выработки.</p>						
Кургаа	<p>Целые сушеные фрукты с косточкой, целые приплюснутые сушеные фрукты с выдавленной косточкой, половинки сушеных фруктов правильной круглой или овальной формы со слегка завернутыми краями, одного вида, с неповрежденной кожицей, кружки (боковые срезы, полноценные по мякоти).</p> <p>Не слипающиеся при сжатии.</p> <p>Допускается комкование полуфабриката, устраняемое при незначительном механическом воздействии</p> <p>Вкус и запах-свойственные фруктам данного вида, без постороннего вкуса и запаха.</p> <p>Легкий запах сернистого ангидрида в обработанных сушеных фруктах не считается посторонним</p> <p>Цвет-однородный ярко-оранжевый, типичный для хорошо вызревших абрикосов</p> <p>Однородный, от светло-желтого до оранжево-красного.</p> <p>Яркий, соответствующий помологическому сорту. Фрукты могут иметь участки, отличающиеся по цвету от основного тона, площадь которых не должна превышать 5%</p>	100	5,2	0,3	51,0	232	

	От бледного до темно-красного. Однородность не обязательна. Рекомендуемые сроки годности, в течение которых сушеные фрукты сохраняют свое качество при относительной влажности воздуха не более 75%: - для остальных фруктов - 12 мес.						
Шиповник(сухой)	Плоды цельные, очищенные от чашелистиков и плодоножек ложные плоды разнообразной формы: от шаровидной, яйцевидной или овальной до сильно вытянутой веретеновидной; длина плодов 0,7-3 см, диаметр - 0,6-1,7 см. На верхушке плода имеется небольшое круглое отверстие или пятиугольная площадка. Плоды состоят из разросшегося цветоложа (гипантия) и заключенных в его полости многочисленных плодиков-орешков. Стенки плодов твердые, хрупкие, наружная поверхность блестящая, реже матовая, более или менее морщинистая. Внутри плоды обильно выстланы длинными, очень жесткими щетинистыми волосками. Орешки мелкие, продолговатые, со слабо выраженными гранями. Цвет плодов от оранжево-красного до буровато-красного орешков- светло-желтый, иногда буроватый. Запах свойственный данному сырью, без посторонних запахов. Вкус кисловато-сладкий, слегка вяжущий. Маркировка с указанием следующих дополнительных данных: наименования министерства; наименования предприятия-отправителя; наименования сырья; массы; года и месяца заготовки; номера партии; обозначения нормативно-технической документации. Хранение в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складских помещениях, не зараженных амбарными вредителями, защищенных от воздействия прямого солнечного света.	ГОСТ 1994-93 Плоды шиповника. Технические условия	100	3,4	1,4	48,3	284
Сахар белый	сахар - пищевой продукт, представляющий собой кристаллизованную, без вкусоароматических добавок сахарозу, полученную в результате переработки сахаросодержащего сырья - сахарной свеклы или тростникового сахара-сырца. Экстра белый сахар (категория экстра): очищенная и кристаллизованная сахароза, массовая доля которой не менее 99,80%. Белый сахар (категории TC1, TC2): очищенная и	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия	100	0	0	99,8	399



	<p>кристаллизованная сахароза, массовая доля которой не менее 99,70%</p> <p>Фабричный белый сахар (категория ТС3): очищенная и кристаллизованная сахароза, массовая доля которой не менее 99,50% и цветность которой не более 195 единиц ICUMSA.</p> <p>Белый свекловичный сахар: белый сахар, полученный из сахарной свеклы. Белый сахар из тростникового сахара-сырца: белый сахар, полученный из тростникового сахара-сырца в результате его клерования, очистки, кристаллизации, центрифугирования и сушки. Белый кристаллический сахар: белый сахар в виде отдельных кристаллов. Мелкокристаллический белый сахар: белый сахар в виде отдельных кристаллов размерами не более 0,5 мм. Крупнокристаллический белый сахар: белый сахар в виде отдельных кристаллов размерами от 2,0 мм. Белый кусковой сахар: белый сахар в виде отдельных кусочков определенных форм и размеров, изготовленных путем прессования кристаллического сахара. Сахарная пудра: измельченные кристаллы белого сахара размером не более 0,2 мм. Все виды упаковки должны обеспечивать сохранность белого сахара при его транспортировании и хранении. Каждая единица транспортной упаковки должна иметь маркировку, которую наносят непосредственно на поверхность или на ярлык размером не менее 100x60 мм.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности белого сахара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кристаллического - 4 года с года изготовления или даты фасования;</li> <li>- кускового - 2 года с даты изготовления;</li> <li>- сахарной пудры - 1,5 года с даты изготовления или фасования.</li> </ul>						
Мед пчелиный	<p>Мед бывает следующих видов: цветочный, падевый и смешанный. Цветочный мед может быть монофлорным и полифлорным. Ботаническое происхождение цветочного монофлорного меда определяют по доминирующему медоносу (доминирующим медоносам). Виды меда могут включать в наименование место сбора, с которого мед собран пчелами: луговой, полевой, степной, лесной, горный, таежный и др. Мед может иметь название</p>	ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный. Технические условия	100	0,8	0	80.3	328

	<p>географической местности, связанной с его происхождением: башкирский, дальневосточный, алтайский, сибирский и др. Мед производят и/или реализуют как сотовый, центрифужный, прессовый. Мед принимают партиями. Партией считают любое количество натурального меда одного вида и ботанического происхождения, одного года сбора, произведенного одним изготовителем по одному нормативно-техническому документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции. Натуральный мед хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Не допускается его хранение вместе с ядовитыми, пылящими продуктами и продуктами, которые могут придать меду не свойственный ему запах. Внешний вид (консистенция) жидкий, частично или полностью закристаллизованный Аромат приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха Вкус сладкий, приятный, без постороннего привкуса Срок хранения меда устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок хранения меда: - в плотно закупоренных емкостях, бочках и другой транспортной упаковке - 1 год от даты проведения экспертизы. - в герметично закупоренной упаковке - 2 года от даты упаковывания. - после вскрытия герметичной упаковки срок хранения - не более года, но не более срока хранения, указанного на потребительской упаковке. Температура хранения натурального меда не выше 20°C.</p>						
Чай черный байховый	<p>Внешний вид настоя чая: - листового и гранулированного-яркий, прозрачный - прессованного-чистый, цвет от темно-красного до темно-коричневого Аромат и вкус настоя чая:- листового и гранулированного-нежный аромат, терпкий вкус - прессованного-приятный аромат, с терпкостью вкус. Цвет разваренного чайного листа чая: - листового и гранулированного-однородный, коричнево-</p>	ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия (Издание с Поправкой)	100	20,0	5,1	6,9	152

	<p>красный или коричневый- прессованного Достаточно ровный, темно-коричневый Внешний вид чая: - листового-однородный, ровный, хорошо скрученный - гранулированного-достаточно ровный, сферической или продолговатой формы - прессованного-спрессованная плитка, поверхность гладкая, края ровные. Срок годности, а также правила и условия хранения и транспортирования в течение срока годности устанавливает изготовитель.</p>						
Какао-порошок	<p>Кондитерское изделие из тонкоизмельченного, частично обезжиренного тертого какао, содержащее от 12% до 20% масла какао и не более 7,5% влаги. Внешний вид порошок от светло-коричневого до темно-коричневого цвета. Не допускается серый оттенок. При растирании между пальцами не должен давать ощущения крупинок. Вкус и аромат свойственные какао-порошку, без посторонних привкусов и запахов Масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений. Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при рекомендуемых температуре (18±3)°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света. Не допускается хранить и транспортировать какао-порошок совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.</p>	ГОСТ 108-2014 Какао-порошок. Технические условия	100	24,3	15,0	10,2	289
Соль йодированная	<p>Кристаллический сыпучий продукт. Не допускается наличие посторонних механических примесей, не связанных с происхождением и способом производства соли Вкус соленый, без постороннего привкуса Цвет белый, бежевый или серый с оттенками других цветов в зависимости от происхождения и способа производства</p>	ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия	100	0	0	0	0

	<p>соли</p> <p>Без посторонних запахов</p> <p>Пищевую соль в упаковке хранят в сухих складах потребителя. Допускается хранение продукта в контейнерах на площадках с твердым покрытием, оборудованных навесами.</p> <p>При хранении йодированной соли необходимо избегать попадания прямых солнечных лучей.</p> <p>Срок годности пищевой соли со дня выработки с добавкой йода - 18 мес</p>						
<p>Хлеб пшеничный</p> <p>Хлеб ржаной</p>	<p>хлеб из пшеничной муки (хлебобулочное изделие), предназначенный для непосредственного употребления в пищу, а также для производства панировочных сухарей, сухарей, гренков и т.д. Внешний вид:- форма:формового хлеба соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, с несколько выпуклой верхней коркой, без боковых выплывов. Без крупных трещин и подрывов, с наколами или надрезами или без них в соответствии с технологическими инструкциями. Поверхность хлеба - гладкая или шероховатая.</p> <p>Допускается мучнистость для подового хлеба, наличие шва от делителя-укладчика для формового хлеба, цвет от светло-желтого до темно-коричневого. Допускается белесоватость для пшеничного хлеба из обойной муки. На каждую упаковочную единицу хлеба из пшеничной муки, упакованного в потребительскую упаковку, наносят маркировку в соответствии и ГОСТ 31752. Для хлеба из пшеничной муки, не упакованного в потребительскую упаковку, информацию для потребителя представляют в информационном листке. Информационный листок должен содержать данные в соответствии</p> <p>Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы, используемые для упаковывания хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки, должны соответствовать требованиям безопасности в соответствии. Отбор проб для контроля органолептических и физико-химических показателей, содержания токсичных элементов, микротоксинов, пестицидов, наличия посторонних включений и хруста от минеральных примесей, признаков болезней и плесени.</p>	<p>ГОСТ Р 58233-2018</p> <p>Хлеб из пшеничной муки. Технические условия</p>	<p>100</p> <p>100</p>	<p>7,6</p> <p>6,6</p>	<p>0,8</p> <p>2,4</p>	<p>49,2</p> <p>33,4</p>	<p>236</p> <p>174</p>

	<p>Срок максимальной выдержки хлеба из пшеничной муки на предприятии-изготовителе после выемки из печи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хлеба из пшеничной обойной муки - не более 14 ч;</li> <li>- остальных видов хлеба - не более 10 ч.</li> </ul> <p>Рекомендуемый срок годности хлеба из пшеничной муки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;</li> <li>- дорожного хлеба в упаковке - 48 ч;</li> <li>- остальных видов хлеба - 3 сут.</li> </ul>						
Крахмал картофельный	<p>Однородный порошкообразный продукт. Цвет: белый. Запах: свойственный крахмалу, без постороннего запаха. Маркировка транспортной тары (мешка, ящика и мягкого контейнера) - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака "Беречь от влаги". На каждый мешок с картофельным крахмалом маркировку наносят типографским способом на ярлык или непосредственно на мешок с использованием трафарета или штампа несмывающейся и не имеющей запаха краской или любым другим способом, обеспечивающим ее четкое изображение. Ярлык из плотной бумаги или из плотной бумаги на тканевой или трикотажной основе, из клееного нетканого полотна, или из других материалов закладывают одним концом в горловину мешка или прикладывают к горловине мешка и прошивают одновременно с зашиванием мешка. На бумажные мешки с крахмалом допускается наклеивание ярлыка из плотной бумаги. Картофельный крахмал транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах, а также в контейнерах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.</p>	ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия	100	0,1	0	78,2	313
Мука пшеничная в/с	<p>Мука пшеничная в/с хлебопекарная, вырабатывается из мягкой пшеницы или из мягкой пшеницы с содержанием твердой пшеницы (дурум) не более 5%. Вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький Запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый Наличие минеральной примеси При разжевывании муки не должно ощущаться хруста. Хранение муки пшеничной хлебопекарной вместе с товарами и продуктами, имеющими специфический запах,</p>	ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия	100	10,3	1,1	70.6	334

	не допускается						
Сухари панировочные	<p>Панировочные сухари должны вырабатываться следующих наименований: панировочные сухари из хлебных сухарей; панировочные сухари кукурузные или пшеничные; панировочные сухари любительские.</p> <p>Для выработки панировочных сухарей должны применяться: хлебные из пшеничной муки высшего, первого, второго и подольского сортов; хлопья мелкие кукурузные и пшеничные, палочки кукурузные и пшеничные нестандартные; пшеница продовольственная I и IV типов, 4 подтипов, 1-го и 2-го классов.</p> <p>Внешний вид крупка, достаточно однородная по размеру</p> <p>Цвет от светло-желтого до светло-коричневого</p> <p>Вкус свойственный панировочным сухарям, без постороннего привкуса</p> <p>Запах свойственный панировочным сухарям, без постороннего запаха</p> <p>Маркировка должна быть нанесена на потребительскую тару или на этикетку и содержать следующие данные: наименование предприятия-изготовителя, его товарный знак; наименование продукта; массу нетто упаковки; дату выработки; номер смены; срок хранения; обозначение настоящего стандарта; надпись "хранить в сухом прохладном месте". Панировочные сухари должны вырабатываться для промышленных предприятий и предприятий общественного питания массой нетто не более 30 кг, для розничной торговой сети массой нетто до 1 кг. 1</p> <p>Срок хранения с момента выработки панировочных сухарей, упакованных в мешки, - 4 мес, в другие виды упаковки - 6 мес.</p>	ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные.	100	11,2	1,4	67,5	330
Лавровый лист	<p>Внешний вид - листья здоровые, не поврежденные вредителями и болезнями, по форме продолговатые, ланцетовидные, овальные, по окраске зеленые, сероватые с серебристым оттенком. Запах, вкус - хорошо выраженный, свойственный лавровому листу, без постороннего запаха и привкуса. Срок хранения сухого лаврового листа в упаковке из мешочной ткани и в ящиках со дня его упаковки - 9 мес, в пакетах - 12 мес. По истечении срока хранения лавровый лист подлежит проверке и допускается в реализацию только при соответствии его показателей</p>	ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия	100	7,6	8,4	48,7	313

	требованиям настоящего стандарта.						
Кислота лимонная	Бесцветные кристаллы или белый порошок без комков Лимонная кислота моногидрат пищевая (далее - лимонная кислота), получаемая из углеводосодержащего сырья в результате микробиологического синтеза (ферментации) с использованием нетоксикогенных штаммов гриба <i>Aspergillus niger</i> , предназначенную для применения в пищевой промышленности при производстве пищевых продуктов в качестве пищевой добавки Е 330. Вкус кислый, без постороннего привкуса и отсутствие запаха. Структура сыпучая и сухая, на ощупь не липкая. Механические примеси не допускаются	ГОСТ 908-2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия	100	0	0	0	0
Сок яблочный	Однородная непрозрачная жидкость с равномерно распределенной тонкоизмельченной мякотью или без нее. Допускается осадок на дне упаковки. Вкус и аромат выраженные, свойственные яблочному соку. Не допускаются посторонние привкус и запах. Цвет однородный по всей массе, свойственный цвету сырья, из которого был изготовлен сок.	ГОСТ Р 702.1.003-2020 Российская система качества. Сок яблочный. Потребительские испытания	100	0,5	0,1	10,1	46