

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
«Ф.И.О»

ОКПД 2 10.89.19.290

ОКС 67.060

УТВЕРЖДАЮ
Индивидуальный предприниматель
_____ Ф.И.О.
«___» _____ 2020 г

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ. ВАРЕНИКИ
Технические условия

ТУ 00.00.00-003-0000000000-2020

Введены впервые

Дата введения в действие:
«___» _____ 2020 г.

Разработано:
ИП «Ф.И.О»

г. Москва
2020

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты в тесте с начинкой замороженные - вареники (далее по тексту – изделия, продукция, полуфабрикаты), предназначенные для непосредственного употребления в пищу после термообработки. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

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

- Вареники с картофелем и грибами;
- Вареники с вишней;
- Вареники с творогом;
- Вареники со смородиной;

1.3 Пример обозначения продукции при заказе:

«Полуфабрикаты мучные с начинкой замороженные. Вареники с творогом. ТУ 00.00.00-003-0000000000-2020».

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

1.5 Перечень документов, на которые даны ссылки в настоящих технических условиях, приведен в Приложении В.

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Полуфабрикаты изготавливают в соответствии с требованиями настоящих технических условий, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», по технологической инструкции и рецептуре, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2.2 По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид:	Полуфабрикаты неслипающиеся, недеформированные, имеют форму круга, полукруга, начинка не выступает, поверхность сухая, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей, предусмотренных рецептурой. Тесто у вареников должно быть равномерной толщины, с небольшим утолщением на сгибе и на краях формовки. Допускается незначительная деформация отдельных вареников и легкое окрашивание теста у вареников с вишней.
Масса	Вареники: ручная лепка, вес 30-35 грамм
Вкус и запах*	Свойственные доброкачественному сырью с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей. После тепловой обработки – свойственный готовому продукту
Вид на разрезе	Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно-перемешанной массы.
* Вкус полуфабриката оценивают после тепловой обработки.	

2.3 Требования к физико-химическим показателям полуфабрикатов приведены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка в продукте/в начинке, %, не менее	40
Массовая доля жира в продукте/в начинке, %, не более	В соответствии с рецептурой
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,7
Температура в толще продукта, °С, не выше	Минус 18,0

2.4 Содержание в продукции токсичных элементов, пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных ТР ТС 021/2011 (Приложение №3), указанных в таблице 3.

Таблица 3.

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Фруктовоовощная продукция		
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,03	

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
ртуть	0,02	
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
Нитраты:		
	250	Картофель и продукты из него
	80	Лук репчатый
Радионуклиды:		
цезий-137	80 Бк/кг	
стронций-90	40 Бк/кг	
<i>Мукомольно-крупяные изделия</i>		
Токсичные элементы:		
свинец	0,5	
мышьяк	0,2	
кадмий	0,1	
ртуть	0,03	
Микотоксины:		
афлатоксин В ₁	0,005	
дезоксиниваленол	0,7	
Т-2 токсин	0,1	
зеараленон	0,2	
охратоксин А	0,005	
Вредные примеси:		
Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Не допускается	

ВНИМАНИЕ !!!

Это демонстрационная часть документа.

ХОТИТЕ ПРИОБРЕСТИ ДАННЫЙ ДОКУМЕНТ ?

По вопросам разработки технических условий и оформлению деклараций соответствия пришлите запрос на адрес support@menushop.ru

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

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

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

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

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--