

ТУ 9116-172-37676459-2014 «ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ»

Стоимость – 10000 рублей

Дата введения в действие - 2014 год.

Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на хлебобулочные изделия, изделия типа лепешек из сдобного дрожжевого и слоено-дрожжевого теста массой одного изделия не более 300 г (далее продукция).

Готовую продукцию реализуют при комнатной температуре.

Продукция полностью готова к употреблению.

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается рецептурами, формой и выпускается в следующем ассортименте:

Изделия дрожжевые сдобные:

- сдоба «Венецианская»;
- сдоба «Вечерняя»;
- сдоба «Гребешок»;
- сдоба «Детство»;
- сдоба «Май»;
- сдоба «Маковка»;
- сдоба «Орешек»;
- сдоба «Подарок»;
- сдоба «Пьеро»;
- сдоба «Фенечки»;
- сдоба «Ягодка»;
- сдоба выборгская;
- сдоба кировская;
- сдоба обыкновенная;
- сдоба с корицей и орехами;
- сдоба с крошкой;
- сдоба с маком;
- сдоба с маком традиционная;
- сдоба с орехом и изюмом;
- булка сдобная майская;
- булка «Ассорти»;
- булка ярославская;
- булка «Весенний венок»;
- булка «Весенняя»;
- булка с какао;
- булка сдобная;
- булка сдобная с маком;
- булка славянская;
- булочка «Октябренок»;
- булочка «Ванильная»;
- булочка «Веснушка»;
- булочка «Домашняя»;
- булочка «Дорожная»;
- булочка «Подковка»;
- булочка «Попугайчик»;
- булочка «Ромашка»;
- булочка для бургеров;
- булочка для бутерброда;
- булочка для гамбургера;
- булочка для данара;

- булочка для хот-дога;
- булочка с помадой;
- булочка сдобная с помадой;
- арнауты (славянские булочки);
- ватрушка сдобная с творогом;
- баба маковая;
- бриоши;
- розанчики сдобные;
- каравайчик «Петровский»;
- кармашек «Лимонный»;
- крендель «Петровский»;
- крендель сахарный;
- палочки ореховые;
- палочки сдобные;
- пирожок «Венский»;
- пирожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.);
- плюшка «Московская»;
- плюшка с корицей;
- плюшка сдобная;
- плюшка фигурная;
- рогалик с изюмом;
- роглики;
- рожки сдобные;
- рожок с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.);
- рожок сдобный с орехами;
- улитка с маком;
- улитка с фруктами;
- улитка сахарная;
- устрица с маком;
- устрица с фруктами;
- витушка сдобная;
- лепешка сметанная;
- лепешка майская.

Изделия слоено-дрожжевые:

- булочки слоеные;
- булочки с кремом;
- булочка «Венская»;
- рулет с маком;
- розанчики слоеные с вареньем (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.);
- бантик кокосовый;
- бантик с конфитюром;
- бантик с орехами;
- бантик с шоколадом;
- гипфель с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.);
- конвертик «Сюрприз»;
- конвертик розовый;
- конвертик с творогом;
- конвертик с фруктами;
- косичка с изюмом;
- крендель слоёный;
- крендель слоёный с кунжутом;
- крендель слоёный с маком;
- круассан;
- круассан с повидлом (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.);

- круассан с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.);
- круассан с сыром;
- круассан со сгущённым молоком;
- круассан со сливками;
- пирожок «Сладкоежка»;
- рогалик слоёный с маком;
- рожок с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.);
- слойка с сыром;
- слойка «Гребешок»;
- слойка «Ёлочка»;
- слойка «Кремфил»;
- слойка «Кремфил» с карамелью;
- слойка «Розочка»;
- слойка «Уголок с конфитюром» (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.);
- слойка «Уголок»;
- слойка витая;
- слойка ореховая;
- слойка с конфитюром (яблочным, абрикосовым, грушевым и др.);
- слойка с курагой;
- слойка с маком;
- слойка с персиком и творогом;
- слойка сахарная;
- улитка слоёная с изюмом;
- улитка слоёная с курагой;
- улитка слоёная с курагой и изюмом;
- штрудель с шоколадом;
- штрудель с яблоками;
- штрудель с яблоками и изюмом.

Изменение № 1

Изделия дрожжевые сдобные:

- булка «Дружная семейка»;
- булка коса с кунжутом;
- булка витушка с маком;
- булка бант с конфитюром;
- булка с кунжутом;
- булка с абрикосом;
- булка гребешок с повидлом;
- булка «Елка»;
- булка для хот-дога;
- булка майская со сгущенкой;
- пирожок с капустой;
- пирожок с повидлом;
- плюшка;
- рогалик с повидлом;
- рулет с маком;
- рулет с изюмом;
- булка «Солнышко»;
- булка «Сказка»;
- булка «Фант»;
- булка «Ярославская»;
- булка «Веснушка»;
- пирог с капустой;
- пирог с повидлом.

Изменение № 2

Изделия дрожжевые сдобные:

- плюшка «Московская» (2 вариант);
- сдоба «Ароматная»;
- сдоба «Лакомка» мак
- булочка «Солнышко» (2 вариант);
- булочка «Кята Ереванская».

Изменение № 3

Изделия слоено-бездрожжевые:

- слойка «Датская» с конфитюром;
- слойка «Датская» со сгущенкой;
- слойка «Датская» с фруктовой начинкой;
- слойка «Датская» с сырной начинкой;
- слойка «Датская» с корицей;
- слойка «Датская» сахарная;
- слойка «Датская» спаржа с сырной начинкой;
- слойка «Датская» сахарная с маком;
- тарталетки.

Изделия дрожжевые сдобные:

- пирог открытый с фруктово-ягодной начинкой;
- каравай;
- ватрушка «Царская»;
- пирог с ягодной начинкой.

Изделия слоено-дрожжевые:

- слойка «Датская» с творожной начинкой;
- слойка «Датская» с шоколадным вкусом;
- слойка «Датская» со сливочным вкусом (ванильная или др.);
- пирог слоеный с фруктовой начинкой.

Изменение № 4

Изделия дрожжевые сдобные:

- булочное изделие «Рол» с клюквой;
- булочное изделие «Рол» с карамелью;
- булочное изделие «Рол» с шоколадом.

Изделия слоеное бездрожжевые:

- конвертик с творогом;
- слойка с сыром и специями;
- слойка с яблоком;
- штрудель с яблоком и корицей;
- штрудель с вишней.

Изделия слоеное дрожжевые:

- круассон классический;
- круассон с шоколадом;
- слойка с персиком и грушей.

Изменение № 5

Изделия дрожжевые сдобные:

- ватрушка с повидлом;

- булочка «Ромашка» с маком;
- булочка «Ромашка» с посыпкой;
- рулет с повидлом;
- рулет с черемухой;
- сдоба «Ромовая баба»;
- сдоба с изюмом;
- сдоба с сахаром;
- булочка «Сластена» с вареным сгущенным молоком;
- сдоба «Хала плетеная».

Изменение № 6

Изделия дрожжевые сдобные:

- ватрушка с джемом;
- плюшка «Московская» (3 вариант);
- рулетик ванильный;
- рулет с маком (2 вариант);
- сдоба «Лакомка» с брусникой;
- сдоба «Лакомка» с кремовой начинкой;
- сдоба «Лакомка» с маком;
- сдоба «Лакомка» с фруктовой начинкой;
- сдоба «Лакомка» с творожной начинкой;
- сдоба «Рогалик»;
- «Устрица» с маком (2 вариант);
- улитка с корицей;
- булочка «К чаю»;
- рогалик (2 вариант).

Изделия слоено-дрожжевые:

- слойка «Бантик»;
- слойка «Язычок».

Изменение № 7

Изделия дрожжевые сдобные:

- булочное изделие «Рол» с карамелью (вариант 2);
- булочное изделие «Рол» с клюквой (вариант 2);
- булочное изделие «Рол» с шоколадом (вариант 2);
- крендель «Молочный»;
- крендель «Сахарный»;
- булочки с изюмом;
- булочки «Творожные»;
- плетенка «Косичка» с маком.

Изделия слоеное бездрожжевые:

- конвертик с творогом (вариант 2);
- штрудель с творогом и маком;
- штрудель яблочный.

Изделия слоеное дрожжевые:

- круассон классический (вариант 2);
- круассон с шоколадом (вариант 2);
- слойка с персиком и грушей (вариант 2);
- слойка с жареным луком.

Изменение № 8

- булка «Плюшка»;
- булка с изюмом (2 вариант);
- булка с корицей;
- булка с кунжутом (2 вариант);
- булка с маком;
- булка «Рогалик» с повидлом;
- булка «Витушка» с повидлом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или придуманное название.

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и

Срок годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%:

- продукция массой до 0,2 кг включительно - не более 16 часов;
- продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно - не более 24 часов.

Срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%:

- не более 48 часов.

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи:

- массой до 0,2 кг включительно - не более 6 часов;
- массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно – не более 10 часов.

Рекомендуемые сроки годности неупакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%:

- продукция массой до 0,2 кг включительно - не более 32 часов;
- продукция массой более 0,2 кг и до 0,3 кг включительно - не более 72 часов.

Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при комнатной температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%:

- не более 96 часов.

В пакет документов (ТУ 9116-172-37676459-2014) входит:

- Каталогный лист (свидетельствующий о проведении регистрации в ЦСМ,- Экспертное заключение Центра стандартизации и метрологии,
- Технические условия (прошедшие экспертизу в ЦСМ),
- Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления по всему ассортименту).Этого пакета документов достаточно для сертификации (декларирования).
- Документ перешивается, заверяется разработчиком (держателем подлинника).
- Права на пользование ТУ передается на основании двустороннего договора и акта.

