

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ
ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД
БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским институтом пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии и Техническим комитетом по стандартизации — ТК 152

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 10 октября 1996 г. № 13

3 ВЗАМЕН ОСТ 10—91—87

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технические условия

Dry food concentrates of instant first and second dishes. Specifications

Дата введения 1997—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления с жиром и без жира, выпускаемые в насыпном виде и предназначенные для использования в индивидуальном и общественном питании.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья населения, изложены в 3.3.4, 3.3.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты и технические условия:

- ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия
- ГОСТ 276—60 Крупа пшеничная (Полтавская, «Артек»). Технические условия
- ГОСТ 2226—88 (ИСО 6590-1—83, ИСО 7023—83) Мешки бумажные. Технические условия
- ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия
- ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия
- ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия
- ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия
- ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия
- ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия
- ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия
- ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
- ГОСТ 10444.2—94 Консервы. Методы микробиологического анализа. Выявление коагулазо-положительных стафилококков
- ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения *Bac.cereus*
- ГОСТ 15113.0—77 Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб
- ГОСТ 15113.1—77 Концентраты пищевые. Методы определения качества упаковки, массы нетто, объемной массы, массовой доли отдельных компонентов, размера отдельных видов продукта и крупности помола
- ГОСТ 15113.2—77 Концентраты пищевые. Методы определения примесей и зараженности вредителями хлебных запасов
- ГОСТ 15113.3—77 Концентраты пищевые. Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсной суспензии
- ГОСТ 15113.4—77 Концентраты пищевые. Методы определения влаги
- ГОСТ 15113.9—77 Концентраты пищевые. Методы определения жира
- ГОСТ 16731—71 Белые корни петрушки, сельдерея и пастернака сушеные. Технические условия
- ГОСТ 16732—71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия

Издание официальное

- ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия
 ГОСТ 19327—84 Концентраты пищевые. Первые и вторые обеденные блюда. Технические условия
- ГОСТ 19360—74 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия
 ГОСТ 24508—80 Концентраты пищевые. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
 ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия
 ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
 ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
 ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
 ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
 ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
 ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
 ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
 ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
 ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
 ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
 ГОСТ 26972—86 Зерно, крупа, мука, толокно для продуктов детского питания. Методы микробиологического анализа
 ГОСТ 28414—89 Жиры для кулинарии, кондитерской и хлебопекарной промышленности. Общие технические условия
 ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
 ГОСТ 29053—91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
 ГОСТ 30090—93 Мешки и мешочные ткани
 ГОСТ Р 50480—93 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*
 ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
 ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия
 ТУ 92—02—08—021—91 Пюре картофельное сухое. Технические условия
 ТУ 64—4—118—90 Масло эфирное лавра благородного
 ОСТ 18—83—87 Крупы, не требующие варки. Технические условия
 ТУ 10 РСФСР 583—90 Вкусовая добавка. Томатно-белковый порошок
 ТУ 10.04.04.25—89 Фарш говяжий сушеный
 ТУ 10.04.92.59—89 Концентраты фосфатидные

3 Технические требования

3.1 Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по действующей технологической инструкции с соблюдением санитарных правил, утвержденных в установленном порядке.

3.2 Ассортимент

3.2.1 В зависимости от рецептуры пищевые концентраты обеденных блюд быстрого приготовления вырабатывают в следующем ассортименте:

Первые обеденные блюда:

- супы с жиром и мясом;
- супы с жиром без мяса;
- супы молочные.

Вторые обеденные блюда:

- каши с жиром и мясом;
- каши с жиром без мяса;
- каши без жира.

3.2.2 В зависимости от применяемых технологических режимов концентраты быстрого приготовления подразделяют на следующие виды:

концентраты, получаемые смешиванием предварительно подготовленных рецептурных компонентов (супы, каши);

концентраты, получаемые совместной гидротермической обработкой рецептурных компонентов (каши без жира).

3.2.3 Коды ОКП приведены в приложении А.

3.3 Характеристики

3.3.1 По внешнему виду пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления должны отвечать следующим требованиям:

концентраты, получаемые смешиванием предварительно подготовленных рецептурных компонентов — смеси пищевых продуктов разной формы и степени измельчения; допускаются неплотно слежавшиеся комочки;

концентраты, получаемые совместной гидротермической обработкой рецептурных компонентов, — расплюснутые крупинки различной формы и размера.

3.2.2 Органолептические показатели готовых блюд из концентратов, приготовленных по способу, изложенному на этикетке, должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика | Метод анализа |
|-------------------------|--|-----------------|
| Внешний вид и цвет | Свойственные одноименным первым и вторым обеденным блюдам, приготовленным кулинарным способом Крупа — в виде частиц различной формы и размера Мясо — в виде кусочков фарша Овощи — в виде мелких частиц различной формы Допускаются: непрозрачность бульона для супов; наличие в жидкой части взвешенных частиц компонентов; крупинки, не сохранившие свою первоначальную форму Не допускается: в молочных супах наличие хлопьев плохо восстановившегося молока | По ГОСТ 15113.3 |
| Вкус и запах | Свойственные одноименным блюдам, приготовленным кулинарным способом, с соответствующим данному блюду вкусом и запахом мяса, молока, пряностей Не допускаются посторонние привкус и запах | По ГОСТ 15113.3 |
| Консистенция | Свойственная одноименным первым и вторым обеденным блюдам, приготовленным кулинарным способом | По ГОСТ 15113.3 |

3.3.3 Физико-химические показатели пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Наименование показателя | Норма | Метод анализа |
|--|-------------------|-----------------|
| Массовая доля влаги, %, не более | 10,0 | По ГОСТ 15113.4 |
| Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее: | | По ГОСТ 15113.9 |
| Концентраты с жиром | | |
| супы с мясом | 11,5 | |
| супы без мяса | 9,0 | |
| каши с мясом | 11,0 | |
| каши без мяса | 9,0 | |
| каши «Минутка» | 5,0 | |
| Концентраты без жира молочные | | |
| суп гречневый | 11,5 | |
| суп рисовый | 6,0 | |
| Массовая доля металлических примесей (частиц не более 0,3 мм в наибольшем линейном измерении), %, не более | $3 \cdot 10^{-4}$ | По ГОСТ 15113.2 |
| Массовая доля посторонних минеральных примесей, %, не более | $1 \cdot 10^{-2}$ | По ГОСТ 15113.2 |

Продолжение таблицы 2

| Наименование показателя | Норма | Метод анализа |
|---|----------------|-----------------|
| Посторонние примеси, зараженность вредителями хлебных запасов | Не допускаются | По ГОСТ 15113.2 |
| Восстанавливаемость (по способу, указанному на этикетке), мин, не более | 15,0 | По ГОСТ 19327 |
| <p>Примечания</p> <p>1 Физико-химические показатели определяют в сухих концентратах.</p> <p>2 Допускается повышение массовой доли влаги в концентратах на 1,0% при использовании томатной пасты.</p> <p>3 Массовую долю посторонних минеральных примесей определяют при возникновении разногласий</p> <p>4 В концентратах, изготавливаемых без добавления жира и не содержащих мясных и молочных продуктов, массовая доля жира не нормируется.</p> | | |

3.3.4 Микробиологические показатели пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления должны отвечать нормам, указанным в таблице 3.

Таблица 3

| Наименование показателя | Допустимое количество микробных клеток | Метод анализа |
|--|--|-----------------|
| Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в 1 г продукта, не более | $5,0 \cdot 10^3$ | По ГОСТ 26972 |
| Бактерии группы кишечной палочки в 1 г продукта, не более | $1,0 \cdot 10^2$ | По ГОСТ 26972 |
| Плесневые грибы в 1 г продукта, не более | $5,0 \cdot 10^1$ | По ГОСТ 26972 |
| Плазмокоагулирующие стафилококки (<i>S.aureus</i>) в 1 г продукта | Не допускаются | По ГОСТ 10444.2 |
| Бактерии рода сальмонелл (<i>Salmonella</i>) в 25 г продукта | Не допускаются | По ГОСТ Р 50480 |
| Бациллус cereус (<i>Bac.cereus</i>) в 1 г продукта | Не допускаются | По ГОСТ 10444.8 |
| <p>Примечания</p> <p>1 Плазмокоагулирующие стафилококки определяют в концентратах, содержащих сухое молоко.</p> <p>2 Бактерии рода сальмонелл определяют в концентратах, содержащих сушеный говяжий фарш.</p> <p>3 Бациллус cereус определяют в концентратах, содержащих в качестве основного компонента крупу и не содержащих мясных и молочных продуктов.</p> | | |

3.3.5 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, мышьяка, ртути, меди и цинка), микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в микробиологических требованиях и санитарных нормах качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, № 5061—89, утвержденных Минздравом СССР 01.08.89.

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Для производства пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления применяют следующее сырье и материалы:

воду питьевую — по ГОСТ Р 51232;

глутаминат натрия;

жиры кондитерские (для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов) — по ГОСТ 28414;

жир топленый говяжий высшего сорта — по ГОСТ 25292;

жиры кулинарные (фритюрный, прима, белорусский, сало растительное) — по ГОСТ 28414;

зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную, первого сорта — по ГОСТ 16732;

концентраты фосфатидные не ниже первого сорта — по ТУ 10—04—02—59;

крупы:

гречневую ядрицу быстрорастворивающуюся первого сорта — по ГОСТ 5550;

* На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.1078—2001 (здесь и далее).

пшеничную («Полтавская» № 1, 2, 3) — по ГОСТ 276;
 ячменную (перловую № 1, 2) — по ГОСТ 5784;
 рис шлифованный не ниже первого сорта — по ГОСТ 6292;
 крупы, не требующие варки:
 гречневую — по ОСТ 10—83, пшеничную — по ОСТ 10—83;
 перловую — по ОСТ 10—83, рисовую — по ОСТ 10—83;
 корни белые петрушки, сельдерея и пастернака сушеные первого сорта — по ГОСТ 16731;
 лук репчатый сушеный первого сорта — по ГОСТ 7587;
 молоко коровье цельное сухое не ниже первого сорта — по ГОСТ 4495;
 молоко коровье цельное сухое со сроком хранения не более 6 мес — по импорту;
 морковь столовую сушеную первого сорта — по ГОСТ 7588;
 пасту томатную — по ГОСТ 3343;
 поверхностно-активные вещества, разрешенные органами Госкомсанэпиднадзора для пищевых целей;
 порошок томатно-белковый — по ТУ 10 РСФСР 583;
 пряности:
 лист лавровый — по ГОСТ 17594;
 перец красный молотый — по ГОСТ 29053;
 перец черный молотый — по ГОСТ 29050;
 экстракт лаврового листа;
 масло лаврового листа эфирное — по ТУ 64—4—118;
 экстракт или масло пряной зелени эфирное (петрушки, сельдерея, укропа);
 пряность сухую растворимую лавра благородного;
 экстракт или масло черного перца эфирное;
 смесь перцовую;
 пюре картофельное сухое (крупка, хлопья, гранулы) — по ТУ 92—02—08—021;
 сахар-песок — по ГОСТ 21 или его заменители, разрешенные органами Госкомсанэпиднадзора для пищевых целей;
 соль поваренную пищевую не ниже первого сорта помолов № 0 и № 1 — по ГОСТ Р 51574;
 фарш говяжий сушеный — по ТУ 10.04.04.25.

3.4.2 В производство не допускается сырье, в котором содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, мышьяка, ртути, меди, цинка), микотоксинов, пестицидов превышает максимально допустимые уровни, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061—89, утвержденными Минздравом СССР 01.08.89.

3.5 Упаковка и маркировка

3.5.1 Упаковка и маркировка пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления — по ГОСТ 24508; дополнительная упаковка каш без жира — по 3.5.3.1, 3.5.3.2.

3.5.2 Информационные данные о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении Б.

3.5.3 Концентраты каш без жира упаковывают массой нетто от 0,1 до 20,0 кг.

3.5.3.1 Для розничной торговой сети концентраты каш без жира упаковывают массой нетто от 0,1 до 1,0 кг.

Для упаковки концентратов каш без жира в качестве потребительской тары дополнительно применяют пакеты из полиэтиленовой пленки марок Н «пищевая» и Т «пищевая» по ГОСТ 10354 с обязательным нанесением на пакет маркировки, характеризующей продукт.

3.5.3.2 Концентраты каш без жира массой нетто от 15,0 до 20,0 кг упаковывают в следующие виды тары:

мешки бумажные четырехслойные — по ГОСТ 2226 (для перевозки грузов по железной дороге применяют бумажные пяти-шестислойные мешки);

мешки льняные продуктовые — по ГОСТ 19317 не ниже второй категории с мешками-вкладышами из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 19360;

мешки для сахара — по ГОСТ 8516 или другие мешки, разрешенные к применению органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора, для контакта с пищевыми продуктами, с мешками-вкладышами из полиэтиленовой пленки — по ГОСТ 19360.

4 Правила приемки

4.1 Правила приемки — по ГОСТ 15113.0.

4.2 Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного эпидемиологического надзора и гарантирующим безопасность продукции.

5 Методы анализа

5.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 15113.0. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

5.2 Определение качества упаковки, массы нетто — по ГОСТ 15113.1.

5.3 Методы анализа — по ГОСТ 15113.1, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 и указанным в 3.3.3, 3.3.4 и 5.5.

5.4 Содержание микотоксинов и пестицидов определяют по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.5 Микробиологические анализы

5.5.1 Для микробиологических анализов от партии продукции отбирают случайную выборку, состоящую не менее чем из пяти проб.

5.5.2 Методы отбора проб для микробиологических анализов, подготовка проб и методы культивирования микроорганизмов — по ГОСТ 26668 — ГОСТ 26670.

5.5.3 Микробиологические анализы на обнаружение мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, бактерий группы кишечной палочки и плесневых грибов проводят по ГОСТ 26972.

5.5.4 Анализы на патогенные микроорганизмы (плазмокоагулирующие стафилококки, бактерий рода *Salmonella* и *Bac.cereus*) проводят по ГОСТ 10444.2, ГОСТ Р 50480 и ГОСТ 10444.8 в ведомственных или других аттестованных для проведения этих анализов лабораториях.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование и условия хранения пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления — по ГОСТ 24508.

6.2 Сроки хранения пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления со дня выработки должны соответствовать указанным в таблице 4.

Таблица 4

| Вид концентрата быстрого приготовления | Срок хранения концентрата, мес, не более | | |
|--|--|--|------------------------------|
| | в мешках бумажных четырехслойных, мешках льняных, для сахара и других, разрешенных органами Госкомсанэпиднадзора | в пакетах из термосваривающихся материалов | |
| | | бумажная с полимерным покрытием, полиэтиленовая пленка | на основе алюминиевой фольги |
| Концентраты молочные | — | 3 | 4 |
| Концентраты с жиром | — | 6 | 7 |
| Концентраты без жира | 8 | 8 | 10 |

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

КОДЫ ОКП
на пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления

| Наименование продукции | Код ОКП |
|--|--------------|
| Суп гречневый с мясом «Минутка» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9414 2701 |
| 120 | 91 9414 2711 |
| 1000 | 91 9414 2741 |
| 2000 | 91 9414 2761 |
| Суп пшеничный с мясом «Минутка» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9414 2791 |
| 120 | 91 9414 2801 |
| 1000 | 91 9414 2831 |
| 2000 | 91 9414 2851 |
| Суп перловый с мясом «Минутка» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9414 2881 |
| 120 | 91 9414 2891 |
| 1000 | 91 9414 2921 |
| 2000 | 91 9414 2941 |
| Суп перловый острый «Минутка» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9414 2971 |
| 120 | 91 9414 2981 |
| 1000 | 91 9414 3001 |
| 2000 | 91 9414 3021 |
| Суп рисовый с мясом «Минутка» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9414 3061 |
| 120 | 91 9414 3071 |
| 1000 | 91 9414 3101 |
| 2000 | 91 9414 3121 |
| Суп гречневый молочный «Минутка» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9424 3701 |
| 120 | 91 9424 3711 |
| 1000 | 91 9424 3741 |
| 2000 | 91 9424 3761 |
| Суп рисовый молочный «Минутка» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9424 3991 |
| 120 | 91 9424 4001 |
| 1000 | 91 9424 4031 |
| 2000 | 91 9424 4051 |
| Суп гречневый с овощами «Минутка» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9427 0901 |
| 120 | 91 9427 0911 |
| 1000 | 91 9427 0941 |
| 2000 | 91 9427 0961 |
| Суп пшеничный с овощами «Минутка» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9427 0971 |
| 120 | 91 9427 0981 |
| 1000 | 91 9427 0991 |
| 2000 | 91 9427 1011 |

Продолжение приложения А

| Наименование продукции | Код ОКП |
|--|--------------|
| Суп перловый с овощами «Минутка» насыпной в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9427 1061 |
| 120 | 91 9427 1081 |
| 1000 | 91 9427 1091 |
| 2000 | 91 9427 1111 |
| Каша гречневая с мясом «Минутка» насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 250 | 91 9432 2371 |
| 400 | 91 9432 2381 |
| 500 | 91 9432 2391 |
| 1000 | 91 9432 2411 |
| Каша рисовая с мясом «Минутка» насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 250 | 91 9432 2431 |
| 400 | 91 9432 2441 |
| 500 | 91 9432 2451 |
| 1000 | 91 9432 2471 |
| Каша пшеничная с мясом «Минутка» насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 250 | 91 9432 2511 |
| 400 | 91 9432 2531 |
| 500 | 91 9432 2541 |
| 1000 | 91 9432 2551 |
| Каша перловая с мясом «Минутка» насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 250 | 91 9432 2561 |
| 400 | 91 9432 2571 |
| 500 | 91 9432 2581 |
| 1000 | 91 9432 2591 |
| Каша гречневая с мясом быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9432 2061 |
| 120 | 91 9432 2071 |
| 250 | 91 9432 2611 |
| 400 | 91 9432 2631 |
| 1000 | 91 9432 2081 |
| 2000 | 91 9432 2091 |
| Каша пшеничная с мясом быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9432 2101 |
| 120 | 91 9432 2111 |
| 250 | 91 9432 2651 |
| 400 | 91 9432 2671 |
| 1000 | 91 9432 2141 |
| 2000 | 91 9432 2161 |
| Каша перловая с мясом быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9432 2191 |
| 120 | 91 9432 2201 |
| 250 | 91 9432 2691 |
| 400 | 91 9432 2711 |
| 1000 | 91 9432 2231 |
| 2000 | 91 9432 2251 |
| Каша рисовая с мясом быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9432 2271 |
| 120 | 91 9432 2291 |
| 250 | 91 9432 2731 |
| 400 | 91 9432 2751 |
| 1000 | 91 9432 2301 |
| 2000 | 91 9432 2351 |

Продолжение приложения А

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|--------------|
| Каша гречневая быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 5191 |
| 120 | 91 9442 5201 |
| 130 | 91 9442 5211 |
| 400 | 91 9442 5231 |
| 1000 | 91 9442 5251 |
| 2000 | 91 9442 5271 |
| Каша пшеничная быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 5291 |
| 120 | 91 9442 5301 |
| 400 | 91 9442 5321 |
| 1000 | 91 9442 5341 |
| 2000 | 91 9442 5361 |
| Каша перловая быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 5381 |
| 120 | 91 9442 5391 |
| 1000 | 91 9442 5421 |
| 2000 | 91 9442 5441 |
| Каша рисовая быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 5461 |
| 120 | 91 9442 5471 |
| 1000 | 91 9442 5511 |
| Каша гречневая с луком быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 5531 |
| 120 | 91 9442 5541 |
| 130 | 91 9442 5551 |
| 400 | 91 9442 5571 |
| 1000 | 91 9442 5591 |
| 2000 | 91 9442 5621 |
| Каша пшеничная с луком быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 5641 |
| 120 | 91 9442 5651 |
| 400 | 91 9442 5671 |
| 1000 | 91 9442 5691 |
| 2000 | 91 9442 5721 |
| Каша перловая с луком быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 5751 |
| 120 | 91 9442 5761 |
| 1000 | 91 9442 5781 |
| 2000 | 91 9442 5801 |
| Каша пшеничная сладкая быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 5821 |
| 120 | 91 9442 5831 |
| 1000 | 91 9442 5851 |
| 2000 | 91 9442 5891 |
| Каша гречневая без жира быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 8711 |
| 120 | 91 9442 8721 |
| 500 | 91 9442 8741 |
| 800 | 91 9442 8761 |
| 1000 | 91 9442 8781 |
| 2000 | 91 9442 8801 |

Продолжение приложения А

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|--------------|
| Каша гречневая без жира быстрого приготовления в мешках бумажных непропитанных массой нетто, кг: | |
| 15 | 91 9442 8906 |
| 20 | 91 9442 8926 |
| Каша пшеничная без жира быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 8931 |
| 120 | 91 9442 8941 |
| 500 | 91 9442 8961 |
| 800 | 91 9442 8971 |
| 1000 | 91 9442 8981 |
| 2000 | 91 9442 9011 |
| Каша пшеничная без жира быстрого приготовления в мешках бумажных непропитанных массой нетто, кг: | |
| 15 | 91 9442 9026 |
| 20 | 91 9442 9036 |
| Каша перловая без жира быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 9051 |
| 120 | 91 9442 9061 |
| 500 | 91 9442 9081 |
| 800 | 91 9442 9091 |
| 1000 | 91 9442 9101 |
| 2000 | 91 9442 9121 |
| Каша перловая без жира быстрого приготовления в мешках бумажных непропитанных массой нетто, кг: | |
| 15 | 91 9442 9126 |
| 20 | 91 9442 9146 |
| Каша рисовая без жира быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 9161 |
| 120 | 91 9442 9171 |
| 500 | 91 9442 9191 |
| 800 | 91 9442 9201 |
| 1000 | 91 9442 9211 |
| 2000 | 91 9442 9231 |
| Каша рисовая без жира быстрого приготовления в мешках бумажных непропитанных массой нетто, кг: | |
| 15 | 91 9442 9246 |
| 20 | 91 9442 9256 |
| Каша гречневая сладкая без жира быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 9271 |
| 120 | 91 9442 9281 |
| 500 | 91 9442 9301 |
| 800 | 91 9442 9311 |
| 1000 | 91 9442 9321 |
| Каша гречневая сладкая без жира быстрого приготовления в мешках бумажных непропитанных массой нетто, кг: | |
| 15 | 91 9442 9336 |
| 20 | 91 9442 9346 |
| Каша пшеничная сладкая без жира быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 9361 |
| 120 | 91 9442 9371 |
| 500 | 91 9442 9391 |
| 800 | 91 9442 9401 |
| 1000 | 91 9442 9411 |
| Каша пшеничная сладкая без жира быстрого приготовления в мешках бумажных непропитанных массой нетто, кг: | |
| 15 | 91 9442 9426 |
| 20 | 91 9442 9436 |

Продолжение приложения А

| Наименование продукции | Код ОКП |
|---|--------------|
| Каша перловая сладкая без жира быстрого приготовления в пакетах из термосваривающихся материалов, массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 9451 |
| 120 | 91 9442 9461 |
| 500 | 91 9442 9481 |
| 800 | 91 9442 9491 |
| 1000 | 91 9442 9501 |
| Каша перловая сладкая без жира быстрого приготовления в мешках бумажных непропитанных массой нетто, кг: | |
| 14 | 91 9442 9526 |
| 20 | 91 9442 9536 |
| Каша рисовая сладкая без жира быстрого приготовления насыпная в пакетах из термосваривающихся материалов массой нетто, г: | |
| 100 | 91 9442 9551 |
| 120 | 91 9442 9561 |
| 500 | 91 9442 9581 |
| 800 | 91 9442 9591 |
| 1000 | 91 9442 9601 |
| Каша рисовая сладкая без жира быстрого приготовления в мешках бумажных непропитанных массой нетто, кг: | |
| 15 | 91 9442 9626 |
| 20 | 91 9442 9636 |

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Пищевая и энергетическая ценность пищевых концентратов первых и вторых обеденных блюд быстрого приготовления (на 100 г продукта)

| Наименование продукта | Пищевая ценность, г | | | Энергетическая ценность, ккал |
|-------------------------|---------------------|------|----------|-------------------------------|
| | Белки | Жиры | Углеводы | |
| Первые обеденные блюда | | | | |
| 1 Супы с жиром и мясом | 12,5 | 12,7 | 52,5 | 380 |
| супы «Минутка» | 13,0 | 7,7 | 54,0 | 340 |
| 2 Супы с жиром без мяса | | | | |
| Супы крупяные с овощами | 13,5 | 12,0 | 50,9 | 370 |
| 3 Супы молочные | 13,6 | 10,0 | 47,0 | 331 |
| Вторые обеденные блюда | | | | |
| 1 Каши с мясом и жиром | 15,0 | 12,5 | 55,0 | 414 |
| каши «Минутка» | 16,0 | 9,8 | 55,0 | 375 |
| 2 Каши без жира | 10,1 | 1,5 | 60,4 | 306 |
| каши без жира сладкие | 9,8 | 1,2 | 67,1 | 315 |

ОКС 67.060

Н33

ОКП 91 9414;
91 9424;
91 9427;
91 9432;
91 9442

Ключевые слова: концентраты пищевые, первые и вторые обеденные блюда быстрого приготовления, обязательные требования, безопасность для жизни и здоровья населения, показатели качества, упаковка, маркировка, пищевая, энергетическая ценность
