

ТУ 9114-174-37676459-2014 ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Стоимость- 10000 рублей

Дата введения в действия - 2014 год.

Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на хлеб из муки хлебопекарной высшего, первого и второго сортов с добавлением компонентов по рецептуре, выпускаемый массой более 500 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:

Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:

- хлеб Полесский;
- хлеб ситный с изюмом подовый;
- хлеб саратовский;
- хлеб молочный;
- хлеб Английский домашний;
- хлеб Глобус;
- хлеб Зерновой особый;
- хлеб пшеничный Митинский;
- хлеб пшеничный Надеждинский;
- хлеб из пшеничной Нововятский;
- хлеб пшеничный;
- хлеб пшеничный особый;
- хлеб Раздельный;
- хлеб Смак;
- хлеб Тостовый;
- хлеб пшеничный Дачный;
- хлеб пшеничный Домашний.

Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:

- хлеб Гражданский;
- хлеб Городской;
- хлеб белорусский молочный;
- хлеб Красносельский;
- хлеб пшеничный особый;
- хлеб Горчичный;
- хлеб ситный молочный;
- хлеб домашний;
- хлеб Ромашка;
- хлеб кишиневский;
- хлеб пшеничный Дачный;
- хлеб пшеничный Домашний;
- хлеб пшеничный;
- хлеб пшеничный с отрубями;
- хлеб российский штучный;
- хлеб матнакаш;
- хлеб пшеничный бездрожжевой;
- хлеб пшеничный бездрожжевой с орехами;
- хлеб пшеничный бездрожжевой с вялеными томатами;
- хлеб пшеничный бездрожжевой с оливками;
- хлеб пшеничный бездрожжевой с копченой паприкой;
- хлеб пшеничный бездрожжевой с чесноком;
- хлеб пшеничный бездрожжевой с кунжутом;
- хлеб пшеничный бездрожжевой с тмином;
- хлеб пшеничный бездрожжевой с розмарином;

- хлеб пшеничный бездрожжевой со смесью семян.

Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта:

- хлеб целинный;
- хлеб Гражданский;
- хлеб белорусский молочный;
- хлеб Домашний;
- хлеб Красносельский;
- хлеб арнаут киевский;
- хлеб матнакаш.

Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов:

- хлеб пшеничный столовый подовый;
- хлеб пшеничный столовый формовой.

Изменение № 1

Дата введения в действие – 09.02.2015 г.

Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта:

- хлеб «Фитнес»;
- хлеб «Чемпион»;
- хлеб «Арбатский»;
- хлеб «Домашний»;
- хлеб «Пирамида»;
- хлеб «Любительский»;
- хлеб «Тостовый».

Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:

- хлеб «Зернышко»;
- хлеб «Полезный»;

Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов:

- хлеб «Социальный».

Изменение № 2

Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта:

- хлеб формовой.

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

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

- упакованной продукции – не более 24 часов;
- упакованная продукция - не более 72 часов.

Срок максимальной выдержки продукции на предприятии-изготовителе после выемки из печи:
- не более 10 часов.

В пакет документов (ТУ 9114-174-37676459-2014) 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.

