

ТУ 9113-175-37676459-2014 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО-РЖАНОЙ

СТОИМОСТЬ - 10000 РУБЛЕЙ

Дата введения в действие - 2014 год

Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на хлеб, вырабатываемый из муки ржаной хлебопекарной обойной, обдирной и сеяной или из смеси различных сортов ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки 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 ржаной дрожжевой:

- хлеб ржаной;
- хлеб ржаной заварной;
- хлеб ржаной московский.

Хлеб ржаной бездрожжевой:

- хлеб ржаной бездрожжевой;
- хлеб ржаной бездрожжевой с орехами;
- хлеб ржаной бездрожжевой с вялеными томатами;
- хлеб ржаной бездрожжевой с оливками;
- хлеб ржаной бездрожжевой с копченой паприкой;
- хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком;
- хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом;
- хлеб ржаной бездрожжевой с тмином;
- хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином;
- хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян.

Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой:

- хлеб Любительский;
- хлеб Дарницкий;
- хлеб Деликатесный;
- хлеб Берендеевский;
- хлеб Российский;
- хлеб ржаной бородинский;
- хлеб Бородинский особый;
- хлеб Дарницкий особый;
- хлеб Столичный;
- хлеб Дарницкий особый подовый;
- хлеб заварной;
- хлеб Домашний;
- хлеб Кировский;
- хлеб Украинский;
- хлеб Домашний;
- хлеб луковый Аполлон;
- хлеб ржано-обдирной йодированный;
- хлеб ржано-пшеничный;
- хлеб йодированный;
- хлеб Пассажирский;
- хлеб Сельский;
- хлебушек Любительский;

- хлебушек Прибалтийский;
- хлебушек целебный;
- хлебушек Любительский;

Хлеб ржано-пшеничный бездрожжевой:

- хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске;
- хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с орехами;
- хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с вяленными томатами;
- хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с оливками;
- хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с копченой паприкой;
- хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с чесноком;
- хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с кунжутом;
- хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с тмином;
- хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске с розмарином;
- хлеб бездрожжевой на хмелевой закваске со смесью семян.

Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:

- хлеб Орловский;
- хлеб Полярный;
- хлеб Преображенский;
- хлеб Сергеевский;
- хлеб Украинский особый;
- хлеб Деревенский;
- хлеб Дорожный;
- хлеб Мраморный;
- хлеб Обеденный;
- хлебушек многозлаковый;
- хлебушек Пикантный;
- хлебушек с отрубями;
- хлебушек Тыквита.

Хлеб пшенично-ржаной в смеси с зерновыми продуктами дрожжевой:

- хлеб Здравушка;
- хлеб Уржумский;
- хлебушек хлыновский;
- хлебушек гречишный;
- хлебушек с овсяными хлопьями;
- хлебушек Силаржи.

Изменение № 1

Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой:

- хлеб ржано-пшеничный заварной «Бородино» Экстра;
- хлеб ржано-пшеничный заварной «Монастырский»;
- хлеб ржано-пшеничный «Венгерский» домашний с луком;
- лепешка «Ржаная».

Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:

- хлеб пшенично-ржаной «Солодовый»;
- багет «Финский»;
- хлеб «Альпийский»;
- хлеб «Тостерный».

Хлеб ржаной бездрожжевой:

- хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра»;
- хлеб ржаной заварной бездрожжевой «Экстра» с семечками подсолнуха и тыквы.

Изменение № 2

Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой:

- хлеб «Шварцброт»;

Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:

- хлеб «Солодовый» (2 вариант);
- хлеб «Посольский»;
- хлеб «Чиабатта»;
- хлеб «Бородинский»;
- хлеб «Фирменный»;
- хлеб «Купеческий»;
- хлеб «Мраморный»;
- хлеб «Особый»;
- хлеб «С сыром»;
- хлеб «Чесночный».

Изменение № 3

Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:

- хлеб ржаной;
- хлеб «Луковый»;
- багет ржаной;
- багет «Фитнес»;
- багет с сухофруктами и орехами.

Изменение № 4

Хлеб ржано-пшеничный дрожжевой:

- хлеб «Дарницкий» (2 вариант);
- хлеб «Дачный»;
- хлеб «Городской».

Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:

- булочка «Бородинская»;
- хлеб «Деревенский» (2 вариант);
- хлеб «Бородино»;
- хлеб «Бородино» (2 вариант);
- хлеб «Монастырский»;
- хлеб «Монастырский» (2 вариант);
- хлеб «Кубанский».

Изменение № 5

Хлеб ржаной бездрожжевой:

- хлеб ржаной бездрожжевой;
- хлеб ржаной бездрожжевой с тмином;
- хлеб ржаной бездрожжевой с укропом;
- хлеб ржаной бездрожжевой с солодом;
- хлеб ржано – гречневый бездрожжевой.

Хлеб ржано-пшеничный бездрожжевой:

- хлеб «Ситный с примесью муки пшеничной и овсяной».

Изменение № 6

Хлеб пшенично-ржаной дрожжевой:

- хлеб ржаной порционный;
- хлеб ржаной (вариант 2);
- хлеб «Амарантовый»;
- хлеб солодовый с тмином;
- багет ржаной (вариант 2);
- багет с сухофруктами и орехами (вариант 2);
- багет «Фитнес» (вариант 2).

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 относительной влажности воздуха не более 75%:

- продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной – не более 24 часов;
- остальной продукции - не более 36 часов.

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

- продукция из муки ржаной хлебопекарной обдирной, муки хлебопекарной обойной – не более 5 суток;
- продукция из смеси муки ржаной хлебопекарной и муки пшеничной хлебопекарной - не более 4 суток;
- продукция из муки ржаной хлебопекарной сеяной – не более 3 суток.

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

- продукции из муки ржаной хлебопекарной сеяной и смеси ее с мукой пшеничной хлебопекарной - не более 10 часов;
- остальной продукции – не более 14 часов.

В пакет документов (ТУ 9113-175-37676459-2014) 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.

ПРЕДЛАГАЕМ ЗАКАЗАТЬ У НАС ДЕКЛАРАЦИЮ О СООТВЕТСТВИИ НА ПРОДУКЦИЮ, ВЫПУСКАЕМУЮ ПО ТУ9113-175-37676459-2014 "Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной".