ГОСТ Р 50847—96

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ ОБЕДЕННЫХ БЛЮД БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Технические условия

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским институтом пищеконцентратной 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 коагулазоположительных 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 коренья 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, — расплющенные 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

Примечания

1 Физико-химические показатели определяют в сухих концентратах.

2 Допускается повышение массовой доли влаги в концентратах на 1,0% при использовании томатной пасты.

3 Массовую долю посторонних минеральных примесей определяют при возникновении разногласий

4 В концентратах, изготовляемых без добавления жира и не содержащих мясных и молочных продуктов, массовая доля жира не нормируется.

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 (S.aureus) в 1 г продукта	Не допускаются	По ГОСТ 10444.2
Бактерии рода сальмонелл (Salmonella) в 25 г продукта	Не допускаются	По ГОСТ Р 50480
Бациллус цереус (Bac.cereus) в 1 г продукта	Не допускаются	По ГОСТ 10444.8

Примечания

1 Плазмокоагулирующие стафилококки определяют в концентратах, содержащих сухое молоко.

2 Бактерии рода сальмонелл определяют в концентратах, содержащих сушеный говяжий фарш.

3 Бациллус цереус определяют в концентратах, содержащих в качестве основного компонента крупу и не содержащих мясных и молочных продуктов.

3.3.5 Содержание токсичных элементов (свинца, кадмия, мышьяка, ртути, меди и цинка), микотоксинов и пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных в медико-биологических 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 быстроразваривающуюся 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;
коренья 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	
		бумага 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 термосвариваю-щихся 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 термосвариваю-щихся 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 термосвариваю-щихся 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 термосвариваюшихся 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 термосвариваюшихся 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

gost.e-ecolog.ru