**ООО Санаторий « ТАРХАНЫ», г. Пятигорск.**

**Декабрь 2024 год.**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

Раздел 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Требования к техническим и функциональным характеристикам  (потребительским свойствам) | Ед. изм. | Кол-во | Требования к транспортной таре, потребительской упаковке, маркировке |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  | Молоко питьевое | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Наименование показателя | Значения показателей | | | | Максимальные  значения  показателей | Минимальные  значения  показателей | Значения  показателей, не  подлежащих  изменению | | Вид молока | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены коровье | | Вид молока по способу обработки | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены пастеризованное | | Вид молочного сырья | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены нормализованное | | Массовая доля жира, % | Требования установлены 3,2 | Требования не установлены | Требования не установлены | | Массовая доля белка, % | Требования не установлены | Требования установлены  не менее 2,8 | Требования не установлены | | Кислотность, ͦТ, | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не более 21,0 | | Группа чистоты | Требования не установлены | Требования установлены  не ниже I | Требования не установлены | | Плотность, кг/м3, не менее | Требования установлены  1029 | Требования не установлены | Требования не установлены | | Срок годности при t 4±2°С, суток | Требования установлены не более 5 суток | Требования не установлены | Требования не установлены | | Температура продукта, °С | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены  4±2 | | Остаточный срок годности от первоначального на дату поставки Заказчику, | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не менее 80,0 | | Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %, не менее | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены 8,2 | | Поставка каждой партии должна сопровождаться документами подтверждающими качество продукции, оформленными в соответствии с требованиями действующего законодательства. | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены  Наличие | | литр |  | Молочная продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (TP ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молока и молочной продукции требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) в течение срока их годности. Фасовка - в ПВХ тару (пластиковый пакет) массой нетто не менее 0,8 кг. и не более 1 кг. Допускаемое отрицательное отклонение содержимого нетто или объема от номинального количества не более 15 г. |
| 2 | Кефир | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Наименование показателя | Значение показателей | | | | Максимальные  значения  показателей | Минимальные  значения  показателей | Значения  показателей, не  подлежащих  изменению | | Вид молочного сырья | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены нормализованное молоко | | Наличие обогащающих компонентов | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены без обогащающих компонентов | | Массовая доля жира, % | Требования установлены | Требования установлены  не менее 2,5 | Требования не установлены | | Массовая доля белка, % | Требования не установлены | Требования установлены не менее 2,8 | Требования не установлены | | Кислотность, ͦТ | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены от 85 до 130 включительно | | Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г. продукта в течение срока годности | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не менее 107 | | Количество дрожжей КОЕ в 1 г. продукта | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не менее 104 | | Срок годности при t 4±2°С, суток | Требования установлены не более 7 суток | Требования не установлены | Требования не установлены | | Температура продукта, °С | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены 4±2 | | Остаточный срок годности от первоначального на дату поставки Заказчику, | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не менее 80,0 | | Поставка каждой партии должна сопровождаться документами подтверждающими качество продукции, оформленными в соответствии с требованиями действующего законодательства. | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены наличие | | литр |  | Продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (TP ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молочной продукции требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) в течение срока их годности. Фасовка - в ПВХ тару (пластиковый пакет) массой нетто не менее 0,8 кг. и не более 1 кг. Допускаемое отрицательное отклонение содержимого нетто или объема от номинального количества не более 15 г. |
| 1. 3   3 | Кефир | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Наименование показателя | Значение показателей | | | | Максимальные  значения  показателей | Минимальные  значения  показателей | Значения  показателей, не  подлежащих  изменению | | Вид молочного сырья | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены нормализованное молоко | | Наличие обогащающих компонентов | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены без обогащающих компонентов | | Массовая доля жира, % | Требования не установлены | Требования установлены  не менее 2,5 | Требования не установлены | | Массовая доля белка, % | Требования не установлены | Требования установлены не менее 2,8 | Требования не установлены | | Кислотность, ͦТ | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены от 85 до 130 включительно | | Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г. продукта в течение срока годности | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не менее 107 | | Количество дрожжей КОЕ в 1 г. продукта | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не менее 104 | | Срок годности при t 4±2°С, суток | Требования установлены не более 7 суток | Требования не установлены | Требования не установлены | | Температура продукта, °С | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены 4±2 | | Остаточный срок годности от первоначального на дату поставки Заказчику, | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не менее 80,0. | | Поставка каждой партии должна сопровождаться документами подтверждающими качество продукции, оформленными в соответствии с требованиями действующего законодательства. | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены наличие | | литр |  | Продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (TP ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молочной продукции требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) в течение срока их годности. Фасовка - герметичный пластиковый стакан, пластинка выпускается из фольги с термолаковым покрытием массой нетто не менее 0,2 кг. |
| 4 | Ряженка | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Наименование показателя | Значение показателей | | | | Максимальные  значения  показателей | Минимальные  значения  показателей | Значения  показателей, не  подлежащих  изменению | | Вид сырья | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены нормализованное молоко | | Массовая доля жира, % | Требования установлены не более 3,5 | Требования установлены не менее 2,5 | Требования не установлены | | Массовая доля белка, % | Требования не установлены | Требования установлены не менее 2,8 | Требования не установлены | | Кислотность, ͦТ | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены от 70 до 110 включительно | | Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г. продукта в течение срока годности не менее | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены 107 | | Срок годности при t 4±2°С, суток | Требования установлены  не более 7 суток | Требования не установлены | Требования не установлены | | Остаточный срок годности от первоначального на дату поставки Заказчику, | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не менее 80,0 | | Температура продукта, °С | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены 4±2. | | Поставка каждой партии должна сопровождаться документами подтверждающими качество продукции, оформленными в соответствии с требованиями действующего законодательства | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены наличие | | литр | 3850 | Продукция, предназначенная для реализации, должна быть расфасована в упаковку, соответствующую требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (TP ТС 005/2011) и обеспечивающую безопасность и сохранение потребительских свойств молочной продукции требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) в течение срока их годности. Фасовка - герметичный пластиковый стакан, пластинка выпускается из фольги с термолаковым покрытием массой нетто не более 0.2 кг. |
| 5 | Сметана | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Наименование показателя | Значение показателей | | | | Максимальные  значения  показателей | Минимальные  значения  показателей | Значения  показателей, не  подлежащих  изменению | | Вид сырья | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены Нормализованные сливки | | Массовая доля жира, % | Требования не установлены | Требования установлены менее 25,0 | Требования не установлены | | Массовая доля белка, % | Требования установлены более 2,3 | Требования не установлены | Требования не установлены | | Кислотность, ͦТ | Требования установлены  до 100,0 | Требования установлены  от 60,0 | Требования не установлены | | Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г. продукта в течение срока годности не менее | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены 107 | | Срок годности при t 4±2°С, суток | Требования установлены не более 14 суток | Требования не установлены | Требования не установлены | | Температура продукта, °С | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены  4±2. | | Остаточный срок годности от первоначального на дату поставки Заказчику,суток | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не менее 80,0 | | Поставка каждой партии должна сопровождаться документами, подтверждающими качество продукции, оформленными в соответствии с требованиями действующего законодательства. | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены  наличие | | кг |  | Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (TP ТС 005/2011), документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества, безопасности и заявленных в маркировке потребительских свойств продуктов при их перевозках, хранении и реализации. Фасовка - герметичный пластиковый стакан, пластинка выпускается из фольги с термолаковым покрытием, масса нетто не должна превышать 0,5 кг. Сметана должна сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (TP ТС 022/2011) и дополнительным требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Маркировка групповой упаковки, многооборотной, транспортной упаковки, транспортного пакета — в соответствии с требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (TP ТС 022/2011) и дополнительным требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры по ГОСТ 14192-96, нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.,. |
| 6 | Творог | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Наименование показателя | Значение показателей | | | | Максимальные  значения  показателей | Минимальные  значения  показателей | Значения  показателей, не  подлежащих  изменению | | Вид сырья | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены нормализованное молоко | | Массовая доля жира, % | Требования не установлены | Требования установлены не менее 9,0 | Требования не установлены | | Массовая доля белка, % | Требования установлены более 12,0 | Требования установлены | Требования не установлены | | Кислотность, ͦТ | Требования установлены не более 220,0 | Требования не установлены | Требования не установлены | | Массовая доля влаги,% | Требования установлены не более 73,0 | Требования не установлены | Требования не установлены | | Срок годности при t 4±2°С, суток | Требования установлены не более 5 суток | Требования не установлены | Требования не установлены | | Температура продукта, °С | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены 4±2 | | Остаточный срок годности от первоначального на дату поставки Заказчику, | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не менее 80,0. | | Поставка каждой партии должна сопровождаться документами подтверждающими качество продукции, оформленными в соответствии с требованиями действующего законодательства. | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены наличие | | кг | 8000 | Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (TP ТС 005/2011), документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества, безопасности и заявленных в маркировке потребительских свойств продуктов при их перевозках, хранении и реализации. Должен представлять собой кисломолочный продукт, ,произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов (лактококков, смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) методами кислотной,, кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и/или прессования.. Вкус и запах должны быть чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет требуется белый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Фасовка - полимерный пакет для пищевых продуктов, материал комбинированный на основе алюминиевой фольги (флоупак с металлизированным покрытием); масса нетто не более 1,0 кг. Творог должен сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (TP ТС 022/2011) и дополнительным требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Маркировку потребительской тары осуществляют в соответствии с требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (TP ТС 022/2011) с уточнением предусмотренным ГОСТ 31453-2013. . |
| 1. 7   7 | Сметана | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Наименование показателя | Значение показателей | | | | Максимальные  значения  показателей | Минимальные  значения  показателей | Значения  показателей, не  подлежащих  изменению | | Вид сырья | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены Нормализованные сливки | | Массовая доля жира, % | Требования не установлены | Требования установлены менее 25,0 | Требования не установлены | | Массовая доля белка, % | Требования установлены более 2,3 | Требования не установлены | Требования не установлены | | Кислотность, ͦТ | Требования установлены  до 100,0 | Требования установлены  от 60,0 | Требования не установлены | | Количество молочнокислых микроорганизмов КОЕ в 1 г. продукта в течение срока годности не менее | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены 107 | | Срок годности при t 4±2°С, суток | Требования установлены не более 7 суток | Требования не установлены | Требования не установлены | | Температура продукта, °С | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены  4±2. | | Остаточный срок годности от первоначального на дату поставки Заказчику,суток | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены не менее 80,0 | | Поставка каждой партии должна сопровождаться документами подтверждающими качество продукции, оформленными в соответствии с требованиями действующего законодательства. | Требования не установлены | Требования не установлены | Требования установлены  наличие | | кг |  | Тара и материалы, используемые для упаковывания и укупоривания продукта, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (TP ТС 005/2011), документов, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность качества, безопасности и заявленных в маркировке потребительских свойств продуктов при их перевозках, хранении и реализации. Фасовка - герметичное пластиковое ведро, масса нетто не должна превышать 5,0 кг. Сметана должна сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (TP ТС 022/2011) и дополнительным требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Маркировка групповой упаковки, многооборотной, транспортной упаковки, транспортного пакета — в соответствии с требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (TP ТС 022/2011) и дополнительным требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от солнечных лучей» и «Ограничение температуры» с указанием минимального и максимального значений температуры по ГОСТ 14192-96, нормативным и техническим документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.,. |

Раздел. 2 Общие требования

1. Молоко питьевое пастеризованное должно быть изготовлено из нормализованного пастеризованного молока. Должно соответствовать ГОСТ и/или Техническим регламентам Таможенного союза для данного вида продукции. Рекомендуется соответствие молока санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Молоко должно представлять собой непрозрачную жидкость. Консистенция должна быть жидкая, однородная не тягучая, слегка вязкая. Молоко необходимо без хлопьев белка и сбившихся комочков жира. Вкус и запах требуется без посторонних привкусов и запахов, с легким привкусом кипячения. Вкус и запах должны быть характерным для молока. Цвет нужен белый. Фосфатаза для молока не допускается. Молоко рекомендуется без обогащающих компонентов. Уровни содержания микроорганизмов (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, стафилококки S.aureus, листе рии L.monocytogenes) в молоке не должны превышать требований, установленных в соответствующем ТР ТС. 2. Кефир должен быть изготовлен из нормализованного молока с использованием закваски приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Вкус и запах чистый кисломолочный слегка острый/ вкус и запах обусловленный добавленными компонентами. Консистенция и внешний вид нyжнаоднородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. Цвет нужен равномерный по всей массе: молочно-белый, обусловленный добавленными компонентами. Должно соответствовать ГОСТ и/или Техническим регламентам Таможенного союза для данного вида продукции. Рекомендуется соответствие кефира санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, Staphylococcus aureus, бактерии рода Salmonella, молочнокислые микроорганизмы) в продукте не должны превышать требований установленные в соответствующем ТР ТС. Уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований установленные в соответствующем ТР ТС. 3.Кефир должен быть изготовлен из нормализованного молока с использованием закваски приготовленной на кефирных грибках, без добавления чистых культур молочнокислых микроорганизмов и дрожжей. Вкус и запах чистый кисломолочный слегка острый/ вкус и запах обусловленный добавленными компонентами. Консистенция и внешний вид нyжнаоднородная, с нарушенным или ненарушенным сгустком, допускается газообразование, вызванное действием микрофлоры кефирных грибков. Цвет нужен равномерный по всей массе: молочно-белый, обусловленный добавленными компонентами. Должно соответствовать ГОСТ и/или Техническим регламентам Таможенного союза для данного вида продукции. Рекомендуется соответствие кефира санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, Staphylococcus aureus, бактерии рода Salmonella, молочнокислые микроорганизмы) в продукте не должны превышать требований установленные в соответствующем ТР ТС. Уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований установленные в соответствующем ТР ТС..4. Ряженка - кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - термофильных молочнокислых стрептококков с добавлением болгарской молочнокислой палочки или без ее добавления. Внешний вид и консистенция однородная жидкость с нарушенным (ненарушенным) сгустком, без газообразования. Цвет светло - кремовый, равномерный по всей массе. Вкус и запах чистый, кисломолочный, с выраженным привкусом пастеризации. Должно соответствовать ГОСТ и/или Техническим регламентам Таможенного союза для данного вида продукции. Рекомендуется соответствие Ряженки санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Наличия обогащающих компонентов быть не должно. Фосфатаза или пероксидаза не допускается. Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований соответствующего ТР ТС. Допустимые уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, Staphylococcus aureus, бактерии рода Salmonella, молочнокислые микроорганизмы) в продукте не должны превышать требований соответствующего ТР ТС.5. Сметана - кисломолочный продукт, который произведен путем сквашивания сливок с добавлением молочных продуктов или без их добавления с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков, массовая доля жира в котором составляет не менее чем 10%. Внешний вид и консистенция необходима однородная густая масса с глянцевой поверхностью. Для сметаны допускается недостаточно густая, слегка вязкая консистенция с незначительной крупитчатостью. Вкус и запах нужны чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет должен быть белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Продукт должен соответствовать ГОСТ и Техническим регламентам Таможенного союза на данный вид продукции. Рекомендуется соответствие сметаны санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований ТР ТС. Допустимые уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, Staphylococcus aureus, бактерии рода Salmonella, молочнокислые микроорганизмы) в продукте не должны превышать требований ТР ТС. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир.6. Творог должен быть изготовлен из нормализованного молока. Кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов - лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков и методами кислотной или кислотно-сычужной коагуляции белков с последующим удалением сыворотки путем самопрессования и /или прессования. Консистенция и внешний вид: мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка. Вкус и запах необходимы чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Цвет белый (с кремовым оттенком), равномерный по всей массе или обусловленный добавленными компонентами. Продукт должен соответствовать ГОСТ и Техническим регламентам Таможенного союза на данный вид продукции. Рекомендуется соответствие «Творога» санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, диоксины, меламин, антибиотики, пестициды, радионуклиды) в продукте не должны превышать требований ТР ТС. Допустимые уровни содержания микроорганизмов (бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, Staphylococcus aureus, бактерии рода Salmonella, молочнокислые микроорганизмы) в продукте не должны превышать требований ТР ТС. Жировая фаза продукта должна содержать только молочный жир. Фосфатаза не должна допускаться.