

Индивидуальный предприниматель ФИО

ОКПД2: 10.72.12.120

«УТВЕРЖДАЮ»

Индивидуальный предприниматель

_____ /ФИО

«__» _____ 2026 г.

**ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ С МАРКИРОВКОЙ
«ПЕЧЕНЮШКИ»**

**Технические условия
ТУ 10.72.12-001-ОКПО-2026**

Дата введения

«__» _____ 2026 г.

Разработчик:

ИП ФИО

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	3
2 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ	4
3 МАРКИРОВКА	8
4 УПАКОВКА	8
5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ	9
6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	9
7 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ	10
ПРИЛОЖЕНИЕ А	11

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящие технические условия (далее – ТУ) распространяются на изделия кондитерские мучные: Печенье песочное, заварное, слоеное, бисквитное с маркировкой «ПЕЧЕНЮШКИ» (далее – «изделия» или «продукция»), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, реализуемые через торговую сеть и предприятия общественного питания.

Пример записи продукции при ее заказе и (или) в других документах:

«Печенье песочное «ПЕЧЕНЮШКИ» «ТУ 10.71.12-001-ОКПО-2026».

Перечень нормативных документов, на которые даны ссылки в настоящих ТУ, приведен в Приложении А.

2 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Характеристики

2.1.1 Печенье должно быть изготовлено в соответствии с требованиями настоящих ТУ по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований ТР ТС 021/2011 или нормативных правовых актов, действующих на территории РФ.

2.1.2 По органолептическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика печенья			
	песочное	заварное	слоёное	бисквитное
Вкус и запах	Выраженные, свойственные вкусу и запаху компонентов, входящих в рецептуру печенья, без посторонних привкуса и запаха.			
Форма	Плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.	Разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, вздутий и повреждений края.	Круглая или овальная, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин, вздутий и повреждений края.	Плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.
Поверхность	Гладкая, с четким не расплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности.	Гладкая или шероховатая.	Гладкая или шероховатая с извилистыми трещинками.	Гладкая, с наличием сквозных проколов и возможным

Допускаются:
изделия с односторонним надрывом (след от разлома двух изделий, слипшихся ребрами во время выпечки):
не более 2 шт. в упаковочной единице,
не более 3% к массе в весовом печенье,
с количеством штук в 1 кг более 200 - не более 4% к массе печенья;
изделия с незначительной деформацией не более 4% к массе печенья;
изделия надломанные:
не более 1 шт. в упаковочной единице массой до 400 г,
не более 2 шт. в упаковочной единице массой более 400 г,
не более 5% (не более 3% для сдобного печенья) к массе в весовом печенье (печенье, содержащее более 5% надломанного, относят к лому);

				<p>рисунком в виде насечек.</p> <p>Не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная.</p> <p>Допускаются единичные вкрапления не полностью растворенных кристаллов сахара.</p> <p>Для печенья, изготовленного с применением пшеничной обойной или кукурузной муки, пшеничных отрубей, мака, тмина, кусочков карамели, фруктового сырья и т.д., поверхность шероховатая с вкраплениями частиц используемых компонентов.</p> <p>Для печенья без отделки, с добавлением орехов, допускаются трещины и вкрапления крошек ореха.</p> <p>Для печенья с крупными добавлениями допускается неровная поверхность с видимыми вкраплениями крупных добавлений.</p> <p>Поверхность глазированного или частично глазированного печенья или печенья с отделкой - сухая, не липкая, без сколов, вздутий и трещин, глазурь или отделка должна покрывать поверхность ровным или волнистым слоем.</p> <p>Для глазированного, частично глазированного и декорированного печенья допускается наличие мелких оголенных мест на нижней поверхности не более 1 шт. на упаковку в фасованном печенье и не более 5% к массе в весовом печенье.</p> <p>Поверхность декорированного печенья с четко нанесенным декором.</p> <p>Не допускается поседения, засахаривания или увлажнения глазури или отделки.</p> <p>Допускаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изделия с нечетким рисунком и слегка шероховатой поверхностью не более 1 шт. в фасованном и не более 5% к массе в весовом печенье; изделия с небольшими вздутиями и слегка шероховатой поверхностью не более 1 шт. в фасованном печенье и не более 5% к массе в весовом печенье; - для всех видов печенья: <p>углубления в виде раковин площадью не более 10 мм и с вкраплениями крошек: не более 1 шт. на упаковку в фасованном печенье и не более 4% к массе в весовом печенье;</p> <p>ровная или слегка волнистая без оголенных мест, без следов «поседения» для глазированного печенья, шероховатая, с вкраплениями частиц компонентов для печенья, изготовленного с применением пшеничной обойной, кукурузной муки, пшеничных отрубей и крупных добавлений</p> <p>Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.</p> <p>Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице</p>
Цвет	Равномерный, от светло-соломенного до темно-коричневого с учетом используемого сырья. Допускается более темная окраска выступающих частей рельефного рисунка, краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей.			
Вид в изломе	Пропеченное печенье с	Пропеченное печенье с пористой	Пропеченное печенье с	Пропеченное печенье со

	равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса	структурой, без пустот и следов непромеса. Допускается неравномерная пористость с наличием небольших пустот	равномерной пористой структурой, без пустот и следов непромеса	слоистой структурой без пустот и следов непромеса
Вид в изломе	<p>В печенье, наполненное начинкой, начинка должна находиться внутри изделия. Не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускаются незначительные уплотнение структуры и увеличение влажности печенья в местах, граничащих с начинкой.</p> <p>Печенье, переслоенное начинкой (печенье типа «сендвич»), представляет собой два печенья, соединенных между собой плоской стороной через слой начинки. Начинка не должна выступать за края изделия.</p> <p>В печенье с крупными добавлениями - наличие добавлений</p>			

2.1.3 По физико-химическим показателям печенье должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для печенья			
	песочное	заварное	слоёное	бисквитное
Массовая доля влаги, %, не более	10,0	16,0	10,5	9,0
Массовая доля общего сахара (по сахарозе), %, не более	35,0	45,0	40,0	20,0
Массовая доля жира, %, не более	30,0	40,0	25,0	30,0
Щелочность, град., не более	2,0			
Намокаемость, %, не менее	180	150		180
Массовая доля общей сернистой кислоты, %, не более	-			0,01
Массовая доля золы, не растворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10%, %, не более	0,1			
Массовая доля начинки, %, к массе изделия, не менее	15,0			
Примечания				
1 В печенье без добавления в рецептуру сахара или жира массовую долю сахара или жира не определяют.				
2 Намокаемость определяют в печенье без начинки, изготовленном без крупных добавлений (изюма, цукатов, орехов и семян, шоколадной крошки, кусочков карамели и т.д.), при наличии отделки ее удаляют.				
3 Влажность и щелочность в печенье определяют в целом изделии, без внешней отделки и начинки. Щелочность в печенье с начинкой не определяют.				
4 Массовую долю общего сахара, жира, влаги в глазированном печенье и печенье с начинкой и крупными добавлениями определяют без глазури, начинки и крупных добавлений.				
5 Массовую долю общей сернистой кислоты определяют в печенье, изготовленном с применением пиросульфита натрия и сульфитированного поро.				

2.1.4 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов в печенье не должно превышать норм, установленных в ТР ТС 021/2011 или нормативных правовых актах, действующих на территории РФ.

2.1.5 Микробиологические показатели печенья должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021/2011 или нормативных правовых актах, действующих на территории РФ.

2.2 Требования к сырью

2.2.1 Сырье, ароматизаторы и пищевые добавки, применяемые для изготовления печенья, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и по показателям безопасности соответствовать

требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013 или нормативных правовых актов, действующих на территории РФ.

3 МАРКИРОВКА

3.1 Маркировка печенья в потребительской и транспортной упаковке должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 или нормативных правовых актов, действующих на территории РФ.

3.2 Транспортная маркировка должна соответствовать ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Верх» (для наборов и коробочного ассортимента), «Хрупкое. Осторожно», «Беречь от солнечных лучей», «Беречь от влаги», «Пределы температуры».

3.3 Печенье, отправляемое в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4 УПАКОВКА

4.1 Печенье упаковывают в потребительскую упаковку или упаковывают в транспортную упаковку без потребительской упаковки.

4.2 Упаковочные материалы, потребительская и транспортная упаковка, используемые для упаковывания печенья, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 или нормативных правовых актов, действующих на территории РФ, и обеспечивать сохранение качества и безопасности продукта при его перевозках, хранении и реализации.

4.3 Масса нетто печенья в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской упаковки, с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто в одной упаковочной единице от номинального количества - по ГОСТ 8.579 или нормативному документу, действующему на территории РФ.

5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Правила приемки - по ГОСТ 5904.

5.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, показателей безопасности, ГМО осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции с учетом требований законодательства РФ.

6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

6.1. Отбор и подготовка проб - по ГОСТ 5904, минерализация проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929, отбор проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 32751, подготовка проб для микробиологических анализов - по ГОСТ 26669, методы культивирования микроорганизмов - по ГОСТ 26670.

6.2 Определение органолептических показателей - по ГОСТ 5897.

6.2.1 Форму, поверхность, цвет, вкус и запах, вид в изломе определяют при температуре $(18 \pm 5)^\circ\text{C}$.

6.3 Определение массовой доли влаги - по ГОСТ 5900.

6.4 Определение массовой доли сахара - ГОСТ 5903.

6.5 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 31902.

6.6 Определение щелочности - по ГОСТ 5898.

6.7 Определение массовой доли золы, не растворимой в растворе соляной кислоты - по ГОСТ 5901.

6.8 Определение массовой доли общей сернистой кислоты - по ГОСТ 26811.

6.9 Определение намокаемости - по ГОСТ 10114.

6.10 Определение начинки - по ГОСТ 5897.

6.11 Определение токсичных элементов:

- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;

- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

- ртути - по ГОСТ 26927.

6.12 Определение афлатоксина В₁ - по ГОСТ 30711.

6.13 Определение дезоксиниваленола - по нормативным документам, действующим на территории РФ.

6.14 Определение пестицидов - по нормативным документам, действующим на территории РФ.

6.15 Определение генетически модифицированных организмов (ГМО) - по нормативным документам, действующим на территории РФ.

6.16 Определение микробиологических показателей - по ГОСТ 10444.12, 10444.15, ГОСТ 31659, ГОСТ 31747. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды - по ГОСТ 27543.

7 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

7.1 Продукт транспортируют транспортными средствами в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и с учетом условий перевозок, установленных изготовителем.

7.2 Продукт следует хранить в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов. Рекомендуемые температура хранения - $(18\pm 5)^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха - не более 75%.

При хранении печенья ящики устанавливаются на стеллажах штабелями высотой не более 2 м.

Продукт не должен подвергаться воздействию прямого солнечного света и атмосферных осадков.

Не допускается хранить и транспортировать продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

7.3 Срок годности и условия хранения продукта устанавливает изготовитель.

ПРИЛОЖЕНИЕ А**Перечень нормативных документов, на которые даны ссылки в
настоящих технических условиях**

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ OIML R 76-1-2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 166-89 (ИСО 3599-76) Штангенциркули. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия

ГОСТ 1770-74 (ИСО 1042-83, ИСО 4788-80) Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 5897-90 Изделия кондитерские. Методы определения органолептических показателей качества, размеров, массы нетто и составных частей

ГОСТ 5898-87 Изделия кондитерские. Методы определения кислотности и щелочности

ГОСТ 5900-73 Изделия кондитерские. Методы определения влаги и сухих веществ

ГОСТ 5901-87 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли золы и металломагнитной примеси

ГОСТ 5903-89 Изделия кондитерские. Методы определения сахара

ГОСТ 5904-82 Изделия кондитерские. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб

ГОСТ 6709-72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846-2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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. Методы 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 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27543-87 Изделия кондитерские. Аппаратура, материалы, реактивы и питательные среды для микробиологических анализов

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В и М

ГОСТ 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31902-2012 Изделия кондитерские. Методы определения массовой доли жира

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

Лист регистрации изменений

Изм	Номер листов (страниц)				Всего листов (страниц) в докум.	№ докум.	Входящий № сопроводительного документа	Подп.	Дата
	измененных	замененных	новых	аннулированных					