

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Андрей Сергеевич Дыдыкин, тел.: +7(495)676-7541

Детские, лечебно-профилактические и специализированные продукты

1. Технологическая инструкция по производству мяса и субпродуктов, замороженных в блоках, для производства продуктов детей раннего возраста по ГОСТ Р 52674-2006

Технологическая инструкция распространяется на производство мяса жилованного и субпродуктов обработанных, замороженных в блоках и предназначенных для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на продукты питания детей раннего возраста.

Технологическая инструкция устанавливает режимы, порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроль и санитарно – технологические требования к производству.

2. Технологическая инструкция по производству колбас полукопченых для детского питания по ГОСТ Р 52992-2008

Технологическая инструкция распространяется на колбасы полукопченые, предназначенные для питания детей старше 6 лет.

Технологическая инструкция устанавливает рецептуру, технологические режимы, порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающие качество и безопасность полукопченых колбас, отвечающих требованиям ГОСТ Р 52992-2008.

3. Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных для детского питания по ГОСТ Р 53645-2009

Технологическая инструкция распространяется вареные мясные колбасные изделия (колбасы, колбаски, сардельки), предназначенные для питания детей старше 3 лет.

Технологическая инструкция устанавливает рецептуру, технологические режимы, порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающие качество и безопасность вареных колбасных изделий, отвечающих требованиям ГОСТ Р 53645-2009.