

Детское питание

1. БЛЮДА ОБЕДЕННЫЕ ВТОРЫЕ С МЯСОМ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ТУ 9165- 944- 00419779-08

Предназначены для питания детей старше 3-х лет в организованных коллективах, а также для реализации в торговой сети.

Ассортимент:

- биточки с рисом (гречкой) и овощами «Для детей»;
- биточки с овощным рагу «Для детей»;
- тефтели с макаронами «Для детей».

Сроки годности:

С момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18
° - не более 90 суток.

2. МЯСО СТРАУСА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ТУ 9211-938-00419779-08

Предназначено для производства продуктов питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста.

Ассортимент:

- туш и их частей: полутуши, четвертины, окорока, бедра, голени;
- бескостного мяса передних четвертин, задних четвертин, окорока.

Срок годности:

Хранение охлажденного мяса страуса осуществляют в соответствии с правилами по хранению мяса и мясных продуктов, утвержденными в установленном порядке - при температуре от минус 1 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 90 % - не более 5 суток.

3. КОЛБАСКИ СЫРОВЯЛЕННЫЕ «Тимка» с пониженным содержанием жира ТУ 9213-735-00419779-03

Колбасы сыровяленые выпускают в следующем ассортименте: «Тимка 1», «Тимка 2», «Тимка классная».

Для выработки колбас используется говядина первого сорта свинина второй, третьей и четвертой категории, шпик, молоко сухое обезжиренное, белки растительного происхождения, препарат бактериальный сухой, глицин, концентрат лактозы «Лактусан», ГДЛ, специи.

Колбасы сыровяленые обогащены витамином Е, глюкозой, аскорбиновой кислотой.

4. ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО (ОТ 3 ДО 6 ЛЕТ) И ШКОЛЬНОГО (ОТ 7 ДО 14 ЛЕТ) ВОЗРАСТА ТУ 9213-864-00419779-05 с Изменением № 1, 2

Предназначена для здорового питания детей дошкольного и школьного возраста, а также для диетического (профилактического) питания с целью профилактики дефицита минеральных веществ (кальция, йода), витаминов (В1, В2, РР, С, Е) и каротиноидов.

Ветчины вырабатываются следующих наименований: «Детская», «Детская -вита», «Классная», «Классная - вита», «Школьная».

Для выработки ветчины используют высококачественное мясное сырье (говядину I сорта, свинину нежирную, свинину полужирную) с применением яичепродуктов, растительных и молочных белков, крахмала, соли поваренной, каррагенана, цитрата кальция, премикса витаминов, йодказеина, масла «Каротино», специй.

Продукт по пищевой ценности адаптирован к специфике детского организма.

Введение витаминов В1, В2, РР позволяют удовлетворить суточную потребность детского организма на 20-25 %.

Срок годности ветчины:

в натуральной, белковой, целлюлозной оболочках - не более 72 ч,

в «Амифлексе» - не более 15 суток при температуре от 0 до 6 °С.

5. КОЛБАСКИ МЯСНЫЕ ПАСТЕРИЗОВАННЫЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА ТУ 9213-899-00419779-07 (взамен ТУ 9213-198-00008064-96)

Настоящие технические условия распространяются на колбаски мясные пастеризованные, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет.

Колбаски пастеризованные выпускают в следующем ассортименте: «Аппетитки», «Малыш», «Малютка».

Для выработки колбасок пастеризованных применяют следующее сырьё: говядину, свинину, мясо птицы, молоко сухое обезжиренное, белок соевый изолированный, крупу манную, крахмал картофельный и кукурузный, соль профилактическую, натрий аскорбиновоокислый, кислоту аскорбиновую, СО2 - экстракты мускатного ореха, веторон, каролин и др.

Колбаски пастеризованные выпускают штучными в полимерной оболочке типа «Амипак» и в упакованном виде под вакуумом или без оболочки (искусственной). Масса одной колбаски - 25-50 г.

Колбаски пастеризованные хранят при температуре от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха от 70 до 80 %.

Срок годности пасеризованных колбасок не более 45 суток.

6. ПОЛУФАБРИКАТЫ. ПЕЛЬМЕНИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ДЛЯ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ТУ 9214-734-00419779-2003

с Изменением 1, 2

Применяются для рационального питания детей дошкольного и школьного возраста

Ассортимент: Пельмени замороженные выпускаются следующих наименований:

«Детские», «Тимка» (3 рецептуры), «Солнечногорские», «Куриные»

Для выработки пельменей замороженных используется говядина жилованная сорта, свинина полужирная и жирная, мясо птицы, а также растительные и молочные белки, печень, кровь, яйцопродукты, лук, соль, специи, мука, веторон.

Продукт сбалансирован по соотношению белка и жира, обогащен легкоусвояемым железом, витаминами.

Срок годности - 45 суток при температуре не выше минус 18 °С.

Изменение № 1 предусматривает редакционные изменения в соответствии с ведением в действие новый ГОСТов, а также в соответствии с требованиями к сырью и компонентам, используемым для производства продуктов детского питания, содержащихся в СанПиН 2.3.2.1940-2005 «Организация детского питания» и удлинения срока годности пельменей до 90 суток.

7. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ. КОТЛЕТЫ ШКОЛЬНЫЕ, ФАРШ ДЛЯ КОТЛЕТ ШКОЛЬНЫХ. ТУ 9214-764-00419779-2002 с Изменением 1, 2. Применяются для рационального питания детей школьного возраста

Ассортимент: Полуфабрикаты мясные выпускают следующих наименований: Котлеты школьные (3 рецептуры), фарш для котлет школьных (три рецептуры).

Полуфабрикаты мясные вырабатываются из котлетного мяса (свиного и говяжьего), с добавлением сухого молока, растительных и молочных белков или изолята соевого белка, яйцопродуктов, хлеба, пряностей, профилактической йодированной соли, лука, сухарей панировочных.

Продукт по пищевой ценности адаптирован к специфики детского организма, обладает высоким ростовым эффектом. Вырабатывается при строгом контроле на действующем оборудовании полуфабрикатного производства. Предусмотрена возможность выпуска изделий разнообразной формы, а также с использованием льезона.

Срок годности в охлажденном виде при температуре не выше 4 °С - не более 12 ч., в замороженном виде при температуре не выше минус 18 °С не более 30 суток, в герметичной упаковке не более 3-х месяцев со дня выработки.

Изменение № 1 предусматривает редакционные изменения в соответствии с ведением в действие новых ГОСТов, а также в соответствии с требованиями к сырью и компонентам, используемым для производства продуктов детского питания, содержащихся в СанПиН 2.3.2.1940-2005 «Организация детского питания».

8. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО) ТУ 9214-770-00419779-2002 с

Изменением № 1, 2

Применяются для питания детей дошкольного и школьного возраста, а также диетического питания детей, нуждающихся в дополнительном поступлении белка.

Ассортимент: Полуфабрикаты мясные натуральные выпускают следующих наименований:

- ромштекс рубленый «Буратино»;
- ромштекс рубленый витаминизированный «Буратино»;
- ромштекс рубленый «Диетический»;
- ромштекс рубленый «Чиполлино»
- фарш для ромштекса «Буратино»;
- фарш для ромштекса «Диетический»

Полуфабрикаты мясные натуральные вырабатываются из мясного сырья (говядины, свинины, мяса птицы) с добавлением сухого молока или изолята соевого белка, витаминов, яйцепродуктов, специй, лука, соли, воды без использования крупяных, овощных добавок и хлеба и отличаются высоким содержанием белка.

Витаминизированный ромштекс «Буратино» обогащен витаминами В1, В2, РР, С, β-каротином в количествах необходимых для удовлетворения суточной потребности детей старше трех лет в этих микронутриентах на 50-60 % при употреблении одного ромштекса.

Срок годности при температуре не выше 18 °С - не более 30 суток,

в герметичной упаковке - не более 3-х месяцев,
охлажденных

при температуре 0-4 °С не более 12 часов.

Изменение № 1 предусматривает редакционные изменения в соответствии с введением в действие новый ГОСТов, а также в соответствии с требованиями к сырью и компонентам, используемым для производства продуктов детского питания, содержащихся в СанПиН 2.3.2.1940-2005 «Организация детского питания».

9. ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА ТУ 9214-786-00419779-2003 с Изменением № 1

Для профилактического питания детей школьного возраста с избыточной массой тела
Ассортимент: Полуфабрикаты рубленые мясные пониженной калорийности выпускают следующих наименований:

- котлеты низкокалорийные детские (3 рецептуры);
- биточки низкокалорийные детские (2 рецептуры);
- тефтели низкокалорийные детские (2 рецептуры);
- фрикадельки низкокалорийные детские (2 рецептуры)

Для выработки полуфабрикатов используется высококачественное мясное сырье (говядина, свинина, мясо птицы) с добавлением молока сухого, метилцеллюлозы МЦ-100 или капусты морской, овощей (моркови, тыквы, капусты, кабачков), отрубей пшеничных

или ржанных, или свекловичных волокон, белка соевого, яиц куриных, лука, перца душистого, соли поваренной. Предусмотрено использование каротинсодержащих добавок (веторона, каролина, масла пальмового «Carotino»).

Полуфабрикаты отличаются пониженным содержанием жира (8 %), соли (0,5-0,6 %), обогащены пищевыми волокнами и антиоксидантами (β-каротин), что позволяет использовать их как для питания здоровых детей школьного возраста, так и для профилактического питания детей школьного возраста с избыточной массой тела.

Срок годности:

охлажденных - 12 ч. при температуре не выше 4 °С;

замороженных при температуре минус 18 °С не более 30 суток,

в герметичной упаковке не более 3-х месяцев со дня выработки.

Изменение № 1 предусматривает редакционные изменения в соответствии с ведением в действие новый ГОСТов, а также в соответствии с требованиями к сырью и компонентам, используемым для производства продуктов детского питания, содержащихся в СанПиН 2.3.2.1940-2005 «Организация детского питания».

10. МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ТУ 9214-825-00419779-04 с Изменением № 1

Для профилактического питания детей при анемии, целиакии, йодной недостаточности
Ассортимент: Мясорастительные рубленые полуфабрикаты выпускают следующих наименований: Биточки - «Тимка», «Тимка 1», «Тимка 2», «Карапуз», «Гномик»

Мясорастительные рубленые полуфабрикаты вырабатываются из высоко-качественного мясного сырья массовая доля которого составляет 42-44 %.

В качестве растительных компонентов используется крупа (гречневая, овсяная, кукурузная, рисовая) в количестве до 8 % и овощи (капуста) в количестве до 10 %.

Полуфабрикаты обогащены витаминами А, Е, микроэлементами и йодом.

Срок годности мясорастительных полуфабрикатов :

охлажденных при температуре от 0 до 6 °С - не более 12 ч;

замороженных при температуре не выше минус 18 °С - не более 1 месяца,

в упаковке пол вакуумом - не более 3 месяцев.

Изменение № 1 предусматривает редакционные изменения в соответствии с ведением в действие новый ГОСТов, а также в соответствии с требованиями к сырью и компонентам, используемым для производства продуктов детского питания, содержащихся в СанПиН 2.3.2.1940-2005 «Организация детского питания».

11. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ТУ 9214-846-00419779-05 с Изменением № 1,2

Рекомендуется для профилактики дефицита пищевых волокон, минеральных веществ и витаминов

Ассортимент. В зависимости от вида мяса и разделки выпускаются в ассортименте:

полуфабрикаты: из говядины - крупнокусковые (вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, подлопаточная часть, котлетное мясо, грудная часть), порционные (вырезка, бифштекс натуральный, говядина духовая, лангет, антрекот, ромштекс без панировки, зразы натуральные), мелкокусковые (бефстроганов, азу, поджарка, гуляш); полуфабрикаты из свинины - крупнокусковые (вырезка, длиннейшая мышца, тазобедренная часть, лопаточная часть, котлетное мясо), порционные (вырезка, свинина духовая, эскалоп, шницель без панировки), мелкокусковые (поджарка, гуляш)

Срок годности полуфабрикатов мясных натуральных:
охлажденных - от 3 до 10 суток (под вакуумом),
замороженных - от 30 до 60 суток (под вакуумом).

12. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ С КОНИНОЙ ТУ **9214-847-00419779-04**

Рекомендуется для профилактики дефицита пищевых волокон, минеральных веществ и витаминов

Ассортимент: Полуфабрикаты мясные рубленые с кониной выпускают следующих наименований: котлеты с кониной «Радостные», «Богатырские», биточки с кониной «Молодецкие», «Степные»

Полуфабрикаты мясные диетические вырабатываются из конины с добавлением мяса птицы или баранины, меланжа, пряностей (СО₂-экстракты перца душистого, укропа, петрушки, тмина или их эмульсии), сухарей панировочных, воды питьевой.

Дополнительно содержат муку соевую текстурированную, муку соевую в виде порошка, масло подсолнечное, соль профилактическую йодированную, соевую белковую клетчатку, масло «Carotino» или «Веторон», а в качестве биологически активной добавки - шрот из расторопши.

Шрот из расторопши содержит целый ряд биологически активных компонентов, способствующих восстановлению функций печени, такие как силимарин, селен, каротиноиды, комплекс ПНЖК, флавоноиды, пищевые волокна, ферменты, микроэлементы (медь, цинк), витамины А, D, E, F, группы В.

Полуфабрикаты обогащены пищевыми волокнами, минеральными веществами (йод, кальций) и витаминами (β-каротин, С).

Срок годности мясных рубленых полуфабрикатов:

охлажденных при температуре от 0 до 6 °С - не более 12 ч;

замороженных при температуре не выше минус 18 °С - не более 1 месяца;

в упаковке под вакуумом - не более 3 месяцев.

13. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ РУБЛЕННЫЕ **ОБОГАЩЕННЫЕ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА ТУ** **9214-875-00419779-05**

Ассортимент: Полуфабрикаты выпускают следующих наименований:

- «Шницели из говядины и свинины обогащенные с пониженным содержанием жира»;
- «Биточки из птицы и свинины обогащенные с пониженным содержанием жира»;

В состав рецептур входит следующее сырьё: говядина, свинина, белок соевый изолированный, клетчатка пшеничная, нут, мука гречневая и овсяная, капуста морская, кабачки, тыква, лук репчатый, чеснок, зелень петрушки и укропа перец душистый, сухари панировочные, масло пальмовое, масло соевое, витаминные добавки Веторон и Каролин, янтарная кислота, соль, вода.

Полуфабрикаты выпускают в фасованном виде. Масса нетто упаковки от 100 г до 1000 г включительно.

Срок годности:

охлажденных при температуре не выше 6 °С - не более 12 ч;

замороженных при температуре не выше минус 18 °С - не более 1 месяца;

в упаковке под вакуумом - не более 3 месяцев.

14. ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕННЫЕ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ ТУ 9214-882-00419779-07

Ассортимент: Полуфабрикаты выпускают следующих наименований:

- «Шницели из говядины и свинины обогащенные пищевыми волокнами, витаминами С, йодом, кальцием, с пониженным содержанием жира и хлористого натрия»;

- «Котлеты из говядины и мясом птицы обогащенные пищевыми волокнами, витамином С, β-каротином, йодом, кальцием».

В состав рецептур входит следующее сырьё: нут, курага сушеная, яйца куриные, капуста морская, лук репчатый, чеснок, масла: из растопши, пальмовое красное, подсолнечное рафинированное; лецитин, витамин С, кислота янтарная.

Полуфабрикаты выпускают в фасованном виде. Масса нетто упаковки от 100 г до 1000 г включительно.

Срок годности:

охлажденных при температуре не выше 4 °С - не более 12 ч;

замороженных при температуре не выше минус 18 °С - не более 30 суток;

в упаковке под вакуумом - не более 3 месяцев.

15. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА «ЗАВТРАК МЯСНОЙ» ТУ 9216-772-00419779-2002

Ассортимент: Консервы «Завтрак мясной» выпускают следующих наименований:

«Детский» (содержание мясного сырья 85 %), «Тимка» (содержание мясного сырья 59-61 %).

Для выработки консервов используется говядина, свинина полужирная и жирная, субпродукты печень, кровь пищевая, растительный белок, овощи, крупа манная, соль, специи, каротин.

Обогащение витаминами позволяет получить продукт высокой пищевой биологической

ценности, адаптированный к специфике детского организма.

Используемая тара - металлические банки № 1, 10, 3, и банка из ламистера номинальной емкостью 50, 100 и 250 г.

Срок годности - 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

16. МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ЯГНЯТ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА ТУ 9216-773-00419779-2004

Рекомендуется для рационального питания детей первого года жизни и старше, а также при непереносимости белков говядины.

Ассортимент: Консервы мясные выпускают следующих наименований: «Ягненок», «Мясо ягненка с творогом», «Барашек»

Консервы мясные вырабатываются из экологически чистого мяса ягнят, выращенных в специализированных хозяйствах, крупы, муки, растительных масел, сухого молока (белка соевого), крови пищевой, творога, лактулозы, пряностей, витаминов, соли. По аминокислотному и жирнокислотному составам консервы нутриентно адекватны специфике питания детей раннего возраста. Обогащены витаминами А и С. Не содержат глютена.

Используемая тара - жестебанка № 1, 10; банка из ламистера номинальной вместимостью 50 и 100 г; стеклянная банка IV-51-100.

Срок годности - 24 месяца при температуре от 0 до 25 °С.

17. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТРАДАЮЩИХ РАХИТОМ ТУ 9216-790-00419779-04

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясные, предназначенные для лечебного и профилактического питания детей раннего возраста, предрасположенных к заболеванию рахитом, вырабатываются из говядины, мяса птицы, свинины, баранины с добавлением круп, герметически укупоренные и стерилизованные, обогащенные витаминами С, Д3, β - каротином и кальцием.

Консервы вырабатывают в следующем ассортименте: «Ко-ко», «Бутуз» - с 7 мес., «Крошка» - с 8 мес.

Консервную массу фасуют в металлические банки № 1 и № 10. Масса нетто в банках № 1, № 10 - 100 г.

Консервы хранят при температуре от 0 до 25 °С.

Срок годности не более 24 месяцев со дня выработки.

18. СОСИСКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ТУ 9216-866-00419779-06

Рекомендуются для рационального питания детей с 1,5 лет

Ассортимент: «Сосиски из говядины», «Сосиски из говядины витаминизированные»,

«Сосиски из мяса цыплят»

Сосиски вырабатываются из говядины, мяса цыплят с добавлением свинины, сухого молока, цитрата кальция, соли, пряностей. Продукт обладает высокой пищевой и биологической ценностью, адаптирован к специфике питания детей раннего возраста, не содержит фосфатов, нитрита, консервантов, красителей. Витаминизированные сосиски обогащены витаминами B1, B2, PP.

Предусмотрена фасовка готовых сосисок в консервную тару (банки стеклянные, металлические, пакеты стерилизуемые), что позволяет установить сроки годности сосисок при температуре от 0 до 25 °C в течение 2-х лет в стеклянной или металлической таре и 3-х месяцев в стерилизуемых пакетах.

19. КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН ТУ9217-357-00008064-01

Ассортимент: «Трапеза для двоих», «Вырастай-ка», «Я и кроха», «Малыш и я»

Для выработки консервов используется: говядина жилованная, свинина жирная, шпик хребтовый, кровь, печень говяжья или свиная, мука гречневая и кукурузная, молоко сухое, мясо птицы, соевый изолят, морская капуста сухая, топинамбур, огурцы соленые, меланж, аскорбиновая кислота, Каролин, экстракты пряностей, фолиевая кислота, минеральный обогатитель.

Фасуют консервную массу в металлические банки № 1, № 3, № 8.

Срок годности при температуре от 0 до 25 °C - не более 24 месяцев.

20. МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ЯГНЯТ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА ТУ 9217-779-00419779-04

Рекомендуется для рационального питания детей первого года жизни и старше, а также при непереносимости белков говядины

Ассортимент: Консервы мясные выпускают следующих наименований: «Мясо ягненка с черносливом», «Мясо ягненка с курагой», «Мясо ягненка с изюмом»

Консервы мясные вырабатываются из экологически чистого мяса ягнят, выращенных в специализированных хозяйствах, крупы, растительных масел, сухого молока, фруктов (чернослива, кураги, изюма), пряностей, витаминов, соли. По аминокислотному и жирнокислотному составу консервы нутриентно адекватны специфике питания детей раннего возраста. Обогащены витаминами А и С. Не содержат глутена.

Используемая тара - жестебанка № 1, 10; банка из ламистера номинальной вместимостью 50 и 100 г; стеклянная банка IV-51-100.

Срок годности - 24 месяца при температуре от 0 до 25 °C.

21. КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ФРИКАСЕ» ТУ9217-941-00008064-09

Ассортимент: Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные «Фрикассе», обогащенные минеральными веществами (йод, кальций), витаминами (В1, В2, РР, С, β-каротин), пищевыми волокнами, предназначенные для питания организованных коллективов и для реализации населению.

- «Фрикассе из свинины в белом соусе»;
- «Фрикассе из говядины в белом соусе»;
- «Фрикассе из мяса цыплят в белом соусе»;
- «Фрикассе из мяса индейки в белом соусе».

Срок годности консервов в металлической, стеклянной таре и таре из ламината при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности 75 % - 24 месяца со дня выработки.