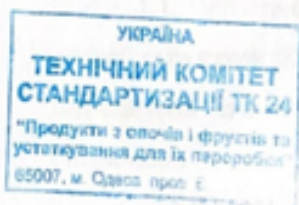


ТЕХНОЛОГІЧНА ІНСТРУКЦІЯ

На батончики желейні з використанням меду та борошна кунжутного

Підстава: ТУ У 10.8-04718013 -001:2023 «Батончики драглистої структури глазуrowані».



1. Технічні вимоги.

Вироби батончики желейні з використанням меду та борошна кунжутного виготовляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами, затвердженими в установленому порядку відповідно до санітарних правил, та основних санітарно-гігієнічних вимог [1] та чинних нормативних документів. За показниками якості батончики повинні відповідати вимогам цього стандарту та чинного законодавства України.

Оператори ринку відповідають за виконання вимог законодавства про безпеку і окремі показники якості харчових продуктів в рамках діяльності, яку вони здійснюють відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів».

1.1 Характеристики

1.1.1 За органолептичними показниками батончики драглистої структури глазуrowані з медом та кунжутним борошном повинні відповідати вимогам, наведеним у таблицях 1.

Таблиця 1 - Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд та консистенція	Драглеподібна. Допускається драглеподібна затяжна консистенція