**ОПИСИ ГОТОВИХ СТРАВ**

**(по групах)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва продукції:** | **Перші страви (супи) гарячі** |
| Органолептичні показники: |
| **Зовнішній вигляд:** | супи готові - перші обідні страви, що виготовляються на бульйонах (м'ясному, рибному, з птиці), молоці, а також на бульйони і відвари, які використовуються для приготування супів. |
| **Нормативний документ:** | Технологічна картка |
| **Склад:**  | Згідно з рецептурою  |
| **Консистенція**  | Рідка та /або пюреобразна (розшарування не допускається)  |
| Показники безпеки: |
| **Мікробіологічні показники** | МАФАМ, КУО не більше - 5×102 |
| БГКП – в 1 г не доп. |
| Staphylococcus aureus - в 1,0 г не доп.  |
| Salmonella - в 25 г не доп. |
| Опис виробництва: |
| **Вид оброблення:**  | **Згідно з технологічними блок-схемами на виготовлення.**Приготування (термообробка)Остигання до температури +10°СЗберігання при температурі +4°СНагрівання до температури +75°С мінімум 15 секундРеалізація Приготування (термообробка)Підтримування температури не менше +63°С не більше 4 годин Реалізація  |
| Інші характеристики: |
| **Пакування:**  | - використовуються тарілки при видачі у залу; - пакувальні матеріали для їжі «на винос»;  |
| **Маркування:**  | Маркування: назва, склад продукту (у тому числі алергени), енергетичну цінність та калорійність містяться у куточку споживача, та обов’язкова інформація (алергени) на пакуванні для їжі «на винос»; |
| **Зберігання:**  | Зберігати у холодильних шафах і камерах за температури не вище ніж 4°С (± 2) °С не більше ніж 24 години. При гарячому зберігання – температура не нижче 63°С не більше 4 годин.  |
| **Спосіб використання:**  | Призначено для безпосереднього вживання у їжу. Не потребує додаткової обробки. Повторне розігрівання не допускається. |
| **Спосіб розповсюдження:**  | Заклад громадського харчування, реалізація кінцевим споживачам |
| **Дані про передбачуваного споживача:** | Всі категорії населення |
| **Особливі застереження щодо використання:**  | Заборонено вживати особам, що мають алергію або непереносимість (яйце, молоко, борошно, горіхи).  |
| **Потенціальне невідповідне використання:**  | Порушення умов зберігання (температура вища за +6°С), вживання продукту при невідповідному терміні зберігання.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва продукції:** | **Салати із сирих овочів**  |
| Органолептичні показники: | У відповідності до складу, мають аромат та смак інгредієнтів та заправки (соусу) |
| **Зовнішній вигляд:** | Всі продукти рівномірно нарізані, перемішані, заправлені соусом або заправкою. Салат подається на порціонної тарілці. Декорований по рецептурі. Заправка рівномірно розподілена по компонентах салату (або у іншому вигляді) Продукти без ознак завітрювання та псування.Візуально відсутні сторонні домішки.  |
| **Нормативний документ:** | Технологічна картка |
| **Склад:**  | Згідно з рецептурою  |
| Показники безпеки: |
| **Мікробіологічні показники** | МАФАМ - 1×104БГКП – в 0,01 г не доп.E.coli - в 0.1 г не доп.S. aureus - в 0.1 г не доп.Proteus в 0.1 г не доп.Salmonella - в 25 г не доп. |
| Опис виробництва: |
| **Вид оброблення:**  | Згідно з технологічними блок-схемами на виготовлення.Основні етапи: підготування інгредієнтів, оброблення та нарізання овочів, сервірування, реалізація.  Листові овочі, зелень, що не піддаються тепловій обробці, для салатів, попередньо оборобляють. Виготовлення салатів і їх заправка здійснюється безпосередньо перед видачею.  |
| Інші характеристики: |
| **Пакування:**  | - використовуються фарфорові тарілки при видачі у залу; - пакувальні матеріали для їжі «на винос»;  |
| **Маркування:**  | Маркування: назва, склад продукту (у тому числі алергени), енергетичну цінність та калорійність містяться у куточку споживача, та обов’язкова інформація (алергени) на пакуванні для їжі «на винос»; |
| **Строк придатності:**  | Строки придатності не заправлених салатів – не більше 24 годин, заправлених салатів – не більше 12 годин.  |
| **Зберігання:**  | Зберігати у холодильних шафах і камерах за температури не вище ніж 4 ± 2 °С.  |
| **Спосіб використання:**  | Призначено для безпосереднього вживання у їжу. Не потребує додаткової обробки.  |
| **Спосіб розповсюдження:**  | Заклад громадського харчування, кінцевим споживачам.  |
| **Дані про передбачуваного споживача:** | Всі категорії населення |
| **Особливі застереження щодо використання:**  | Заборонено вживати особам, що мають алергію або непереносимість (яйце, молоко, борошно, горіхи).  |
| **Потенціальне невідповідне використання:**  | Порушення умов зберігання (температура вища за +4 ± 2°С), вживання продукту при невідповідному терміні зберігання.  |
| **Назва продукції:** | **Салати із сирих та термооброблених овочів з додаванням рибних, м’ясних компонентів та морепродуктів** |
| Органолептичні показники: |
| **Зовнішній вигляд:** | Багатокомпонентні салати із сирих та варених овочів, **з додаванням рибних, м’ясних компонентів та морепродуктів** заправлені олією, соусом, заправкою, майонезом |
| **Нормативний документ:** | Технологічна картка |
| **Склад:**  | Згідно з рецептурою та калькуляційною карткою |
| Показники безпеки: |
| **Мікробіологічні показники** | **Салати із сирих овочів**: МАФАМ - 1×104БГКП – в 0,1 г не доп.E.coli – в 1,0 г не доп.S. aureus - в 1,0 г не доп.Proteus в 0.1 г не доп.Salmonella - в 25 г не доп.**Салати із сирих овочів з додаванням сирих фруктів, яєць, конс. овочів, плодів, ягід**: МАФАМ - 1×105БГКП – в 0,01 г не доп.E.coli – в 0,1 г не доп.S. aureus - в 0,1 г не доп.Proteus в 0.1 г не доп.Salmonella - в 25 г не доп.**Салати із маринованих овочів та фруктів:** МАФАМ – не норм.БГКП – в 0,01 г не доп.E.coli – в 0,1 г не доп.S. aureus - в 0,1 г не доп.Proteus в 0.1 г не доп.Salmonella - в 25 г не доп.**Салати із варених овочів:** МАФАМ – 1×103БГКП – в 0,1 г не доп.E.coli – в 1,0 г не доп.S. aureus - в 1,0 г не доп.Proteus в 0.1 г не доп.Salmonella - в 25 г не доп. |
| Опис виробництва: |
| **Вид оброблення:**  | Згідно з технологічними блок-схемами на виготовлення.Основні етапи: підготування інгредієнтів, миття, очищення, теплова обробка (відварювання) та нарізання овочів, попередня підготовка м’яса, риби, морепродуктів, сервірування, реалізація. Приготування (холодна обробка) Реалізація |
| Інші характеристики: |
| **Пакування:**  | - використовуються фарфорові тарілки при видачі у залу; - пакувальні матеріали для їжі «на винос»;  |
| **Маркування:**  | Маркування: назва, склад продукту (у тому числі алергени), енергетичну цінність та калорійність містяться у куточку споживача, та обов’язкова інформація (алергени) на пакуванні для їжі «на винос»; |
| **Строк придатності:**  | Строки придатності не заправлених салатів – не більше 24 годин, заправлених салатів – не більше 12 годин.  |
| **Зберігання:**  | Зберігати у холодильних шафах і камерах за температури не вище ніж 4 ± 2 °С.  |
| **Спосіб використання:**  | Призначено для безпосереднього вживання у їжу. Не потребує додаткової обробки.  |
| **Спосіб розповсюдження:**  | Заклад громадського харчування.  |
| **Дані про передбачуваного споживача:** | Всі категорії населення |
| **Особливі застереження щодо використання:**  | Заборонено вживати особам, що мають алергію або непереносимість (яйце, молоко, борошно, горіхи, риба, морепродукти).  |
| **Потенціальне невідповідне використання:**  | Порушення умов зберігання (температура вища за +6°С), вживання продукту при невідповідному терміні зберігання.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва продукції:** | **Рибні страви та страви з морепродуктів** |
| Органолептичні показники: |
| **Зовнішній вигляд:** | Відварені, смажені та запечені вироби з риби  |
| **Нормативний документ:** | Технологічна інструкція на виготовлення |
| **Склад:**  | Згідно з рецептурою та калькуляційною карткою |
| Показники безпеки: |
| **Мікробіологічні показники** | МАФАМ - 1×103БГКП – в 1 г не доп.S. aureus - в 1 г не доп.Proteus в 0.1 г не доп.Salmonella - в 25 г не доп. |
| Опис виробництва: |
| **Вид оброблення:**  | Приготування (термообробка)ОхолодженняЗберіганняРозігріванняРеалізація Приготування (термооброблення)Реалізація  |
| Інші характеристики: |
| **Пакування:**  | - використовуються фарфорові тарілки при видачі у залу; - пакувальні матеріали для їжі «на винос»;  |
| **Маркування:**  | Маркування: назва, склад продукту (у тому числі алергени), енергетичну цінність та калорійність містяться у куточку споживача, та обов’язкова інформація (алергени) на пакуванні для їжі «на винос»; |
| **Зберігання та строк придатності:**  | Зберігати у холодильних шафах і камерах за температури не вище ніж - 2 - + 2°С - рибні страви – 36 годин;- страви з морепродуктів – не більше 24 годин;  |
| **Спосіб використання:**  | Призначено для безпосереднього вживання у їжу. Не потребує додаткової обробки.  |
| **Спосіб розповсюдження:**  | Заклади громадського харчування.  |
| **Дані про передбачуваного споживача:** | Всі категорії населення |
| **Особливі застереження щодо використання:**  | Заборонено вживати особам, що мають алергію або непереносимість (риба, ракоподібні, молюски).  |
| **Потенціальне невідповідне використання:**  | Порушення умов зберігання (температура вища за +2°С), вживання продукту при невідповідному терміні зберігання.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва продукції:** | **М’ясні страви, вироби з січеного м’яса****М’ясні страви цільнокускові з частковою та повною термообробкою** |
| Органолептичні показники: |
| **Зовнішній вигляд:** | Смажені, тушковані, відварні цільно-кускові кулінарні напівфабрикати високого ступеня готовності з м'яса (яловичина/свинина), доведені до кулінарної готовності та страви з січеного м’яса.  |
| **Нормативний документ:** | Технологічна інструкція на виготовлення |
| **Склад:**  | Згідно з рецептурою та калькуляційною карткою |
| Показники безпеки: |
| **Мікробіологічні показники** | **Цільно-кускові:** МАФАМ - 1×103БГКП – в 1 г не доп.S. aureus - в 1 г не доп.Proteus в 0.1 г не доп.Salmonella - в 25 г не доп.**Січені**: МАФАМ - 1×103БГКП – в 1 г не доп.S. aureus - в 1 г не доп.Proteus в 0.1 г не доп.Salmonella - в 25 г не доп. |
| Опис виробництва: |
| **Вид оброблення:**  | Згідно з технологічними блок-схемами на виготовлення.Основні етапи: підготування м’ясних напівфабрикатів, термообробка, сервірування, реалізація. Термообробка:- варіння, тушкування– не менше 100°С;- запікання – не мене 120°С; - інша (стейки) – в залежності від ступеня просмаження;  |
| Інші характеристики: |
| **Пакування:**  | - використовуються фарфорові тарілки при видачі у залу; - пакувальні матеріали для їжі «на винос»;  |
| **Маркування:**  | Маркування: назва, склад продукту (у тому числі алергени), енергетичну цінність та калорійність містяться у куточку споживача, та обов’язкова інформація (алергени) на пакуванні для їжі «на винос»; |
| **Строк придатності:**  | Відварне – 24 год.Смажене/тушковане – 36 год. Непросмажене до повного ступеня готовності (Rare, Medium rare, Medium) – не зберігається;  |
| **Зберігання:**  | Зберігати у холодильних шафах і камерах за температури не вище ніж 4± 2°С |
| **Спосіб використання:**  | Призначено для безпосереднього вживання у їжу. Не потребує додаткової обробки.  |
| **Спосіб розповсюдження:**  | Заклади громадського харчування.  |
| **Дані про передбачуваного споживача:** | Всі категорії населення |
| **Особливі застереження щодо використання:**  | Відсутні  |
| **Потенціальне невідповідне використання:**  | Порушення умов зберігання (температура вища за 4±2°С), вживання продукту при невідповідному терміні зберігання.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва продукції:** | **Страви з птиці** |
| Органолептичні показники: |
| **Зовнішній вигляд:** | Смажені, тушковані, відварні, виготовлені за технологією су-від цільно-кускові кулінарні напівфабрикати високого ступеня готовності з м'яса птиці (курка/індичка/качка), доведені до кулінарної готовності. |
| **Нормативний документ:** | Технологічна інструкція на виготовлення |
| **Склад:**  | Згідно з рецептурою та калькуляційною карткою |
| Показники безпеки: |
| **Мікробіологічні показники** | МАФАМ - 1×104БГКП – в 1 г не доп.S. aureus - в 1 г не доп.Proteus в 0.1 г не доп.Salmonella - в 25 г не доп. |
| Опис виробництва: |
| **Вид оброблення:**  | Згідно з технологічними блок-схемами на виготовлення. При необхідності тушка зачищається оперення, промивається в проточній воді. Підготовлена ​​тушка обробляється. Для готових кулінарних виробів м'ясо птиці піддається термічній обробці в залежності від типу готової продукції - запіканню, варінні з додаванням спецій відповідно до рецептури на конкретне найменування готового продукту. Основні етапи: підготування м’ясних напівфабрикатів, термообробка, сервірування, реалізація. Термообробка:- варіння, тушкування– не менше 100°С;- запікання – не мене 120°С;  |
| Інші характеристики: |
| **Пакування:**  | - використовуються фарфорові тарілки при видачі у залу; - пакувальні матеріали для їжі «на винос»;  |
| **Маркування:**  | Маркування: назва, склад продукту (у тому числі алергени), енергетичну цінність та калорійність містяться у куточку споживача, та обов’язкова інформація (алергени) на пакуванні для їжі «на винос»; |
| **Строк придатності:**  | 48 год.  |
| **Зберігання:**  | Зберігати у холодильних шафах і камерах за температури не вище ніж 4± 2°С |
| **Спосіб використання:**  | Призначено для безпосереднього вживання у їжу. Не потребує додаткової обробки.  |
| **Спосіб розповсюдження:**  | заклади громадського харчування.  |
| **Дані про передбачуваного споживача:** | Всі категорії населення |
| **Особливі застереження щодо використання:**  | Відсутні  |
| **Потенціальне невідповідне використання:**  | Порушення умов зберігання (температура вища за 4±2°С), вживання продукту при невідповідному терміні зберігання.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва продукції:** | **Гарніри круп’яні, овочеві та з макаронних виробів** |
| Органолептичні показники: |
| **Зовнішній вигляд:** | Шматочки, пюре, макаронні вироби, крупи |
| **Нормативний документ:** | Технологічна інструкція на виготовлення |
| **Склад:**  | Згідно з рецептурою та калькуляційною карткою |
| Показники безпеки: |
| **Мікробіологічні показники** | МАФАМ КУО в 1 г не більше - 1×103 (для овочевих1×102) БГКП – в 1 г не доп.Е.coli – в 1,0 г не доп. S. aureus - в 1 г не доп.Proteus в 0.1 г не доп.Salmonella - в 25 г не доп. |
| Опис виробництва: |
| **Вид оброблення:**  | Очищення овочів, промивання круп, відварювання (тушкування) охолодження.  |
| Інші характеристики: |
| **Пакування:**  | - використовуються фарфорові тарілки при видачі у залу; - пакувальні матеріали для їжі «на винос»;  |
| **Маркування:**  | Маркування: назва, склад продукту (у тому числі алергени), енергетичну цінність та калорійність містяться у куточку споживача, та обов’язкова інформація (алергени) на пакуванні для їжі «на винос»; |
| **Строк придатності:**  | 48 год.  |
| **Зберігання:**  | Зберігати у холодильних шафах і камерах за температури не вище ніж 4± 2°С |
| **Спосіб використання:**  | Призначено для безпосереднього вживання у їжу. Не потребує додаткової обробки.  |
| **Спосіб розповсюдження:**  | заклади громадського харчування.  |
| **Дані про передбачуваного споживача:** | Всі категорії населення |
| **Особливі застереження щодо використання:**  | Відсутні  |
| **Потенціальне невідповідне використання:**  | Порушення умов зберігання (температура вища за 4±2°С), вживання продукту при невідповідному терміні зберігання.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва продукції:** | **Торти, тістечка, десерти** |
| **Нормативний документ:** | Технологічна інструкція на виготовлення, ДСТУ 4803:2007 |
| **Склад:**  | Згідно з рецептурою  |
| **Органолептичні показники:** |
| **Зовнішній вигляд:** | Один або кілька шарів випеченого дрібнопористого, пишного, легкого, еластичного, покритого тонкою скоринкою напівфабрикату без слідів непромішування, промочені або непромочені сиропом, з прошарком оздоблювального напівфабрикату або без нього |
| **Форма:** | Різної форми  |
| **Поверхня:**  | Вкрита кремом, глазур’ю, гелем, декорована фруктами, напівфабрикатами, та ін. згідно з рецептурою.  |
| **Показники безпеки:** |
| **Мікробіологічні показники** | *МАФАМ, КОЕ в/г не більше:** *для виробів з оздобленням фруктами*
 | 1×1041×102 |
| *БГКП (коліформи) в 0,1 г*  | Не допускається |
| *S.aureus, в 0,1 г* | Не допускається |
| *Патогенні мікроорганізми, в т.ч. Salmonella в 25 г* | Не допускається |
| *Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж* | 50 |
| *Плісеневі гриби, КУО в 1 г,**не більше ніж* | 100 |
| **Опис виробництва:** |
| **Вид оброблення:**  | Згідно з технологічними блок-схемами на виготовлення.**Основні етапи:** випікання тістового напівфабрикату, приготування кремових та інших напівфабрикатів, приготування начинок, формування готового виробу, охолодження тістового напівфабрикату, пакування, маркування, зберігання та реалізація.  |
| **Інші характеристики:** |
| **Пакування:**  | - використовуються фарфорові тарілки при видачі у залу; - пакувальні матеріали для їжі «на винос»;  |
| **Маркування:**  | Маркування: назва, склад продукту (у тому числі алергени), енергетичну цінність та калорійність містяться у куточку споживача, та обов’язкова інформація (алергени) на пакуванні для їжі «на винос»; |
| **Строк придатності:**  | Строки придатності: в залежності від виду продукції вироби бісквітні - 96 годин при температурі від 0 до +6 °С, 30 діб при мінус 18 °С;вироби з листкового тіста - 96 годин при температурі від 0 до +6 °С;вироби мусові - 5 діб при температурі від 0 до +6 °С, 30 діб при мінус 18 °С;вироби з пісочного тіста - 72 години при температурі від 0 до +6 °С; |
| **Зберігання:**  | Зберігати у холодильних вітринах, холодильних/морозильних шафах та камерах  |
| **Спосіб використання:**  | Призначено для безпосереднього вживання у їжу. Не потребує додаткової обробки.  |
| **Спосіб розповсюдження:**  | Заклади громадського харчування.  |
| **Дані про передбачуваного споживача:** | Всі категорії населення |
| **Особливі застереження щодо використання:**  | Заборонено вживати особам, що мають алергію або непереносимість (яйце, молоко, борошно, горіхи).  |
| **Потенціальне невідповідне використання:**  | Порушення умов зберігання (температура вища за +6°С / -18°С), вживання продукту при невідповідному терміні зберігання.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва продукції:** | **Піца (вироби борошняні з сирною, овочевою, рибною, м’ясною начинками та морепродуктами)**  |
| **Нормативний документ:** | Технологічна інструкція на виготовлення, ГСТУ 158.003389676.013-2003 |
| **Склад:**  | Згідно з рецептурою  |
| **Органолептичні показники:** |
| **Зовнішній вигляд:** | Вироби з прісного тіста, з різною начинкою |
| **Поверхня:**  | Без тріщин та підривів, гладка та /або глянцева, з оздобленням, декоруванням. |
| **Начинка:** | У стані готовності. Однорідна, без витікання, без стороннього присмаку та запаху. |
| **Смак та аромат** | Відповідає виробу, без стороннього.  |
| **Показники безпеки:** |
| **Мікробіологічні показники** | *МАФАМ, КОЕ в/г не більше:*  | 1×103 |
| *БГКП (коліформи) в 0,1 г*  | Не допускається |
| *S.aureus, в 1,0 г* | Не допускається |
| *Патогенні мікроорганізми, в т.ч. Salmonella в 25 г* | Не допускається |
| *Плісеневі гриби, КУО в 1 г,**не більше* | 50 |
| **Опис виробництва:** |
| **Вид оброблення:**  | Згідно з технологічними блок-схемами на виготовлення.**Основні етапи:** замішування тіста, приготування напівфабрикатів начинки, формування виробу, випікання, охолодження, зберігання та реалізація.  |
| **Інші характеристики:** |
| **Пакування:**  | - використовуються фарфорові тарілки при видачі у залу; - пакувальні матеріали для їжі «на винос»;  |
| **Маркування:**  | Маркування: назва, склад продукту (у тому числі алергени), енергетичну цінність та калорійність містяться у куточку споживача, та обов’язкова інформація (алергени) на пакуванні для їжі «на винос»; |
| **Зберігання:**  | Зберігати у чистому, сухому місці при температурі від 6 до 20°С та відносній вологості повітря до 75%.  |
| **Спосіб використання:**  | Призначено для безпосереднього вживання у їжу. Не потребує додаткової обробки.  |
| **Спосіб розповсюдження:**  | Роздрібна торгівля, заклади громадського харчування.  |
| **Дані про передбачуваного споживача:** | Всі категорії населення |
| **Особливі застереження щодо використання:**  | Заборонено вживати особам, що мають алергію або непереносимість (яйце, молоко, борошно, горіхи).  |
| **Потенціальне невідповідне використання:**  | Вживання продукту при невідповідному терміні зберігання.  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва продукції:** | **Соуси термооброблені** **Соуси холодні**  |
| **Нормативний документ:** | Технологічна інструкція на виготовлення  |
| **Склад:**  | Згідно з рецептурою  |
| **Органолептичні показники:** |
| Зовнішній вигляд і консистенція | Подрібнена маса з дрібними шматочками, прянощами |
| Смак і запах | Помірно гострий |
|  | Притаманні суміші використаних компонентів з ароматом прянощів.Не дозволено сторонні смак і запах |
| Колір | Властивий компонентам, що входять до складу соусів |
| **Опис виробництва:** |
| **Вид оброблення:**  | Згідно з технологічними блок-схемами на виготовлення.Приготування (термообробка) Охолодження до температури +10°СЗберігання при температурі +4°С |
| **Показники безпеки:** |
| **Мікробіологічні показники** | *МАФАМ, КОЕ в/г не більше* | 5×103 |
| *БГКП (коліформи) в 1,0 г*  | Не допускається |
| *S.aureus, в 1,0 г* | Не допускається |
| *Патогенні мікроорганізми, в т.ч. Salmonella в 25 г* | Не допускається |
| *Proteus в 0.1 г*  | Не допускається |
| Вміст радіонуклідів у продукції не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених державними гігієнічними нормами ГН 6.6.1.1-130, що становлять для Cs-137 – 20 Бк/кг, для Sr-90 – 5 Бк/кг.Вміст пестицидів в продукції не повинен перевищувати допустимих рівнів згідно з ДсанПіН 8.8.1.2.3.4-000.За показниками безпеки продукція повинна відповідати вимогам, встановленим Державними гігієнічними правилами і нормами «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», затвердженими наказом МОЗ України № 368. |
| **Інші характеристики:** |
| **Пакування:**  | Вакуум-пакет або пластиковий бокс |
| **Маркування:**  | **Маркування**: назва, дата виготовлення, термін зберігання.  |
| **Зберігання:**  | Охолоджений продукт зберігати у холодильних шафах і камерах за температури не вище ніж 4°С (± 2) °С.  |
| **Спосіб використання:**  | Призначено для реалізації у заклади громадського харчування.  |
| **Спосіб розповсюдження:**  | Використання як компонент готових страв  |
| **Дані про передбачуваного споживача:** | Всі категорії населення |
| **Особливі застереження щодо використання:**  | Заборонено вживати особам, що мають алергію або непереносимість (яйце, молоко, борошно, горіхи, селера, гірчиця).  |
| **Потенціальне невідповідне використання:**  | Порушення умов зберігання охолодженого та замороженого продукту, вживання продукту при невідповідному терміні зберігання.  |