**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°С  Зберігання при температурі +4°С  Нагрівання до температури +75°С мінімум 15 секунд  Реалізація  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 - 1×104  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. |
| 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 - 1×104  БГКП – 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 - 1×105  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 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 – 1×103  БГКП – 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 - 1×103  БГКП – 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)  Охолодження  Зберігання  Розігрівання  Реалізація  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 - 1×103  БГКП – 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 - 1×103  БГКП – 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 - 1×104  БГКП – 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* | 1×104  1×102 |
| *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°С  Зберігання 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. | |