РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 293**

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ

Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест происхождения товаров

Географические указания

Номер государственной регистрации: **293**

Дата подачи заявки: **15.03.2022**

Номер заявки: **2021783966**

Дата государственной регистрации: **15.08.2022**

Опубликовано: **15.08.2022**

Географическое указание:

ФЕДОСИХИНСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Указание товара:
пельмени

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):
село Федосиха Коченёвского района Новосибирской области

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Пельмени являются историческим традиционным блюдом сибиряков. В селе Федосиха Коченёвского района Новосибирской области, как и во многих сибирских селах, на протяжении всего его существования с конца XVIII века лепили пельмени – много, в запас, всей семьей. И сегодня пельмени остаются любимым блюдом у селян. На территории села Федосиха в 2020 году был создан эксклюзивный рецепт - «Федосихинские пельмени».

На втором Национальном конкурсе региональных брендов продуктов питания «Вкусы России-2021», который проводит Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, «Федосихинские пельмени» заняли первое место в номинации «Вкус из глубинки», где участвовали бренды, производящиеся на территории с численностью населения до 3 тыс. человек.

«Федосихинские пельмени» являются своего рода уникальными по рецептуре. Они отличаются от традиционных сибирских пельменей тем, что содержат в составе начинки мясо и свежие грибы вёшенки, которые выращиваются в экологических условиях Новосибирской области по современной технологии. Сами пельмени лепятся с помощью специального пельменного аппарата, который делает вареники, а потом вручную их превращают в пельмени.

Всего за 2020 год «Федосихинских пельменей» было произведено и продано 0,35 т, за 2021 год – 0,308 т, за первую половину 2022 г – 0,548 т.

География продаж «Федосихинских пельменей» различная – розничные торговые точки формата «у дома», оптовые торговые компании города Новосибирска и Новосибирской области, на маркетплейсе «Своё Родное» (интернет-магазин натуральных фермерских продуктов), в 2022 году производитель заключил договор с федеральной сетью «Магнит» (АО «Тандер») о поставке пельменей.

Описание характеристик товара:

«Федосихинские пельмени» относятся к группе «Мясные полуфабрикаты в тесте формованные замороженные, категория Б».

Массовая доля фарша к массе изделия – не менее 45 %.

Состав фарша: грибы вёшенка свежие, свинина, сало свиное, лук репчатый свежий, соль поваренная пищевая, вода питьевая, перец чёрный молотый.

Состав теста: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, яйцо куриное пищевое, масло растительное рафинированное, соль поваренная пищевая.

Для производства «Федосихинских пельменей» используются следующие ингредиенты в соотношении на 117,5 кг готового полуфабриката:

- тесто для пельменей – 60,0;
- свинина (котлетное мясо) – 20,0;
- сало свиное – 10,0;
- грибы вёшенка свежие перекрученные – 20,0;
- лук репчатый свежий – 10,0;
- соль поваренная пищевая – 0,8;
- перец чёрный молотый – 0,1.

По органолептическим и физико-химическим показателям «Федосихинские пельмени» должны соответствовать требованиям стандарта производителя.

Физико-химические показатели (%):

- массовая доля белка - не менее 8;
- массовая доля жира - не более 12;
- массовая доля крахмала - не более 3.

Пищевая и энергетическая ценность товара на 100 г продукта: белки – 7,9 г, жиры – 12,0 г, углеводы – 38,0 г, энергетическая ценность – 292,0 ккал.

Органолептические показатели:

- внешний вид: сухая поверхность, не слипшиеся, не деформированные, с хорошо заделанными краями, фарш не выступает, равномерно распределен внутри изделия. Тесто равномерной толщины, с небольшими утолщениями на краях;
- вид на разрезе: фарш хорошо перемешан, масса однородная с включением ингредиентов по рецептуре;
- форма: круглая;
- цвет: цвет теста - от светло-кремового до кремового, равномерный; цвет фарша соответствует входящим в него продуктам;
- вкус и запах: свойственный доброкачественному сырью - в сыром виде; свойственный данному виду продукта с ароматом свежих грибов, без постороннего привкуса и запаха - в приготовленном виде;
- консистенция: в сыром виде - плотная, в готовом виде - сочная, некрошливая.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Пельмени с использованием обозначения «Федосихинсакие пельмени» производятся в соответствии с технической документацией производителя.

Способ производства Федосихинских пельменей включает в себя следующие стадии:

1). Приготовление фарша.

Для фарша мясо, вёшенки и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, перец чёрный молотый, затем всё тщательно перемешивают в фаршемесе).

2). Приготовление теста.

Для приготовления теста муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30-35 °С воду, яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 мин для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.

3). Изготовление пельменей.

Готовое тесто и фарш закладывают в пельменный аппарат. Пельменный аппарат настраивают таким образом, чтобы масса одной штуки должна быть 12-14 г. произведенные на пельменном аппарате заготовки в виде вареников помещают на пластиковые разносы. Затем вручную происходит долепка заготовок пельменей – края вареников скрепляются вручную.

4). Замораживание готовых полуфабрикатов в морозильной камере.

Готовые пельмени на разносах перемещаются в морозильную камеру, где при температуре -18 °С происходит их замораживание.

5). Фасовка и маркировка замороженных полуфабрикатов.

После заморозки пельмени вынимают из морозильной камеры и фасуют в пакеты, на которые прикрепляются упаковочные ярлыки. Фасованная продукция складывается в транспортную упаковку (гофрокоробки) и перемещается на склад готовой продукции для дальнейшего хранения и реализации

Хранение на складе замороженных полуфабрикатов осуществляется при температуре -18 °С.

Транспортировка замороженных полуфабрикатов осуществляется специализированным транспортом при температуре -18 °С.

Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции: с момента изготовления при температуре не выше -18 °С:

- герметично упакованный товар – не более 180 суток;
- весовой и негерметично упакованный товар – не более 90 суток.

«Федосихинские пельмени» готовы к употреблению после термической обработки и доведения до полной кулинарной готовности.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Контроль за соблюдением условий производства и качеством продукции с обозначением «Федосихинские пельмени» осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля, утвержденной производителем, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

Производственный контроль осуществляется с помощью журналов технологического и лабораторного контроля, актов отбора проб для лабораторных испытаний и протоколов лабораторных испытаний. Лабораторные испытания проводятся аккредитованными испытательными лабораториями на основании заключенных договоров. Оформляются декларации и сертификаты соответствия на готовую продукцию, на сырье.

Производственный контроль качества, соблюдение условий производства и сохранение характеристик продукции с обозначением «Федосихинские пельмени» осуществляется на всех этапах производства.

1. Входящее сырье.

Для каждой партии производится контроль органолептических показателей, микробиологический контроль, условий и сроков хранения сырья, состояние упаковки и маркировки.

2. Контроль температурно-влажностных режимов хранения сырья.

Ежедневно проверяется температура в производственных помещениях, в том числе холодильных камерах, влажность воздуха, условия хранения и сроки годности сырья.

3. Вода питьевая (водопроводная).

Органолептические и микробиологические показатели воды проходят проверку в аккредитованных испытательных лабораториях 1 раз в квартал, химические и радиологические показатели – 1 раз в год.

4. Контроль готовой продукции.

Для каждой партии готовой продукции производится контроль органолептических показателей, упаковки и наличия маркировки, оформленной в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Контроль физико-химических показателей готовой продукции осуществляет мастер-технолог 1 раз в квартал.

Следующие показатели проходят проверку в аккредитованной испытательной лаборатории:

- микробиологические показатели (КМАФАиМ», БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, L monocytogenes, плесени) - 1 раз в месяц;
- токсичные элементы (свинец, ртуть, кадмий, мышьяк) – 1 раз в год;
- пестициды, антибиотики в сырье – 2 раза в год;
- радионуклеиды – 1 раз в год.

5. Контроль соблюдения санитарного режима процессов производства, хранения и реализации продукции.

Ежедневно проводится санитарная обработка технологического оборудования, производственных помещений.

Не реже 1 раза в 15 дней проводятся исследования смывов с технологического оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной одежды, рук рабочих в аккредитованной испытательной лаборатории.

1 раз квартал в аккредитованной испытательной лаборатории проводится определение зараженности воздуха холодильных камер плесенями.

6. Контроль температурно-влажностных режимов хранения готовой продукции.

Ежедневно в складских помещениях (холодильных камерах) для хранения готовой продукции проверяется температура и влажность воздуха, условия хранения и сроки годности готовой продукции.