



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР

«АГРОПИЩЕПРОМ»

(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43;
факс: 8 (475-45) 5-14-13;
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru;
сайты: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru

АННОТИРОВАННЫЙ КАТАЛОГ ТЕХНИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ на продукты питания



Мичуринск-наукоград РФ
2014

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	16
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ	19
ТУ 083 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	19
ТУ 077 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	19
ТУ 079 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ РУБЛЕННЫЕ.....	20
ТУ 303 ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	21
ТУ 087 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ..	22
ТУ 060 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	23
ТУ 030 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (КУСКОВЫЕ И РУБЛЕННЫЕ).....	24
ТУ 031 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	29
ТУ 045 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕННЫЕ.....	32
ТУ 044 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	32
ТУ 031 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ НАТУРАЛЬНЫЕ.....	33
ТУ 021 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	34
ТУ 004 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	35
ТУ 003 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	36
ТУ 025 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С МЯСНЫМИ И С МЯСОСОДЕРЖАЩИМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	39
МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ	40
ТУ 034 КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ.....	40
ТУ 171 ПАШТЕТЫ.....	43

ТУ 083 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	44
ТУ 415 МЯСО. СОРТОВАЯ РАЗДЕЛКА	44
ТУ 074 ЖИР-СЫРЕЦ ОБРАБОТАННЫЙ.....	46
ТУ 035 ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ.....	47
ТУ 170 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ.....	47
ТУ 125 ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ	48
ТУ 305 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ	49
ТУ 060 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	50
ТУ 057 ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ.....	50
ТУ 145 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ.....	52
ТУ 137 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С ОЛЕНИНОЙ.....	52
ТУ 136 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ».....	52
ТУ 124 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»	52
ТУ 132 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	53
ТУ 127 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ.....	53
ТУ 038 СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ, ХОЛОДЦЫ	54
ТУ 041 МЯСО ВЯЛЕНОЕ, КОПЧЕНОЕ К ПИВУ.....	54
ТУ 113 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ.....	55
ТУ 101 БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ	55
ТУ 046 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ.....	55
ТУ 045 ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ	56
ТУ 024 ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	57
ТУ 037 ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ.....	58
ТУ 035 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ (ИЗДЕЛИЯ ИЗ СВИНИНЫ).....	58
ТУ 048 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ	58
ТУ 033 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	59
ТУ 018 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕННЫЕ, КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ	60

ТУ 030 СУБПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАННЫЕ	61
ТУ 012 ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	61
ТУ 017 ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ.....	62
ТУ 014 ШПИК СВИНОЙ, СОЛЕНый, ВАРЕНый, СЫРОКОПЧЕНый, КОПЧЕНО-ВАРЕНый, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕНый, ЗАПЕЧЕНый	63
ТУ 011 СТУДНИ, ХОЛОДЕЦ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ.....	64
ТУ 015 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	64
ТУ 010 ШПИГ СВИНОЙ СОЛЕНый.....	66
ТУ 009 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА.....	66
ТУ 007 ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ГОРЯЧИЕ , ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ. 67	
ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	69
ТУ 094 ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (СУШИ, РОЛЛЫ, ТЕМПУРА, СЕТЫ).....	69
ТУ 084 СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ.....	72
ТУ 078 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ (ШАУРМА, БУРРИТО, ЭНЧИЛАДА)	73
ТУ 179 КОНЦЕНТРАТЫ ВТОРЫХ БЛЮД. КАШИ И ГАРНИРЫ КРУПЯНЫЕ БЫСТРОГО И МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	74
ТУ 178 КОНЦЕНТРАТЫ ПЕРВЫХ БЛЮД. СУПЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	75
ТУ 070 ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	75
ТУ 305 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ	76
ТУ 063 СУПЫ ГОТОВЫЕ.....	77
ТУ 050 ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	77
ТУ 151 МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕННЫЕ С СУБПРОДУКТАМИ, МЯСОМ И РЫБОЙ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ	79
ТУ 150 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ С ОВОЩНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ И МОЛОЧНЫМИ ФАРШАМИ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ И РАССТЕГАИ.....	80
ТУ ПОПКОРН	81
ТУ 011 СТУДНИ, ХОЛОДЕЦ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ	81
ТУ 126 ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА	82
ТУ 051 КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНый	82

ТУ 128 ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МЯСОМ, КУРИЦЕЙ И СУБПРОДУКТАМИ.....	82
ТУ 038 СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ, ХОЛОДЦЫ.....	83
ТУ 119 НАПИТКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ	84
ТУ 117 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ.....	84
ТУ 116 КРУАССАНЫ	84
ТУ 106 ЛЕЧО.....	85
ТУ 105 СОУСЫ «ЮСА».....	85
ТУ 026 ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ	85
ТУ 102 БЛИНЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	85
ТУ 101 БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	86
ТУ 050 ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	86
ТУ 039 ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩНЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	87
ТУ 038 ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	88
ТУ 024 ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ	89
ТУ 066 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ	90
ТУ 050 ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	91
ТУ 012 ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	92
ТУ 003 САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО-КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ	93
ТУ 011 СТУДНИ, ХОЛОДЕЦ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ.....	97
ТУ 024 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ	97
ТУ 025 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА	101
ТУ 021 БУТЕРБРОДЫ	101
ТУ 050 ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ	102
ТУ 007 ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ГОРЯЧИЕ, ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	104
ТУ 019 ЗАКУСКИ КОРЕЙСКИЕ	106
ТУ 050 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ).....	107
ТУ 020 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ НАЦИОНАЛЬНЫЕ	110

ТУ 012 БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ И ИХ ПОЛУФАБРИКАТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	111
ТУ 115 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ.....	113
ТУ 009 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА.....	114
ТУ 017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ	115
ТУ 014 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ.....	116
ТУ 007 ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ГОРЯЧИЕ , ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	117
ТУ 025 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С МЯСНЫМИ И С МЯСОСОДЕРЖАЩИМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	119

ПТИЦА, КРОЛИК, ОЛЕНИНА, КОНИНА..... 120

ТУ 079 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ РУБЛЕННЫЕ	120
ТУ 087 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	121
ТУ 060 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	122
ТУ 031 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	123
ТУ 047 КОПЧЕНОСТИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	124
ТУ 045 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕННЫЕ	126
ТУ 021 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ.....	126
ТУ 031 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ НАТУРАЛЬНЫЕ.....	128
ТУ 048 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	129
ТУ 046 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ	130
ТУ 015 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ.....	130

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ..... 131

ТУ 034 КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ.....	131
ТУ 171 ПАШТЕТЫ.....	134
ТУ 036 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ.....	135
ТУ 049 КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ И ЖАРЕННЫЕ.....	137

ТУ 190 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ. СЕРВЕЛАТЫ, САЛЯМИ, ШЛАКВУРСТ, ПЛОКВУРСТ, МЕТТВУРСТ, КНАКВУРСТ, РОКВУРСТ	138
ТУ 180 ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ	139
ТУ 125 ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ	140
ТУ 162 КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ, ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ	143
ТУ 149 СЫРОКОПЧЁНЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ КОЛБАСКИ РЫБАЦКИЕ.....	145
ТУ 132 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	147
ТУ 127 ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ.....	147
ТУ 113 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ.....	148
ТУ 048 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ	148
ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	149
ТУ 077 ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	149
ТУ 080 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	150
ТУ 081 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	150
ТУ 082 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	151
РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ	152
ТУ 094 ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (СУШИ, РОЛЛЫ, ТЕМПУРА, СЕТЫ)	152
ТУ 067 СЕЛЬДЬ ОБРАБОТАННАЯ	155
ТУ 250 САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ.....	157
ТУ 220 ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В СОУСАХ И ЗАЛИВКАХ	157
ТУ 228 ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯЛЕННЫЕ	160
ТУ 180 ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ	161
ТУ 073 РЫБА СОЛЕНАЯ И ПРЯНОГО ПОСОЛА.....	163
ТУ 416 РЫБА КОПЧЕНАЯ, ПОДКОПЧЕНАЯ, ВЯЛЕНАЯ.....	164
ТУ 366 МОРЕПРОДУКТЫ В ГЛАЗУРИ МОРОЖЕННЫЕ	165
ТУ 363 ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ.....	166
ТУ 161 РЫБЫ ЛОСОСЕВЫЕ СОЛЕННЫЕ.....	167

ТУ 156 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ МОРОЖЕННЫЕ	167
ТУ 159 РЫБА ПОДКОПЧЕННАЯ	167
ТУ 158 РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ.....	167
ТУ 157 ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МОРОЖЕНЫЙ	167
ТУ 149 СЫРОКОПЧЁНЫЕ И СЫРОВЯЛЕННЫЕ КОЛБАСКИ РЫБАЦКИЕ.....	168
ТУ 065 ИКРА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ	169
ТУ 059 РЫБА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ.....	169
ТУ 144 МАСЛО, ПАСТА, КРЕМ РЫБНЫЕ И ИКОРНЫЕ	170
ТУ 122 МОЙВА ЖИРНАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ	170
ТУ 129 СУШИ, РОЛЛЫ И ТЕМПУРА	170
ТУ 050 ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ	171
ТУ 048 ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	171
ТУ 043 РЫБА КОПЧЕНАЯ	173
ТУ 032 ФИЛЕ РЫБЫ КОПЧЕНОЕ, ВЯЛЕНОЕ	175
ТУ 033 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ РЫБЫ НАТУРАЛЬНЫЕ.....	176
ТУ 038 ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	177
ТУ 028 МОРЕПРОДУКТЫ СОЛЕНО-СУШЕННЫЕ И КОПЧЕННЫЕ	177
ТУ 022 ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С РЫБНЫМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	178
ТУ 014 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	179
КОНСЕРВЫ	180
ТУ 224 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНЫЕ.....	180
ТУ 137 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С ОЛЕНИНОЙ	180
ТУ 176 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. ВТОРЫЕ БЛЮДА.....	181
ТУ 033 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	181
ТУ 124 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»	182
ТУ 136 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»	182
ТУ 145 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ	182
ТУ 170 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ.....	183

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ	183
ТУ 251 ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ	183
ТУ 213 ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СУШЕННЫЕ ФАСОВАННЫЕ.....	184
ТУ 197 ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ.....	185
ТУ 186 СОУСЫ НА МАЙОНЕЗНОЙ ОСНОВЕ.....	186
ТУ 192 ЗЕЛЕНЬ ПРЯНАЯ СВЕЖАЯ И ЗАМОРОЖЕННАЯ	186
ТУ 086 СОУСЫ ТОМАТНЫЕ.....	187
ТУ 084 СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ	187
ТУ 423 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СМЕСИ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	188
ТУ 422 ОВОЩНЫЕ КУЛЬТУРЫ ОТКРЫТОГО ГРУНТА.....	189
ТУ 377 ЗЕРНОВЫЕ, МАСЛЕНИЧНЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ПРОРАЩИВАНИЯ	190
ТУ 328 СУХИЕ ЗАВТРАКИ — МЮСЛИ	190
ТУ 421 ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА. ЗЕРНА ВОЗДУШНЫЕ	191
ТУ 418 МУССЫ И ЖЕЛЕ	192
ТУ 075 КАРТОФЕЛЬ ХРУСТЯЩИЙ	192
ТУ 070 ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	193
ТУ 168 ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ	194
ТУ 319 ЯГОДЫ СУШЕННЫЕ.....	194
ТУ 329 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ	194
ТУ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕННЫЕ ФАСОВАННЫЕ.....	195
ТУ 005 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕГРИБНЫЕ.....	195
ТУ 126 ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА	196
ТУ 006 ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ, КВАШЕННЫЕ, МОЧЕННЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ.....	196
ТУ 053 ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ.....	198
ТУ 051 КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ	198
ТУ 123 ХРЕН СТОЛОВЫЙ	199
ТУ 121 ДЕСЕРТЫ ПЛОДОВО ЯГОДНЫЕ	199

ТУ 120 ДЖЕМЫ НИЗКОСАХАРИСТЫЕ	200
ТУ 111 ПРИПАСЫ ФРУКТОВЫЕ	201
ТУ 110 СМЕСЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ	201
ТУ 109 ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ	202
ТУ 107 КОНФИТЮРЫ.....	202
ТУ 106 ЛЕЧО	203
ТУ 105 СОУСЫ «ЮСА»	203
ТУ 104 ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ	203
ТУ 103 ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ	203
ТУ 026 ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ	204
ТУ 034 ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ (ХРЕНОДЕР)	204
ТУ 043 НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ	204
ТУ 042 ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ	205
ТУ 039 ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩНЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ ...	205
ТУ 59 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ).....	206
ТУ 027 ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТЫ) ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	209
ТУ 003 САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ	210
ТУ 008 ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ	212
ТУ 004 РАЗНАСОЛЫ ОВОЩНЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕННЫЕ, КВАШЕННЫЕ	213
ТУ 002 ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ	214
ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	214
ТУ 053 КУЛИЧИ	214
ТУ 078 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ (ШАУРМА, БУРРИТО, ЭНЧИЛАДА)	215
ТУ 420 ПУДИНГИ И ПИРОГИ	215
ТУ 419 ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ.....	216
ТУ 175 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО РЖАНОЙ	216

ТУ 174 ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ.....	217
ТУ 172 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ.....	217
ТИ КОРЖИКИ. ТЕХНОЛОГИЯ И РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ 24901 89	218
ТИ ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ. ТЕХНОЛОГИЯ, РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ 24901 89 ПЕЧЕНЬЕ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ	218
ТУ 151 МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕННЫЕ С СУБПРОДУКТАМИ, МЯСОМ И РЫБОЙ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ.....	219
ТУ 150 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ С ОВОЩНЫМИ, ФРУКТОВЫМИ И МОЛОЧНЫМИ ФАРШАМИ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ И РАССТЕГАИ.....	220
ТУ 055 ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ И ЗАМОРОЖЕННОЕ.....	221
ТУ 056 ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	222
ТУ 131 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ.....	224
ТУ 116 КРУАССАНЫ	224
ТУ 073 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ НАЦИОНАЛЬНЫЕ	225
ТУ 107 КОНФИТЮРЫ.....	225
ТУ 102 БЛИНЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ	226
ТУ 028 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТ)	226
ТУ 066 ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ	227
ТУ 026 СУХАРИКИ	228
ТУ 024 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ	228
ТУ 025 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА.....	232
ТУ 021 БУТЕРБРОДЫ	232
ТУ 012 БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ И ИХ ПОЛУФАБРИКАТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	234
САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ.....	236
ТУ 005 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ ГРИБНЫЕ.....	236
ТУ 059 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)	237
ТУ 003 САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ.....	240
ТУ 019 ЗАКУСКИ КОРЕЙСКИЕ	244

ТУ 017 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ	245
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	246
ТУ 064 КЕКСЫ, БАБЫ, РУЛЕТЫ	246
ТУ 225 НАЧИНКИ КОНДИТЕРСКИЕ	247
ТУ 041 ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	248
ТУ 251 ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ	249
ТУ 053 КУЛИЧИ	250
ТУ 219 КЕКСЫ	250
ТУ 088 ВАФЛИ «ВЕНСКИЕ» И «ДОМАШНИЕ».....	251
ТУ 349 МАРМЕЛАД ЖЕВАТЕЛЬНЫЙ	252
ТУ 342 ВАФЛИ	253
ТУ 345 ФИГУРЫ ШОКОЛАДНЫЕ.....	254
ТУ 352 ПЕЧЕНЬЕ НА ФРУКТОЗЕ	255
ТУ 418 МУССЫ И ЖЕЛЕ	255
ТУ 167 ПОДВАРКИ ПАЛЕРМО ПОЛУФАБРИКАТ	256
ТУ 166 ПОВИДЛО ФЛОРЕНЦИЯ	256
ТУ 359 БАБЫ РОМОВЫЕ.....	256
ТУ 068 ПИРОЖНЫЕ	257
ТУ 066 МЁД ИСКУССТВЕННЫЙ.....	258
ТУ 064 ХАЛВА.....	258
ТИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СИРОПОВ ПО ГОСТ 28499 90 «СИРОПЫ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.....	260
ТИ И РЕЦЕПТУРЫ НА САХАРИСТЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	260
ТИ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ СО ВЗОРВАННЫМ РИСОМ.....	260
ТУ 153 ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ.....	260
ТУ 072 ВАТА САХАРНАЯ	261
ТУ 069 ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ (ПАХЛАВА, ХВОРОСТ, ЧАК ЧАК, МЮТАКИ, НАН, КУРАБЬЕ)	261
ТУ 071 ДРАЖЕ	262
ТУ 061 МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА	264

ТУ 130 КРЕМ НА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЛАХ.....	264
ТУ 052 СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ ТИПА КАРАМЕЛИ	264
ТУ 046 ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ	265
ТУ 044 МЁД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВКАМИ	267
ТУ 054 ПЕЧЕНЬЕ.....	268
ТУ 040 СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ.....	270
ТУ 340 ПРЯНИКИ НА ФРУКТОЗЕ.....	271
ТУ 023 ТОРТЫ.....	272
ТУ 039 РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ.....	272
ТУ 120 ДЖЕМЫ НИЗКОСАХАРИСТЫЕ	273
ТУ 112 ПОВИДЛО НИЗКОКАЛОРИЙНОЕ.....	273
ТУ 109 ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ	274
ТУ 107 КОНФИТЮРЫ	274
ТУ 043 НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ.....	275
ТУ 042 ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ	275
МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.....	276
ТУ 253 СЫРЫ И СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ	276
ТУ 249 ДЕСЕРТЫ ТВОРОЖНЫЕ	276
ТУ 199 СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ	277
ТУ 090 ПРОДУКТ ТВОРОЖНЫЙ ТЕРМИЗИРОВАННЫЙ	277
ТУ 387 ЙОГУРТЫ.....	278
ТУ 424 МОРОЖЕНОЕ МЯГКОЕ	279
ТУ 381 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ	279
ТУ 042 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ КЕФИРНЫЙ.....	280
ТУ 022 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА	280
ТУ 001 СЫРКИ И МАССЫ ТВОРОЖНЫЕ	281

СОКИ, КВАС, НАПИТКИ, МОРСЫ, МУССЫ, КОМПОТЫ И КИСЕЛИ	281
ТУ 222 НАПИТКИ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАТУРАЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ (СИДРЫ)	281
ТУ 214 ЧАЙ НАТУРАЛЬНЫЙ (СОРТОВОЙ) РАСФАСОВАННЫЙ.....	282
ТУ 182 СОКИ, НЕКТАРЫ ПЛОДОВО ЯГОДНЫЕ, ОВОЩНЫЕ СВЕЖЕОТЖАТЫЕ	283
ТУ 198 КОФЕ НАТУРАЛЬНЫЙ ЖАРЕННЫЙ МОЛОТЫЙ.....	183
ТУ 413 КОКТЕЙЛИ КИСЛОРОДНЫЕ, ИЗГОТАВЛИВАЕМЫЕ НА ОСНОВЕ МОРСОВ, СОКОВ И НЕКТАРОВ	285
ТУ 138 НЕКТАРЫ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ.....	285
ТУ 143 НЕКТАРЫ ТЫКВЕННЫЕ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ.....	286
ТУ 142 СОКИ ФРУКТОВЫЕ (НЕОСВЕТЛЕННЫЕ, ОСВЕТЛЕННЫЕ, КУПАЖИРОВАННЫЕ)	286
ТУ 141 СОКИ ФРУКТОВЫЕ ВОССТАНОВЛЕННЫЕ.....	287
ТУ 139 НАПИТКИ СОКОСОДЕРЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ	288
ТУ 119 НАПИТКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ	289
ТУ 118 НАПИТКИ ТОМАТНЫЕ	289
ТУ 117 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ.....	289
ТУ 108 КИСЕЛИ.....	290
ТУ 041 МОРСЫ ЯГОДНЫЕ.....	290
ТУ 040 СОКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ ФРУКТОВЫЕ С МЯКОТЬЮ	291
ТУ 007 НАПИТКИ СОКИ БЕРЕЗОВЫЕ	291
ТУ 027 КВАСЫ	291
ГРИБЫ	292
ТУ 152 ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ	292
ТУ 005 САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ ГРИБНЫЕ.....	292
ТУ 006 ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ, КВАШЕННЫЕ, МОЧЕННЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ.....	293
ТУ 029 ГРИБЫ СУШЕННЫЕ	295
ТУ 047 ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	295
ТУ 032 ГРИБЫ СУШЕННЫЕ	295

ТУ 016 ГРИБЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ.....	296
ОРЕХИ, СЕМЕЧКИ, МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ И ПРОДУКЦИЯ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ.....	296
ТУ 229 ЖМЫХ ПОДСОЛНЕЧНИКА.....	296
ТУ МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ И МАСЛЯНЫЕ КОМПОЗИЦИИ	297
ТУ 177 МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ.....	297
ТУ 037 ОРЕХОПЛОДНЫЕ КУЛЬТУРЫ ФАСОВАННЫЕ.....	298
ТУ 015 СЕМЕЧКИ, ЯДРО И ИХ СМЕСИ ПОДСОЛНЕЧНЫЕ И ТЫКВЕННЫЕ.....	298
ТУ 026 ЯДРА ОРЕХОВ И ОРЕХОВО ФРУКТОВЫЕ СМЕСИ ФАСОВАННЫЕ	298
ТУ 002 СЕМЯ И ЯДРО МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР.....	300
ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ	300
ТУ 197 ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ	300
ТУ 192 ЗЕЛЕНЬ ПРЯНАЯ СВЕЖАЯ И ЗАМОРОЖЕННАЯ	301
ТУ ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ ФАСОВАННЫЕ	301
ВОДКА, ЛИКЕРЫ, ПИВО, НАСТОЙКИ	302
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ К ГОСТам.....	303

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

*Лучшая реклама любого товара – его качество.
Томас Роберт Дьюар*

Уважаемые Коллеги, сейчас, в период формирования единого Таможенного законодательства, вступления в силу Технических регламентов Таможенного союза и других изменений в нормативном законодательстве Российской Федерации предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности необходимо актуализировать нормативную базу в соответствии с новыми требованиями. Научно-производственный Центр «АГРОПИЩЕПРОМ» предлагает готовые Технические Условия, разработанные нашими технологами с учетом требований к продукции, соответствующих Техническим регламентам Таможенного союза.

Готовые Технические Условия (ТУ) для пищевой промышленности – это уже полностью разработанная и согласованная в ЦСМе документация, по которой можно сертифицировать и декларировать продукцию.

Все документы, выданные нашей компанией, являются официальными, проходят экспертизу и регистрацию в Центре стандартизации и метрологии, разработаны в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов и действуют на всей территории стран Таможенного союза (России, Казахстана, Белоруссии).

В комплект готовых Технических условий входят.

- 1. Заверенная разработчиком копия ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;**
- 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);**
- 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);**
- 4. Экспертное заключение к ТУ на соответствие санитарным нормам и правилам;**
- 5. Акт приема-передачи на право пользования Техническими Условиями.**

Наши Технические условия БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ!

Этого пакета документов достаточно для декларирования или добровольной сертификации. Воспользовавшись готовыми Техническими условиями (ТУ) на продукцию пищевого производства Вы значительно сократите временные и финансовые затраты на разработку, подготовку, регистрацию документов и приступите непосредственно к продаже продукции.

Комплект готовых Технических условий **готовится к отправке за 1 день**. Документ перешивается, заверяется держателем подлинника (ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»), прописывается в документе наименование будущего производителя. Права на пользование ТУ передаются на основании двустороннего договора.

Отправка документов производится в день поступления денег или на следующий день, **заказным письмом** почтой России или **курьерской службой** (почтовый адрес перед отправкой уточняется). **Доставка осуществляется по всей территории Российской Федерации и стран Таможенного союза.**

Если Вы не нашли подходящие готовые документы у нас на сайте, то можете заказать разработку новых ТУ, ТИ, иную эксклюзивную документацию с учетом используемых вами рецептур и оборудования. Срок разработки с регистрацией и экспертизой в Центре Стандартизации и Метрологии – **10 рабочих дней**.

Мы предлагаем Вам свои услуги по наиболее привлекательной цене на рынке разработки нормативной документации. **Стоимость готового зарегистрированного ТУ – от 8000 до 15 000 рублей!**

Нами сформирована гибкая система скидок.

Скидки на приобретение ТУ:

10% – покупка 2-х документов,

10% – повторное приобретение 1-го или 2-х документов,

15% – приобретение от 3-х документов.

Скидки на разработку ТУ:

10% – заказ 2-х документов,

10% – повторный заказ разработки документа.

Скидка 10% от цены конкурентов!

Уважаемые Клиенты, если Вы нашли ТУ по цене ниже, чем на нашем сайте, свяжитесь с нашими менеджерами и получите скидку 10% от цены конкурентов. ТУ конкурентов должны быть в актуальном состоянии и незначительно уступать в ассортименте.

Для оформления заказа Вам необходимо подать заявку на приобретение ТУ в произвольной форме с указанием своего адреса (юридического, фактического), индекса, банковских реквизитов организации.

После подачи заявки заказчику по электронной почте или факсом высылается счет на оплату и договор. После подтверждения банком оплаты выставленного счета заказчику по почте высылаются технические условия с сопроводительными документами: договор, счет фактура, товарная накладная, акт по приему и передачи ТУ.

Мы гарантируем:

во-первых, послепродажную поддержку – то есть внесение изменений в документы в случае изменения требований законодательства;

во-вторых, послепродажные консультации нашими технологами.

Почему Вам выгодно работать с нами?

1. Максимально короткие сроки оформления документов.
2. Разумные цены.
3. Доставка во все регионы России, Белоруссии и Казахстана.
4. Гибкая система скидок.
5. Бесплатные консультации технологов.
6. Квалифицированный персонал.
7. Индивидуальный подход.
8. Качество оказываемых услуг.

Самым значимым видом нашей деятельности является разработка нормативно-технической документации: Технических условий (ТУ), Технологических инструкций (ТИ), СТО (стандарта организации с технологической инструкцией), программы качества продукции по ХАССП и др. В разработанных нами документах учитываются актуальные на сегодняшний день Правила и Нормы, у вас не возникнет вопросов от контролирующих органов – все документы оформляются в рамках действующего законодательства.



*С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), который распространяется на все страны Таможенного союза. Одним из обязательных требований данного нормативного документа является наличие на пищевом производстве внедренной системы НАССР (ГОСТ Р 51705.1-2001). ООО НПЦ «Агропищепром» поможет обеспечить разработку и внедрение на производство принципов ХАССП с максимальной выгодой для Вашего предприятия. **Уже сейчас Вы можете заказать у нас разработку программы качества продукции по ХАССП.***

Мы помогаем, как начинающим, так и опытным предприятиям агропромышленного комплекса, осуществляем консультирование по вопросам обновления нормативно-

технической документации, сбору доказательственных материалов и регистрации деклараций. Опытные специалисты нашей компании помогут Вам собрать нужную документацию. Уже в первые минуты обращения, Вы сможете оценить работу наших специалистов по достоинству. По всем интересующим вопросам, Вы можете связаться с нами по контактному телефону **8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43**, отправить сообщение по электронной почте: agropit@mail.ru или tu@agropit.ru; или сформировать заявку на одном из наших сайтов: www.agropit.ru; www.kupi-tu.ru.

Заказать обратный звонок

Если по каким-то причинам Вам не удалось до нас дозвониться, оставьте свой номер телефона по электронной почте agropit@mail.ru и специалисты нашего центра перезвонят в удобное для Вас время.

Каждый поступающий запрос обрабатывается не более получаса. Ни одна заявка не остается без ответа! Мы сохраняем все данные наших клиентов – при повторном обращении Вам не придется повторять вопрос и посылать документацию заново. Специалисты ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ» дадут Вам грамотные, компетентные ответы на интересующие Вас, как производителя, вопросы. Вы всегда сможете получить бесплатную и полную консультацию наших специалистов!

**С уважением к Вам и Вашему бизнесу,
коллектив Научно-производственного Центра «АГРОПИЩЕПРОМ».**

Благодарим Вас за обращение в нашу компанию!

Реквизиты:

Юр. адрес – 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3

ИНН 6827022361

КПП 682701001

р/счет 40702810350200000015

Наименования банка получателя: Липецкий филиал ОАО АКБ «РОСБАНК» г. Липецк

к/счет 30101810200000000709

БИК 044206709

ОГРН 1126827000410

ОКПО 37676459

ОКОГУ 4210014

ОКАТО 68415000000

ОКВЭД 74.30.4

Генеральный директор: Максимова Татьяна Владимировна

НАЗВАНИЕ ТУ

АССОРТИМЕНТ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА И МЯСА ПТИЦЫ

083

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие ТУ распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки, для жарки в мучной панировке, для тушения, для запекания; ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной); ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в цветной панировке; шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной); шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в беконе; печень (говяжья, баранья, свиная) по-строгановски; поджарка из печени (говяжьей, бараньей, свиной); оладьи из печени (говяжьей, бараньей, свиной); котлеты, биточки из печени (говяжьей, бараньей, свиной); язык (говяжий, свиной, бараний); почки (говяжьи, бараньи, свиные) для жарки; шницель из почек (говяжьих, бараньих, свиных); почки (говяжьи, бараньи, свиные) по-строгановски; шашлык из почек (говяжьих, бараньих, свиных); сердце (говяжье, баранье, свиное) для жарки; сердце (говяжье, баранье, свиное) для тушения; сердце (говяжье, баранье, свиное) по-строгановски; вымя для жарки; шницель из вымени; вымя по-строгановски.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C – не более 24 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: - весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; упакованной герметично, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

077

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплек-

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие ТУ распространяются на мясные полуфабрикаты (кусковые и рубленные) из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее полуфабрикаты). Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, **КРУПНОКУСКОВЫЕ. Из говядины.** Категория А: вырезка говяжья; говядина от спинно-поясничной части; говядина от тазобедренной части; говядина от лопаточной части; говядина для тушения. Категория Б: говядина от подлопаточной части. Категория В: говядина от грудной части; котлетное мясо говяжье; говядина для супа. **Из конины.** Категория А: вырезка конская; конина от спинно-поясничной части; конина от тазобедренной части; конина от лопаточной части. Категория Б: конина от подлопаточной части. Категория В: конина от грудной части; котлетное мясо конское. **Из свинины.** Категория А: вырезка свиная; свинина от спинно-поясничной части; свинина от тазобедренной части; свинина от лопаточной части. Категория В: котлетное мясо свиное. **Из баранины.** Категория А: вырезка баранья. Категория Б: баранина от тазобедренной части; баранина от лопаточной части; баранина

та готовых ТУ входят:
 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
 3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

от подлопаточной части. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, ПОРЦИОННЫЕ. Из говядины.** Категория А: медальоны говяжьи; бифштекс говяжий; лангет говяжий; антрекот говяжий; ромштекс говяжий; говядина духовая; зразы говяжьи. **Из конины.** Категория А: медальоны конские; бифштекс конский; лангет конский; антрекот конский; ромштекс конский; конина духовая; зразы конские. **Из свинины.** Категория А: эскалоп свиной; шницель свиной. Категория Б: свинина духовая. **Из баранины.** Категория А: эскалоп бараний; шницель бараний. Категория Б: баранина духовая. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, МЕЛКОКУСКОВЫЕ. Из говядины.** Категория А: бефстроганов из говядины; говядина для азу; говядина для поджарки; говядина для гуляша; говядина для плова; говядина для жаркого. **Из конины.** Категория А: бефстроганов из конины; конина для азу; конина для поджарки; конина для гуляша; конина для плова; конина для жаркого. **Из свинины.** Категория А: свинина для поджарки; свинина для гуляша; свинина для жаркого. **Из баранины.** Категория Б: баранина для поджарки; баранина для плова; баранина для жаркого; котлетное мясо баранье. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – ФОРМОВАННЫЕ.** Категория Б: фрикадельки из говядины; фрикадельки мясные. Категория В: котлеты, биточки, шницели из говядины; «Городские»; «Домашние»; «Особые»; биточки по-белорусски; котлеты, биточки мясо-капустные; котлеты, биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; тефтели; тефтели из говядины; тефтели с рисом. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – НЕФОРМОВАННЫЕ.** Категория Б: фарш бараний. Категория В: фарш говяжий; фарш конский; фарш свиной.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности охлажденных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от 0°C до 6°C не более 24 часов. Сроки годности замороженных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: - герметично упакованных, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; весовых и негерметично упакованных – не более 30 суток. После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 часов при температуре от 0°C до 6°C в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов** при температуре от 0°C до 6°C с момента изготовления не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов**, упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре от 0°C до 6°C с момента изготовления не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженных полуфабрикатов**, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре не выше минус 10°C с момента изготовления не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов**, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, может устанавливать изготовитель при наличии необходимых условий производства.

079

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ РУБЛЕННЫЕ

Цена комплекта

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие рубленые полуфабрикаты из оленины – мяса животных, относящихся к семейству оленевых: северного оленя (*Pangifer tarandus*), лося (*Alces alces*), косули (*Capreolus*), благородного оленя (*Cervus elafus*) в том числе марала, изюбря (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного пи-

документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

тания.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б: фарш из оленины; из оленины и говядины; из оленины и свинины. Категория В: фарш из оленины с курицей, с индейкой, «Северный», «Особый». Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория В: колбаски из оленины; из оленины с черносливом; из оленины со свиной; колбаски из оленины «Особые»; из оленины с курицей; из оленины с индейкой. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В: бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из оленины «Оригинальный»; котлеты из оленины «Северные»; тефтели из оленины «Северные»; ромштекс из оленины; фрикадельки из оленины; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой. Категория Г: котлеты, биточки, шницели из оленины; котлеты, биточки из оленины с курицей; котлеты, биточки из оленины с индейкой; котлеты, биточки из оленины «Особые»; ежики из оленины; ежики из оленины с курицей; ежики из оленины с индейкой. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г: котлеты, биточки из оленины с рисом; котлеты, биточки из оленины с грибами; котлеты, биточки из оленины с картофелем; тефтели из оленины; тефтели из оленины с мясом птицы; голубцы ленивые из оленины. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные фаршированные. Категория Г: зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы из оленины рубленые с сыром; зразы из оленины рубленые с грибами; рулет из оленины с ветчиной; рулет из оленины с грибами; рулет из оленины с оливками.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: «Котлеты из оленины Северные» заменить на «Котлеты из оленины Таежные»; «Котлеты из оленины Особые» заменить на «Котлеты из оленины Особые фирменные».

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток. **Срок годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной, в том числе с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления: при температуре от 2°C до 6°C – не более 5 суток; при температуре от минус 1°C до 4°C – не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

303

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КОНИНЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые и фасованные. Категория Б: фарш для бифштексов из конины (жеребятины); фарш из конины (жеребятины) натуральный; фарш Домашний из конины (жеребятины); Категория В: фарш для тефтелей с рисом из конины (жеребятины); фарш Особый из конины (жеребятины). Категория Г: фарш для котлет и биточков из конины (жеребятины). Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формо-

И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

ванные. Категория Б: бифштекс рубленый из конины (жеребятины); котлеты натуральные рубленые из конины (жеребятины); колбаски-гриль натуральные из конины (жеребятины); фрикадельки из конины (жеребятины) для мясного супа. **Категория В:** шницель натуральный рубленый из конины (жеребятины); котлеты, биточки, шницели Домашние из конины (жеребятины); котлеты, биточки, шницели из конины (жеребятины) в панировке из специй; котлеты из конины (жеребятины) с чесноком; котлеты из конины (жеребятины) с грибами; котлеты из конины (жеребятины) с луком; котлеты Пикантные из конины (жеребятины) с паприкой. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые и фасованные. Категория Г:** фарш Городской из конины (жеребятины). **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория В:** котлеты, биточки Нежные из конины (жеребятины). **Категория Г:** котлеты, биточки из конины (жеребятины) с капустой; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с картофелем; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с тыквой; тефтели из конины (жеребятины) с рисом; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с гречкой; котлеты, биточки из конины (жеребятины) с рисом. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. С мясным покрытием категории В:** рулетики из конины (жеребятины), фаршированные капустой, по-домашнему; рулетики из конины (жеребятины), фаршированные морковью и луком, по-домашнему; рулетики из конины (жеребятины), фаршированные горошком и луком, по-домашнему; **С мясосодержащим покрытием категории В:** зразы рубленые из конины (жеребятины) с луком и яйцом; зразы рубленые из конины (жеребятины) с сыром; зразы рубленые из конины (жеребятины) с грибами; рулет из конины (жеребятины), фаршированный грибами; рулет из конины (жеребятины), фаршированный оливками; рулет из конины (жеребятины), фаршированный ветчиной. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуумирования – не более 90 суток; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей (по технологической инструкции) – не более 180 суток. Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1°С до + 6°С – не более 24 часов.

087

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и техноло-

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса кроликов охлажденные и замороженные (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты кусковые (крупнокусковые и порционные): тушка кролика; кролик – половина тушки задняя; кролик – половина тушки передняя; лопатка кролика; грудка кролика; окорочка (ножки) кролика; бедро кролика; филе кролика; филе кролика шпигованное; котлета натуральная из кролика; филе кролика со специями; кролик-гриль; кролик маринованный; кролик в майонезе; кролик маринованный «Банды Нью-Йорка»; рулетики из мяса кролика; рулетики из мяса кролика с перцем; рулетики из мяса кролика «Пикантные»; рулетики из мяса кролика с грибами; рулетики из мяса кролика с черносливом; рулетики из мяса кролика с сыром; рулетики из мяса кролика с зеленью; рулетики из мяса кролика с сыром и зеленью; рулетики из мяса кролика с грецким орехом; рулетики из мяса кролика с беконом. **Полуфабрикаты порционные панированные:** филе кролика панированное; филе кролика панированное в специях; котлета натуральная панированная; котлета натуральная панированная в специях; зразы из кролика с сыром; кролик по-столичному. **Полуфабрикаты мелкокусковые:** рагу из кролика; кролик для плова; кролик для тушения; бефстроганов из кролика; поджарка из кролика; шашлык из кролика; шашлык из кролика маринованный; шашлык

гией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

из кролика маринованный с овощами; шашлык из кролика в майонезе; шашлык из кролика в маринаде; набор для бульона из кролика. **Полуфабрикаты рубленые:** котлеты натуральные рубленые из мяса кролика; бифштекс натуральный рубленый из мяса кролика; котлеты, биточки, шницели из мяса кролика; котлеты из мяса кролика домашнему; котлеты из мяса кролика с грибами; кнели из мяса кролика; зразы рубленые из мяса кролика с сыром; зразы рубленые из мяса кролика с зеленью; тефтели из мяса кролика; голубцы ленивые из мяса кролика; люля-кебаб из мяса кролика; колбаски из мяса кролика; колбаски из мяса кролика «Сибирские»; колбаски из мяса кролика «Городские»; купаты из мяса кролика; купаты из мяса кролика «По-деревенски»; купаты из мяса кролика «Сельские»; колбаски-гриль из мяса кролика; фарш из мяса кролика; фарш из мяса кролика «По-домашнему»; фарш из мяса кролика «По-сибирски».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: «Котлеты из мяса кролика «Сибирские» заменить на «Котлеты из мяса кролика «Особые»; «Котлеты из мяса кролика» заменить на «Котлеты из мяса кролика «Деревенские».

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток. **Сроки годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C: полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, порционные без панировки – не более 48 часов; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, полуфабрикаты порционные в панировке, мелкокусковые – не более 36 часов; полуфабрикаты маринованные, с соусами, рубленые, набор для бульона – не более 24 часов. Рекомендуемый **срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C – не более 120 суток. Рекомендуемые **сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C: полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные в панировке – не более 3 суток; полуфабрикаты мелкокусковые – не более 5 суток; полуфабрикаты маринованные, с соусами, рубленые – не более 3 суток. **Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

060

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

Дата введения в действие-2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. ПЕЛЬМЕНИ с курицей; с курицей Пастушьи; Домашние; Аппетитные; Пикантные; Деликатесные; Великан; Малышок; пельмени с курицей и грибами; с курицей и капустой; с курицей, капустой и грибами; с курицей и сыром; с курицей и гречкой; с курицей и горохом; с куриной печенью; с курицей и потрошками; с курицей и сердечками; с куриными потрошками; с куриными сердечками; пельмени с индейкой; пельмени с уткой; пельмени с мясом гуся; пельмени с мясом птицы; пельмени с гусиной печенью; с утиной печенью; **РАВИОЛИ** с индейкой; равиоли с курицей; с курицей и сыром; с курицей и гречкой; с курицей и горохом; с мясом птицы и зеленью; равиоли с мясом птицы и грецким орехом; **ХИНКАЛИ** с курицей; хинкали с индейкой; **МАНТЫ** с курицей; Восточные; с индейкой; **ЧЕБУРЕКИ** с курицей; с индейкой; **САМСА** с курицей; **САМСА** с курицей и картофелем.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продук-

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

030

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ (кусковые и рубленные)

Цена комплекта документов

15 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

ции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: Вариант 1: «Пельмени с курицей» заменить на «Пельмени с курицей Сибирские»; Вариант 2: «Пельмени с курицей Деликатесные» заменить на «Пельмени с курицей Гурман».

Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. **Рекомендуемые сроки** годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18°C – не более 120 суток.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рубленые и кусковые мясные и мясосодержащие полуфабрикаты панированные и не панированные изготовленные из мяса свинины, говядины, баранины, козлятины, конины, оленины, лося (далее по тексту – полуфабрикаты) с добавлением или без добавления мяса птицы, соевого белка, круп, овощей, фруктов, молока (сливок), сыра, грибов, орехов, масла (растительного, животного происхождения), томат-пасты, муки, крахмала, зелени, пищевых и вкусовых добавок, предназначенные для реализации в розничной торговой сети и предприятиях общественного питания, для приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в замороженном или охлажденном виде, на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности, готова к употреблению после термической обработки, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд из мяса.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины). Категория А: блочное мясо. Спинно-поясничная часть; Тазобедренная часть; Лопаточная часть; Грудинка; Подлопаточная часть; Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина или телятина для жарки); говядина (телятина) для тушения; для варки; филей говядины (телятины) на кости; филей говядины (телятины) без кости; говядина (телятина) односортная; сортовой разруб говядины: 1 сорт: тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; 2 сорт: шейный; пашина; 3 сорт: зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. Категория В: грудинка на кости.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из конины. Категория А: блочное мясо. Спинно-поясничная часть; Тазобедренная часть; Лопаточная часть; Грудинка; Подлопаточная часть; Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; филей конский на кости; конина односортная; сортовой разруб конины: 1 сорт: тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; 2 сорт: шейный; пашина; 3 сорт: зарез; голяшка передняя; голяшка задняя.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины. Категория А: вырезка; око-

рок свиной без кости (филей); карбонат; сортовой разруб свинины: *1 сорт*: поясничная часть с пашиной. *Категория Б*: блочное мясо. Тазобедренная часть; Лопаточная часть; Шейно-подлопаточная часть; Окорок; Подлопаточная часть; Шея; Щековина; Свиная обрезь; корейка; тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; рулет из шеи свиной с чесноком; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; щековина (баки); шея; подлопаточная часть; свинина односортная мясная; блочное мясо. Окорок при шприцевании 15%; *сортовой разруб свинины: 1 сорт*: лопаточная часть; спинная (корейка); окорок; *2 сорт*: рулька (предплечье); голяшка. *Категория В*: блочное мясо. Корейка; котлетное мясо; сортовой разруб свинины: *1 сорт*: грудинка; свинина односортная жирная; *Блочное мясо при шприцевании 15%*: Корейка; Лопаточная часть; Шея; Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 20%*: Окорок; Корейка; Лопаточная часть; Шея; Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 25%*: Окорок; Корейка; Лопаточная часть; Шея; Подлопаточная часть; *Блочное мясо при шприцевании 30%*: Окорок; Корейка; Лопаточная часть; Шея; Подлопаточная часть; рулька свиная. *Категория Г*: Грудинка; Свиная жирная. *Категория Д*: сало-шпик; блочное мясо. Шкурка свиная; Грудинка при шприцевании 15%; шкурка свиная; кость пищевая.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты.) *Баранина. Категория А*: тазобедренная часть; котлетное мясо; жиго (баранина для жарки); баранье седло для запекания; филей бараний на кости; окорок бараний с костью; баранина (шея) на кости; лопатка баранья; рулет из шеи бараньей маринованный. **Баранина, свинина, говядина (оленина), конина:** *Категория А*: вырезка: из говядины (оленины), из свинины, из конины, из баранины; филей: из говядины (оленины), из свинины, из конины, из баранины; шейка: говяжья (оленья), конская; грудинка конская; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой) из говядины (оленины), из конины, из баранины; лопатка: говяжья, (оленья), баранья, конская; мясо для запекания и гриля; жаркое шпигованное из свинины, из говядины. *Категория Б*: грудинка говяжья (оленья), баранья; окорок (верхний, внутренний, наружный, боковой): из говядины (оленины), из свинины; лопатка свиная. *Категория В*: шейка свиная; *Категория Г*: грудинка свиная; *Категория Д*: шпик хребтовый; шпик боковой.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты). *Мясо фасованное. Категория А*: говядина: тазобедренная часть, поясничная часть, спинная часть, лопаточная часть, плечевая часть, грудная часть, шейная часть, зарез, голяшка, рулька; баранина: тазобедренная часть, лопаточная часть, грудная часть; оленина: тазобедренная часть, спинная часть, поясничная часть; конина: тазобедренная часть, поясничная часть, спинная часть, лопаточная часть, плечевая часть, грудная часть, шейная часть. *Категория Б*: свинина: окорок обрезной, шейно-лопаточная часть обрезная; баранина: спинная часть, шейная часть. *Категория В*: свинина: корейка обрезная, рулька, голяшка. *Категория Г*: свинина: грудинка необрезная.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – полуфабрикаты порционные. *Категория А. Говядина(оленина)*: бифштекс; лангет; антрекот; говядина (духовая); говядина гриль; *Конина*: бифштекс; филе; лангет; антрекот; котлета отбивная из конины. *Баранина*: баранина (козлятина) духовая; котлета натуральная из баранины (козлятины); баранина гриль; баранина Барбекю; *Категория Б*: *Свинина*: свинина духовая; котлета натуральная из свинины; эскалоп; свинина гриль; *Категория Д*: *Свинина*: ребра свиные для гриля в специях. *Категория Г*: ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи маринованные; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые из

конины. *Категория А:* гуляш; азу; конина для шашлыка; поджарка. *Категория Б:* шашлык из конины маринованный со специями; шашлык из конины маринованный в уксусе; шашлык из конины маринованный в майонезе. *Категория В:* рагу из конины. *Категория Г:* суповой набор из конины.

Группа – мясные полуфабрикаты. *Вид – мясокостные мелкокусковые. Подвид – мелкокусковые из свинины.* *Категория А:* бефстроганов. *Категория Б:* поджарка из свинины; свинина для шашлыка; гуляш из свинины; свинина для плова; набор для холодца. *Категория В:* шашлык из свинины маринованный в уксусе; шашлык из свинины маринованный в томатах со специями; шашлык из свинины в соевом соусе; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе. *Категория Д:* рагу из свинины; набор: для борща, для шурпы; *Категория Г:* рагу из свинины; набор для бульона свиной.

Группа – мясные полуфабрикаты. *Вид – бескостные мелкокусковые; Категория А: Из свинины:* бефстроганов; отбивная из свинины; отбивная для гриля «Фантазия»; бифштекс; бифштекс городской; бифштекс молодежный; бифштекс новый; бифштекс «Лакомство пастора»; бифштекс с миндалем; бифштекс по-гречески. *Говядина (телятина):* бефстроганов (говядина, телятина); поджарка из говядины (телятины); азу из говядины (телятины); гуляш из говядины (телятины); бифштекс из говядины (телятины); гуляш говядина (2); отбивная (из свинины, из говядины); отбивная для гриля «Фантазия» (из свинины, из говядины, из оленины, из лосятины); лангет; антрекот; шницель (из свинины, из говядины, из оленины, из лосятины) *Категория Б: Из свинины:* лангет; антрекот; поджарка из свинины; свинина для шашлыка; гуляш из свинины; свинина для плова. *Из говядины (телятины):* шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; из говядины (телятины) в вине и специях; из говядины (телятины) в майонезе; из говядины (телятины) маринованный в уксусе; маринованный в томатах со специями; в соевом соусе; в вине и специях; в майонезе; шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины (лосятины); шейка баранья; грудинка говяжья (оленья). *Категория В: Из свинины:* *Категория В:* шашлык свиной; шашлык по-домашнему; шашлык из свинины маринованный в уксусе; маринованный в томатах со специями; шашлык из свинины в соевом соусе; в вине и специях; в майонезе; шашлык свиной; по-домашнему; гуляш из свинины; поджарка из свинины; жаркое шпигованное; шейка свиная; шпик: хребтовый и боковой; мясо для запекания и гриля. *Из говядины (телятины):* рагу из говядины (телятины); мясо для запекания и гриля; жаркое шпигованное.

Группа – мясные полуфабрикаты. *Вид – бескостные мелкокусковые; Категория В: шницель пряный из свинины, из говядины, из оленины (лосятины). Бифштекс:* бифштекс; бифштекс городской; говяжий; молодежный; новый; «Лакомство пастора»; с миндалем; по-гречески. *Шницель:* говяжий; по-киевски; по-венски; шницель софи; бородинский; деревенский; крестьянский; казанский; слободской; посольский; пряный. *Гуляш:* из говядины; из свинины; *Поджарка:* из свинины; из баранины. *Категория Г:* набор для бульона.

Группа – мясные полуфабрикаты. *Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые из баранины.* *Категория А:* бефстроганов; баранина (козлятина) для шашлыка; набор для харчо из баранины; баранина для плова. *Категория Б:* шашлык из баранины маринованный в уксусе; маринованный в томатах со специями; в томатном соусе; в горчице. *Категория В:* шашлык из баранины в майонезе. *Категория Г:* рагу из баранины (козлятины); набор для бульона бараний.

Группа – мясные полуфабрикаты. *Вид – кусковые. Подвид – порционные панированные из говядины.* *Категория А:* ромштекс; ромштекс в цветной панировке.

Группа – мясные полуфабрикаты. *Вид – кусковые. Подвид – порционные пани-*

рованные из свинины. Категория Б: шницель натуральный из свинины. Категория В: котлета отбивная из свинины.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – полуфабрикаты порционные панированные из баранины. Категория Б: котлета отбивная из баранины.

Полуфабрикаты рубленые: Категория А: зразы с ветчиной; фарш «Особый» (говяжий, олений лосиный, любительский); фарш конский; Категория Б: мясные фрикадельки; мясные тефтели; зразы с сыром; зразы с яйцом; биточки сочные; биточки острые; биточки домашние; люля-кебаб мясной экзотический; фарш «Особый» нежный; фарш говяжий, бараний, домашний, олений (лосиный). Категория В: зразы с грибами; фарш «Особый» свиной; фарш свиной. Категория Г: фарш «Особый» старомосковский; фарш «Особый» котлетный; «ежики»; люля-кебаб мясосодеждающий по-восточному.

Полуфабрикаты рубленые формованные: Категория А: бифштекс: мясной говяжий; фарш мясной: говяжий, фермерский, столичный, восточный. Категория Б: бифштекс: мясной «Молодежный»; мясной «Городской»; мясной с миндалем, мясной по-гречески; фрикадельки мясные останкинские; люля-кебаб мясной оригинальный; фарш мясной для пельменей; колбаски маленькие мясные: кебабчета, чевашици; Категория В: котлеты мясосодеждающие «Московские»; котлеты мясные «Татарские»; «Мусульманские»; «Киевские»; «Домашние»; «Полтавские»; «Охотничьи»; «Деревенские», «Славянские»; «Дачные»; «Гордон-блю»; «Приятные»; котлеты мясосодеждающие «Крестьянские»; «По-домашнему»; котлеты мясные; зразы по-селянски: мясные с грибами, мясосодеждающие с сыром, мясные с луком и яйцами, мясные с зеленью, мясосодеждающие с капустой, мясные с фасолью и орехами, мясосодеждающие с морковью и орехами; бифштекс: мясной «Новый», мясной «Лакомство пастора»; шницель: мясосодеждающий говяжий, мясной по-киевски, мясосодеждающий по-венски, мясной софи; котлеты мясные; колбаски Берлинские; колбаски Деревенские; колбаски Лионские; колбаски Провансальские; колбаски Сицилийские; колбаски из оленины; биточки мясные: по-домашнему, загородные; фрикадельки мясные: киевские, деревенские, бабушкины, любительские, праздничные, по-румынски, по-русски; ежики мясные нежные; люля-кебаб мясной говяжий; фарш мясной для котлет, для пельменей, для бифштексов; колбаски маленькие мясные: балканские, походные; рулет из фарша мясной: семейный, столичный, с луком, эlegant, северный; изделия из фарша мясные: «лягушка по-швабски», палочки из фарша, «Ложный заяц». Категория Г; котлеты мясные «Пикник»; котлеты мясосодеждающие «Старорусские»; котлеты мясные «Столовые»; котлеты мясные «Аппетитные»; котлеты мясосодеждающие; шницель мясной «Бородинский», «Деревенский», «Казанский», «Слободской»; шницель мясосодеждающий: «Крестьянский», «Посольский»; биточки мясосодеждающие с сыром «Восторг»; фрикадельки мясные по-итальянски; ежики мясные: вкусные, закусовые, волшебные; люля-кебаб мясосодеждающий южный; голубцы мясосодеждающие: сельские, домашние; Категория Д: голубцы мясосодеждающие деревенские.

Полуфабрикаты в оболочке. Категория Б: колбаски для жарки (купаты): «Домашние», «Сергеевские», «Южные», с сыром, любительские с сыром, «Аппетитные», купаты по-домашнему, охотничьи колбаски для жарки. Категория Г: Купаты с курицей.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: фарш говяжий натуральный. Категория Б: фарш для бифштексов; фарш домашний; фарш свиной натуральный; фарш Новосибирский. Категория В: фарш для котлет и биточков; фарш особый; фарш Уральский.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б: бифштекс рубленый; котлеты Полтавские; котлеты по-итальянски; колбаски Баварские; колбаски Тирольские; колбаски-гриль натуральные; люля-кебаб; фрикадельки для мясного супа; фрикадельки для куриного супа. Категория В: бифштекс Адмиралтейский; Ермак; колбаски Барбекю; Нюрнбергские;

Украинские; котлеты Семейные; Московские; котлеты натуральные рубленые со сладким перцем; натуральные рубленые; Пикантные с паприкой; с грибами; с луком; с чесноком; котлеты, биточки, шницели Домашние; в панировке из специй; купаты; люля-кебаб (2 вариант); ромштекс Аристократ; ромштекс Люкс; рулетики мясные с грибами и луком; с сыром; шницель натуральный рубленый. *Категория Г:* колбаски Домашние; Мюнхенские; котлеты Аппетитные; шницель печеночный.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. *Категория В:* фарш для тефтелей с рисом. *Категория Г:* фарш Городской.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные, в оболочке. *Категория Б:* колбаски бистро для гриля; бистро с сыром; колбаски шашлычные; *Категория В:* биточки Городские; голубцы ленивые; ёжики; котлеты Деревенские; Новосибирские; Украинские; Классика; «Пикантные»; котлеты, биточки Нежные; фрикадельки «Вкусные»; *Категория Г:* котлеты Особые; По-домашнему; Осенние; Охотничьи; котлеты, биточки мясные с гречкой; с капустой; с рисом; с тыквой; мясо-картофельные; котлеты «Столовые»; «Бистро»; «Нежные»; «Каргопольские»; «Гатчинские»; «по-Киевски»; тефтели с рисом; тефтели Хабаровские; голубцы ленивые № 2; ёжики мясные; шницель Сытный; шницель печеночный № 2; шницель любительский.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные фаршированные. *Категория В:* зразы рубленые с грибами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; рулет мясной, фаршированный ветчиной; рулет мясной, фаршированный грибами; рулет мясной, фаршированный оливками; рулетики мясные, фаршированные горошком и луком; фаршированные капустой; морковь и луком. *Категория Г:* котлета с черносливом; перец фаршированный; голубцы.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид-рубленые. Подвид – весовые фасованные. *Категория Б:* фарш говяжий; фарш домашний; *Категория В:* фарш свиной; фарш для гамбургеров; *Категория Г:* фарш с мясом птицы; фарш для пельменей; для голубцов; для котлет; для печеночных оладьев; из говяжьих субпродуктов; из бараньих субпродуктов.

Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья.
Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины). *Категория А:* вырезка Экстра; спинно-поясничная часть Экстра; длиннейшая мышца спины Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; подлопаточная часть Экстра; грудинка Экстра; покромка Экстра; котлетное мясо Экстра; ростбиф (говядина или телятина для жарки) Экстра; говядина (телятина) для тушения Экстра; говядина (телятина) для варки Экстра; филей говядины (телятины) на кости Экстра; филей говядины (телятины) без кости Экстра; говядина или телятина (телятина) односортовая Экстра. *Категория В:* грудинка на кости Экстра; сортовой разруб говядины (телятины): 1 сорт: тазобедренный (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничный (антрекот) Экстра; спинной Экстра; лопаточный (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; 2 сорт: шейный Экстра; пашина Экстра; 3 сорт: зарез Экстра; голяшка передняя Экстра; голяшка задняя Экстра.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины. *Категория А:* вырезка Экстра; окорок свиной без кости Экстра; карбонат Экстра; сортовой разруб свинины. 1 сорт: поясничная часть с пашиной Экстра. *Категория Б:* корейка Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; шейно-подлопаточная часть Экстра; свинина для жарки Экстра; окорок свиной на кости Экстра; поросята молочные (четвертины) Экстра; шея Экстра; подлопаточная часть Экстра; свинина односортовая мясная Экстра; сортовой разруб свинины: 1 сорт: лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра; 2 сорт: рулька (предплечье) Экстра; голяшка

Экстра. Категория В: котлетное мясо Экстра; *сортовой разруб свинины: 1 сорт*: грудинка Экстра; свинина односортовая жирная Экстра. Категория Г: грудинка Экстра; свинина жирная Экстра; Категория Д: сало-шпик Экстра; кость пищевая свиная.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – *кусковые полуфабрикаты*. Подвид – *бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из баранины*. Категория А: тазобедренная часть Экстра; котлетное мясо Экстра; жигу (баранина для жарки) Экстра; баранье седло для запекания Экстра; филей бараний на кости Экстра; окорок бараний с костью Экстра; баранина (шея) на кости Экстра; лопатка баранья Экстра. Категория Б: корейка Экстра; грудинка Экстра.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – *кусковые полуфабрикаты*. Подвид – *полуфабрикаты порционные*. Категория А: мясо для бифштекса; мясо для филе; мясо для лангета; мясо для антрекота; мясо для говядины (телятины) духовой; мясо для баранины (козлятины) духовой; говядина (телятина) Барбекю; баранина Барбекю. Категория Б: мясо для свинины духовой; мясо для эскалопа; свинина Барбекю.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – *кусковые полуфабрикаты*. Подвид – *полуфабрикаты мелкокусковые*. Категория А: бефстроганов по-домашнему; поджарка из говядины (телятины) по-домашнему; говядина (телятина) для шашлыка Экстра; баранина (козлятина) для шашлыка Экстра; азу из говядины (телятины) по-домашнему; гуляш из говядины (телятины) по-домашнему; баранина для плова по-домашнему. Категория Б: поджарка из свинины по-домашнему; свинина для шашлыка Экстра; гуляш из свинины по-домашнему; свинина для плова по-домашнему.

Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – *рубленые*. Подвид – *формованные панированные, не панированные*. Категория В: биточки Городские; голубцы ленивые; ёжики; котлеты Деревенские; котлеты Новосибирские; котлеты Украинские; котлеты Классика; котлеты, биточки Нежные. Категория Г: котлеты Особые; котлеты По-домашнему; котлеты Осенние; котлеты Охотничьи; котлеты, биточки мясные с гречкой; котлеты, биточки мясные с капустой; котлеты, биточки мясные с рисом; котлеты, биточки мясные с тыквой; котлеты, биточки мясо-картофельные; тефтели с рисом; тефтели Хабаровские; шницель Сытный.

Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – *рубленые*. Подвид – *формованные фаршированные*. Категория В: зразы рубленые с грибами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; рулет мясной, фаршированный ветчиной; рулет мясной, фаршированный грибами; рулет мясной, фаршированный оливками; рулетики мясные, фаршированные горошком и луком; рулетики мясные, фаршированные капустой; рулетики мясные, фаршированные морковью и луком. Категория Г: котлета с черносливом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности охлажденной продукции, в том числе упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре +2-6⁰С: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 48 часов; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 36 часов; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 24 часов; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 24 часов; мелкокусковые полуфабрикаты рубленые – не более 24 часов. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10⁰С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: весовой и негерметично упакованной – не более 90 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 180 суток; герметично упакованной, в том числе с применением газовой модифицированной среды – не

более 180 суток; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – не более 180 суток. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 10 суток; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 5 суток; мелкокусковые полуфабрикаты рубленые – не более 5 суток. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С; мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 10 суток. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, герметично упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды с введением в рецептуру фаршей антиокислителей с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С; мелкокусковые полуфабрикаты рубленые в т.ч. панированные – не более 30 суток.

При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

031

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Тушки, части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров: курица, подготовленная к тепловой обработке; грудка куриная; окорочок куриный; курица – четвертина задняя; курица для плова; крылышко целое; крылышко-плечо; крылышко – локтевая часть; голень куриная; бедро куриное; кожа шеи для фарширования; шейки куриные; цыплята – табака; окорочок-гриль; филе куриное; филе куриное панированное; грудка куриная панированная; окорочок куриный панированный; крылья куриные острые; бедро куриное панированное; набор для бульона куриный; набор пищевых костей; курица для шашлыка; шашлык куриный в майонезе; кожа куриная; кожа куриная, замороженная в блоках; суповой набор куриный. **Кусковые (бескостные и мясокостные) из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:** шашлык куриный маринованный; курица для рагу; чахохбили; котлета столичная; котлета куриная натуральная; куриная натуральная панированная; натуральная в специях; в специях панированная; курица для жарки по-гавайски; курица для жарки по-мексикански; курица для жарки с грибами; поджарка из курицы натуральная; поджарки из курицы с маринадом; гуляш из курицы натуральный; гуляш из курицы в специях; окорочок куриный бескостный; мясо «Строгановское» куриное; шашлык куриный «Нежный»; колобок куриный; рулет куриный «Деликатесный». **Фаршированные из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:** котлета куриная по-киевски; натуральная с грибами; с грибами панированная; с сыром; с сыром панированная; с луком и яйцом; с луком и яйцом панированная; по-гавайски; по-гавайски панированная; с грецким орехом; с грецким орехом панированная; с черносливом; с черносливом панированная; **рулет куриный** натуральный с грибами; с грибами панированный; с сыром; с сыром панированный; с луком и яйцом; с луком и яйцом панированный; по-гавайски; по-гавайски панированный; с грецким орехом; с грецким орехом панированный; с черносливом; с черносливом панированный; **ножка куриная** с грибами; **отбивная куриная** Купеческая; **трубочка куриная**; котлета куриная натуральная с печенью. **Тушки, части тушек индеек, индюшат:** индейка, подготовленная к тепловой обработке; индейка – задняя часть; задняя четвертина; окорочок индейки (индюшат); индейка для плова; индейки (индюшат) филе; грудка; бедро; голень; крыло целое; крыло плечевая и локтевая часть; крыло локтевая часть; крыло локтевая часть и кисть; крыло плечевая часть; крыло кисть; голень индейки (индюшат) гриль; крылья индейки (индюшат) острые; бедро индейки (индюшат) панированное; **Кусковые (бескостные и мясокостные) из индейки, индюшат:** индейка для шашлыка; шашлык из индейки маринованный

ный; шашлык из индейки в маринаде промпроизводства (Барбекю, Чили-Вили, Сливочный и др.); из индейки в майонезе; рагу из индейки; котлета из индейки натуральная; натуральная панированная; в специях; поджарка из индейки натуральная; в маринаде; гуляш из индейки натуральный; набор для бульона из индейки; набор пищевых костей (индейка). **Фаршированные из индейки, индюшат:** котлета из индейки натуральная с грибами; с грибами панированная; с сыром; с сыром панированная; с луком и яйцом; с луком и яйцом панированная; с черносливом; с черносливом панированная; рулет из индейки натуральный с грибами; с грибами панированный; с сыром; сыром панированный; с луком и яйцом; с луком и яйцом панированный; с черносливом; с черносливом панированный; индейка фаршированная черносливом; гречкой; гречкой с грибами; рисом с грибами; яблоками. **Тушки, части тушек перепелов:** перепёлка, подготовленная к тепловой обработке; перепёлка для плова; перепёлка-табака. **Кусковые (бескостные и мясокостные) из перепелов:** рагу из перепёлки. **Тушки, части тушек гусей, гусят:** гусь, подготовленный к тепловой обработке; гусь – задняя четвертина; гусь для плова; филе гуся; грудка гуся; бедро гуся; голень гуся; окорочок гуся; бедро гуся панированное. **Кусковые (бескостные и мясокостные) из гусей, гусят:** рагу из гуся; набор для бульона из гуся; набор пищевых костей (гусь). **Фаршированные из гусей, гусят:** гусь фаршированный черносливом; гусь фаршированный гречкой; гусь фаршированный гречкой с грибами; гусь фаршированный рисом с грибами; гусь фаршированный яблоками. **Тушки, части тушек уток:** утка, подготовленная к тепловой обработке; утка – задняя четвертина; утка для плова; филе утки; грудка утки; бедро утки; голень утки; окорочок утки; бедро утки панированное. **Кусковые (бескостные и мясокостные) из уток:** утка для шашлыка; шашлык из утки маринованный; шашлык из утки в маринаде промпроизводства (Барбекю, Чили-Вили, Сливочный и др.); рагу из утки; котлета из утки натуральная; котлета из утки натуральная панированная; котлета из утки натуральная в специях; поджарка из утки натуральная; поджарка из утки в маринаде; гуляш из утки натуральный; набор для бульона из утки; набор пищевых костей (утка). **Фаршированные из уток:** утка фаршированная черносливом; утка фаршированная гречкой; утка фаршированная гречкой с грибами; утка фаршированная рисом с грибами; утка фаршированная яблоками.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием; заменить имя собственное продукции, указанное в ТУ, на свое фирменное или фантазийное название; заменять слово «курица» на «цыплёнок» или «цыплёнок-бройлер»; заменять слово «куриная» на «цыплят» («из цыплят») или «цыплят-бройлеров» («из цыплят-бройлеров»).

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: негерметично упакованной – 30 дней; герметично упакованной – 90 дней. **Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6 °С:** набор для бульона – не более 12 часов; кости пищевые – не более 12 часов; п/ф панированные, в специях, в соусах – не более 24 часов; остальные – не более 48 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов без панировки, упакованных с применением вакуума, при температуре от +2 до +6 °С – не более 5 дней. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 12 °С:** тушек в потребительской таре – не более 9 месяцев; частей тушек – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции (тушек птицы) при температуре не выше минус 25 °С – не более 12 месяцев.**

045

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты рубленые формованные: котлеты куриные; биточки куриные; котлеты из индейки; биточки из индейки; шницель из индейки; котлеты из утки; котлеты куриные по-домашнему; котлеты из утки по-домашнему; котлеты из индейки по-домашнему; биточки куриные по-домашнему; котлеты куриные с грибами; биточки куриные с грибами; котлеты из индейки с грибами; биточки из индейки с грибами; котлеты куриные с зеленью; биточки куриные с зеленью; котлеты из индейки с зеленью; биточки из индейки с зеленью; голубцы ленивые из курицы; голубцы ленивые из индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; тефтели куриные; тефтели из индейки; тефтели из мяса птицы; котлета из птицы Спутник; котлета из птицы Нежная; котлета куриная Оригинальная; крокеты куриные; крокеты из мяса птицы; нагетсы из курицы; сигаретки куриные; палочки куриные; палочки из индейки; кнели куриные; кнели из индейки; кнели из мяса птицы; фрикадельки куриные; люля-кебаб из индейки; люля-кебаб из курицы; люля-кебаб из птицы; зразы куриные с грибами; зразы из индейки с грибами; зразы куриные с луком и яйцом; зразы из индейки с луком и яйцом; зразы куриные с морковью и луком; зразы из индейки с морковью и луком; зразы куриные с сыром; зразы из индейки с сыром; зразы куриные с сыром и зеленью; зразы из индейки с сыром и зеленью; зразы куриные со свеклой и грецким орехом; зразы из индейки со свеклой и грецким орехом; зразы куриные с черносливом; зразы из индейки с черносливом; зразы куриные с черносливом и грецким орехом; зразы из индейки с черносливом и грецким орехом; зразы куриные с корейской морковью; зразы из индейки с корейской морковью. **Полуфабрикаты рубленые в оболочке:** колбаски куриные; колбаски из индейки; колбаски из мяса птицы; колбаски из птицы Сибирские; купаты куриные; купаты из индейки; купаты из мяса птицы; колбаски из птицы для гриля. **Полуфабрикаты рубленые неформованные** фарш куриный; фарш из индейки; фарш из утки; фарш из мяса птицы.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. Сроки годности охлажденной продукции при температуре 2-6°C: фарши – не более 12 часов; остальная продукция – не более 18 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции, герметично упакованной, в том числе под вакуумом, при температуре не выше минус 18°C – не более 120 суток (с подтверждением).

044

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМО-

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на полуфабрикаты мясные и мясосодержащие, охлажденные и замороженные, вырабатываемые ручным и машинным способом из мяса говядины, свинины, птицы, предназначенных для переработки в готовые блюда на предприятиях общественного питания, в домашних условиях и для реализации через розничную торговую сеть.

Полуфабрикаты натуральные и рубленые выпускают в охлажденном или замороженном состоянии в следующем **ассортименте:**

Полуфабрикаты натуральные: бескостные крупнокусковые: вырезка «Экст-

РОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

ра»; говядина «Юбилейная»; говядина «Для запекания»; говядина «По-домашнему»; говядина «Для студня»; **порционные:** говядина «Экстра»; бифштекс натуральный «Экстра»; лангет «Экстра»; антрекот «Экстра»; ромштекс «Экстра»; говядина духовая «Экстра»; **фаршированные:** зразы «Ароматные»; зразы «Оригинальные»; **мелкокусковые:** бефстроганов «Экстра»; азу «Экстра»; поджарка «Экстра»; гуляш «Экстра»; шашлык «Пикантный».

Полуфабрикаты натуральные мясокостные: заправка борщовая из говядины; рагу из говядины; набор для бульона. **Полуфабрикаты рубленые: в панировке:** биточки «Крестьянские»; биточки «Домашние»; шницель «Экстра»; шницель «Любительский»; котлеты «Охотничьи»; котлеты «Домашние»; котлеты «Киевские»; котлеты «Московские»; котлеты «Оригинальные»; котлеты «Казачьи»; котлеты «Ароматные»; котлеты «Чесночные»; полуфабрикат для гамбургера; бургер «Экстра»; **не панированные:** бифштекс «Особый»; бифштекс «Ростовский»; бифштекс «Городской»; люля-кебаб «Экстра»; фрикадельки «Самарские»; **весовые и фасованные: фарш:** «Для начинки»; «Для бифштексов»; «Для биточков»; «Для люля-кебаб»; «Для шницелей»; «Для купат»; «Для котлет»; «Для завтрака»; «Туристский»; «Столовый»; «Любительский»; «Городской»; **в оболочке:** купаты «Домашние», «Дачные», «Для гриля», «Купеческие».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности полуфабрикатов устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздравсоцразвития России.

031

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Продукция охлажденная или замороженная. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые: **Категория А:** ростбиф из оленины; оленина для тушения; оленина для варки; оленина для жарки. Подвид – мясокостные, крупнокусковые: **Категория Б:** шея на кости; лопатка на кости; тазобедренная часть на кости; спинная часть на кости; ребра. **Категория Г:** суповой набор из оленины. Подвид – **порционные: Категория А:** бифштекс из оленины; филе из оленины; лангет из оленины; антрекот из оленины; котлета натуральная из оленины; оленина духовая; оленина гриль. Подвид – **мелкокусковые бескостные: Категория А:** бефстроганов из оленины; поджарка из оленины; азу из оленины; гуляш из оленины; плов из оленины; оленина для шашлыка. **Категория Б:** шашлык из оленины маринованный в уксусе; шашлык из оленины маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из оленины маринованный в томатах со специями; шашлык из оленины в соевом соусе; шашлык из оленины в вине и специях; шашлык из оленины в майонезе. Подвид – **мелкокусковые мясокостные: Категория Б:** рагу из оленины. **Категория Г:** набор для бульона из оленины. Подвид – **порционные панированные: Категория Б:** ромштекс из оленины; ромштекс из оленины в цветной панировке; котлета отбивная из оленины; шницель натуральный из оленины. **Продукция, полученная путем распила замороженного сырья. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые): Категория А:** ростбиф из оленины Экстра; оленина для тушения Экстра; оленина для варки Экстра; оленина для жарки Экстра. Подвид – **порционные: Категория А:** мясо для бифштекса из оленины; мясо для филе из оленины; мясо для лангета из оленины; мясо для антрекота из оленины; мясо для оленины духовой. Подвид – **мелкокусковые: Категория А:** бефстроганов из оленины Экстра; поджарка из оленины Экстра; оленина для шашлыка Экстра; азу из оленины Экстра; гуляш из оленины Экстра; плов из оленины Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при темпе-

ратуре не выше минус 18°C: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; Сроки годности охлажденной продукции, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре +2-6°C: полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 48 часов; полуфабрикаты порционные в панировке и мелкокусковые – не более 36 часов; полуфабрикаты мелкокусковые маринованные, наборы для бульона – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C упакованной с применением вакуума – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре +2- 6°C: полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 96 часов; полуфабрикаты порционные в панировке и мелкокусковые – не более 72 часов; полуфабрикаты мелкокусковые маринованные – не более 48 часов.

021 ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные **КУСКОВЫЕ БЕСКОСТНЫЕ**: шашлык; бастурма; рулетик «Деревенский»; котлета натуральная; эскалоп; отбивная «Особая»; отбивная «Пикантная»; отбивная «По-милански»; наггетсы; медальоны; стейк «Люкс»; **натуральные**: тушки, полутушки и части тушек птицы в обсыпке; птица-гриль; **натуральные КУСКОВЫЕ МЯСОКОСТНЫЕ**: набор для лапши; набор для рагу; набор для супа; набор для харчо; набор для чахохбили; **натуральные фаршированные**: окорочок с сюрпризом; филе-конверт фаршированный; мясо «По-мичурински»; шницель «Праздничный»; отбивная «Секрет»; отбивная «По-венски»; **шейка фаршированная**: «Популярная», «Деликатесная», «По-деревенски», «Заказная», «Новинка», «Дачная», «Обычная», «Молодежная»; мешочек из курицы с рисом и беконом; мешочек из курицы с мятной начинкой; котлета по-киевски с маслом и зеленью; котлета по-киевски с сыром, майонезом; котлета «Де валяй» с куриным фаршем и оливками; котлета «Де валяй» с фаршем копченой колбасы; филе куриное фаршированное; **рулет куриный**: со шпинатом, сыром и творогом; с куриным фаршем и ветчиной; с черносливом и курагой; с грибами и яйцом; трубочка с болгарским перцем; трубочка с овощами; трубочка с овощами и грибами; ножка куриная фаршированная: сыром и зеленым луком: сыром и яйцами; фаршем колбасы копченой и грибами; черносливом и яблоками; **РУБЛЕННЫЕ**: фарш мяса птицы; люляшка; котлета «Сельская»; орешек; фрикадельки; ежик из фарша; котлеты Пожарские; голубцы: с мясом; ленивые; долма; колбаска; колбаски шашлычные; купаты колбаски для жарки; люлякебаб; **зразы**: с грибами; с сыром; с луком и яйцами; с ветчиной и хреном; с зеленью; с капустой; с фасолью и орехами; с морковью и орехами; **рулет**: «Посольский»; «Покровский»; «Школьный»; «Павловский»; галантин; палочки из фарша с карри; **шницель**: «Деревенский», «Люкс»; бургер; крокеты; биточки; биточки с морковью; котлеты на шпажках; каштанчик с начинкой; котлетка «Два в одном»; батончик с печенью; медальоны. **натуральные маринованные**: тушки, полутушки птицы «Оригинальные»; цыплята по-любительски «Оригинальные»; цыплята-табака «Оригинальные»; **части тушек**: окорочок «Оригинальный», бедро «Оригинальное», голень «Оригинальная», крылашки «Оригинальные», грудка «Оригинальная», филе с косточкой «Оригинальное»; **натуральные кусковые бескостные маринованные**: мясо грудки птицы «Оригинальное»; рагу из мяса птицы «Оригинальное»; мясо окорочков птицы «Оригинальное»; набор для бульона «Оригинальный»; мясо птицы для харчо «Оригинальное»; мясо птицы для шашлыка «Оригинальное»; мясо птицы для чахохбили «Оригинальное».

Изменение № 1. 2013 год.

Натуральные: полутушка (четвертина передняя, четвертина задняя, грудка,

окорочок, крылья, голень, бедро) курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в обсыпке, специях (или без них). **Натуральные кусковые мясокостные:** курица для жарки «По-Климовски»; поджарка из курицы «По-Климовски»; гуляш из курицы; набор для бульона из курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера). **Натуральные кусковые бескостные:** шашлык куриный в майонезе «По-Климовски»; филе курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в кляре; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Столичному»; мясо курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) для шаурмы; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Климовски»; курица для жарки «По-Климовски»; поджарка из курицы «По-Климовски»; гуляш из курицы. **Рубленые формованные:** котлета «Деликатесная» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Киевские» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Рубленные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Особые» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Ассорти» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «По-Климовски» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «По-Череповецки» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «Чесночная» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «Чиполино» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «Купеческая» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); шницель куриный рубленый; бифштекс из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); биточки «Здоровье» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); тефтели из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); колбаски куриные; фарш куриный «По-Климовски»; купаты «Дачные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Пикник» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Гриль» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); рулет «Заказной» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера).

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности при температуре хранения от 0 до 60С: натуральных – не более 48 часов; натуральных кусковых мясокостных без панировки – не более 48 часов; натуральных кусковых бескостных без панировки – не более 48 часов; натуральных кусковых мясокостных в панировке – не более 24 часов; натуральных кусковых бескостных в панировке – не более 24 часов; рубленных – не более 18 часов; натуральных мясокостных и бескостных упакованных под вакуумом в тару из полимерных пленочных материалов – не более 5 суток; при температуре не выше минус 100С – не более 30 суток. При температуре не выше минус 180С – не более 120 суток в модифицированной газовой среде – не более 5 месяцев.

004

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕННЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория А: фарш говяжий натуральный. Категория Б: фарш для бифштексов; фарш домашний; фарш свиной натуральный; фарш Новосибирский. Категория В: фарш для котлет и биточков; фарш особый; фарш Уральский. Группа – мясные полуфабрикаты; Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория В: колбаски Берлинские; колбаски Деревенские; колбаски Лионские; колбаски Провансальские; колбаски Сицилийские; колбаски из оленины. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Б: бифштекс рубленый; котлеты Полтавские; колбаски Баварские; колбаски Тирольские; колбаски-гриль натуральные; люля-кебаб; фрикадельки для мясного супа; фрикадельки для куриного супа. Категория В: бифштекс Адмиралтейский; бифштекс Ермак; колбаски Барбекю; колбаски Нюрнбергские; колбаски Украинские; котлеты Семейные; котлеты Московские; котлеты натуральные рубленые со сладким перцем; котлеты натуральные рубленые; котлеты Пикантные с паприкой; котлеты с

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

грибами; котлеты с луком; котлеты с чесноком; котлеты, биточки, шницели Домашние; котлеты, биточки, шницели в панировке из специй; купаты; люля-кебаб (2 вариант); ромштекс Аристократ; ромштекс Люкс; рулетики мясные с грибами и луком; рулетики мясные с сыром; шницель натуральный рубленый. **Категория Г:** колбаски Домашние; колбаски Мюнхенские; котлеты Аппетитные; шницель печеночный. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория В:** фарш для тефтелей с рисом. **Категория Г:** фарш Городской. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В:** биточки Городские; голубцы ленивые; ёжики; котлеты Деревенские; котлеты Новосибирские; котлеты Украинские; котлеты Классика; котлеты, биточки Нежные. **Категория Г:** котлеты Особые; По-домашнему; Осенние; Охотничьи; котлеты, биточки мясные с гречкой; котлеты, биточки мясные с капустой; котлеты, биточки мясные с рисом; котлеты, биточки мясные с тыквой; котлеты, биточки мясо-картофельные; тефтели с рисом; тефтели Хабаровские; шницель Сытный. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные фаршированные. Категория В:** зразы рубленые с грибами; зразы рубленые с луком и яйцом; зразы рубленые с сыром; рулет мясной, фаршированный ветчиной; рулет мясной, фаршированный грибами; рулет мясной, фаршированный оливками; рулетики мясные, фаршированные горошком и луком; рулетики мясные, фаршированные капустой; рулетики мясные, фаршированные морковью и луком. **Категория Г:** котлета с черносливом.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от +2⁰С до +6⁰С – не более 24 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной – не более 90 суток; герметично упакованной с введением в рецептуру фаршей антиокислителей в соответствии с технологической инструкцией – не более 180 суток.

003

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ КУСКОВЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с ре-

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.
АССОРТИМЕНТ. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины).** **Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина или телятина для жарки); говядина (телятина) для тушения; говядина (телятина) для варки; филей говядины (телятины) на кости; филей говядины (телятины) без кости; говядина (телятина) односортовая. **Сортовой разруб говядины: 1 сорт:** тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; **2 сорт:** шейный; пашина; **3 сорт:** зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Категория В:** грудинка на кости. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из конины.** **Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длиннейшая мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина

цептурами и технологией приготовления);
 3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

для тушения; конина для варки; филей конский на кости; конина односортная. **Сортовой разруб конины:** *1 сорт:* тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; *2 сорт:* шейный; пашина; *3 сорт:* зарез; голяшка передняя; голяшка задняя. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины. Категория А:** вырезка; окорок свиной без кости (филей); карбонат. **Сортовой разруб свинины:** *1 сорт:* поясничная часть с пашиной. **Категория Б:** блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Щековина; блочное мясо. Свиная обрезь; корейка; тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; рулет из шеи свиной с чесноком; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; щековина (баки); шея; подлопаточная часть; свинина односортная мясная; блочное мясо. Окорок при шприцевании 15%. **Сортовой разруб свинины:** *1 сорт:* лопаточная часть; спинная (корейка); окорок; *2 сорт:* рулька (предплечье); голяшка. **Категория В:** блочное мясо. Корейка; котлетное мясо. **Сортовой разруб свинины:** *1 сорт:* грудинка; свинина односортная жирная. **Блочное мясо при шприцевании 15%:** блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; **Блочное мясо при шприцевании 20%:** блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; **Блочное мясо при шприцевании 25%:** блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; **Блочное мясо при шприцевании 30%:** блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Корейка; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Подлопаточная часть; рулька свиная. **Категория Г:** блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Свинина жирная; грудинка; свинина жирная. **Категория Д:** сало-шпик; блочное мясо. Шкурка свиная; блочное мясо. Грудинка при шприцевании 15%; шкурка свиная; кость пищевая. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; котлетное мясо; жиго (баранина для жарки); баранье седло для запекания; филей бараний на кости; окорок бараний с костью; баранина (шея) на кости; лопатка баранья; рулет из шеи бараньей маринованный. **Категория Б:** корейка; грудинка. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – полуфабрикаты порционные из говядины (телятины). Категория А:** бифштекс; филе; лангет; антрекот; говядина (телятина) духовая; говядина (телятина) гриль. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – полуфабрикаты порционные из конины. Категория А:** бифштекс; филе; лангет; антрекот; котлета отбивная из конины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – полуфабрикаты порционные из свинины. Категория Б:** свинина духовая; котлета натуральная из свинины; эскалоп; свинина гриль. **Категория Д:** ребра свиные для гриля в специях. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – полуфабрикаты порционные из баранины. Категория А:** баранина (козлятина) духовая; котлета натуральная из баранины (козлятины); баранина гриль; баранина Барбекю. **Категория Г:** ребра бараньи для гриля в специях; ребра бараньи маринованные; ребра бараньи острые для жарки; ребра бараньи пряные для жарки. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые из говядины (телятины). Категория А:** бефстроганов; поджарка из говядины (телятины); азу из говядины (телятины); гуляш из говядины (телятины). **Категория Б:** шашлык из говядины (телятины) маринованный в уксусе; шашлык из говядины (телятины) маринованный в томатах со специями; шашлык из говядины (телятины) в соевом соусе; шашлык из говядины (телятины) в вине и специях; шашлык из говядины (телятины) в майонезе. **Кате-**

гория В: рагу из говядины (телятины). **Категория Г:** набор для бульона. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые из конины. Категория А:** гуляш; азу; конина для шашлыка; поджарка. **Категория Б:** шашлык из конины маринованный со специями; шашлык из конины маринованный в уксусе; шашлык из конины маринованный в майонезе. **Категория В:** рагу из конины. **Категория Г:** суповой набор из конины **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые из свинины. Категория А:** бефстроганов. **Категория Б:** поджарка из свинины; свинина для шашлыка; гуляш из свинины; свинина для плова. **Категория В:** шашлык из свинины маринованный в уксусе; шашлык из свинины маринованный в томатах со специями; шашлык из свинины в соевом соусе; шашлык из свинины в вине и специях; шашлык из свинины в майонезе. **Категория Г:** рагу из свинины; набор для бульона свиной. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – мелкокусковые из баранины. Категория А:** бефстроганов; баранина (козлятина) для шашлыка; набор для харчо из баранины; баранина для плова. **Категория Б:** шашлык из баранины маринованный в уксусе; шашлык из баранины маринованный в томатах со специями; шашлык из баранины маринованный в томатном соусе; шашлык из баранины маринованный в горчице. **Категория В:** шашлык из баранины в майонезе. **Категория Г:** рагу из баранины (козлятины); набор для бульона бараний. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные панированные из говядины. Категория А:** ромштекс; ромштекс в цветной панировке. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – порционные панированные из свинины. Категория Б:** шницель натуральный из свинины. **Категория В:** котлета отбивная из свинины. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – полуфабрикаты порционные панированные из баранины. Категория Б:** котлета отбивная из баранины. **Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из говядины (телятины). Категория А:** вырезка Экстра; спинно-поясничная часть Экстра; длиннейшая мышца спины Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; подлопаточная часть Экстра; грудинка Экстра; покромка Экстра; котлетное мясо Экстра; ростбиф (говядина или телятина для жарки) Экстра; говядина (телятина) для тушения Экстра; говядина (телятина) для варки Экстра; филей говядины (телятины) на кости Экстра; филей говядины (телятины) без кости Экстра; говядина или телятина (телятина) односортная Экстра. **Категория В:** грудинка на кости Экстра; *сортной разруб говядины (телятины): 1 сорт:* тазобедренный (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничный (антрекот) Экстра; спинной Экстра; лопаточный (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; *2 сорт:* шейный Экстра; пашина Экстра; *3 сорт:* зарез Экстра; голяшка передняя Экстра; голяшка задняя Экстра. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из свинины. Категория А:** вырезка Экстра; окорок свиной без кости Экстра; карбонат Экстра; *сортной разруб свинины: 1 сорт:* поясничная часть с пашиной Экстра. **Категория Б:** корейка Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; шейно-подлопаточная часть Экстра; свинина для жарки Экстра; окорок свиной на кости Экстра; поросята молочные (четвертины) Экстра; шея Экстра; подлопаточная часть Экстра; свинина односортная мясная Экстра; *сортной разруб свинины: 1 сорт:* лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра; *2 сорт:* рулька (предплечье) Экстра; голяшка Экстра. **Категория В:** котлетное мясо Экстра; *сортной разруб свинины: 1 сорт:* грудинка Экстра; свинина односортная жирная Экстра. **Категория Г:** грудинка Экстра; свинина жирная Экстра; **Категория Д:** сало-шпик Экстра; кость пищевая свиная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые полуфабрикаты) из барани-**

ны. Категория А: тазобедренная часть Экстра; котлетное мясо Экстра; жиго (баранина для жарки) Экстра; баранье седло для запекания Экстра; филей бараний на кости Экстра; окорок бараний с костью Экстра; баранина (шея) на кости Экстра; лопатка баранья Экстра. **Категория Б:** корейка Экстра; грудинка Экстра. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – полуфабрикаты порционные. Категория А:** мясо для бифштекса; мясо для филе; мясо для лангета; мясо для антрекота; мясо для говядины (телятины) духовой; мясо для баранины (козлятины) духовой; говядина (телятина) Барбекю; баранина Барбекю. **Категория Б:** мясо для свинины духовой; мясо для эскалопа; свинина Барбекю. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – полуфабрикаты мелкокусковые. Категория А:** бефстроганов по-домашнему; поджарка из говядины (телятины) по-домашнему; говядина (телятина) для шашлыка Экстра; баранина (козлятина) для шашлыка Экстра; азу из говядины (телятины) по-домашнему; гуляш из говядины (телятины) по-домашнему; баранина для плова по-домашнему. **Категория Б:** поджарка из свинины по-домашнему; свинина для шашлыка Экстра; гуляш из свинины по-домашнему; свинина для плова по-домашнему.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; Сроки годности охлажденной продукции, в том числе упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре +2-6⁰С: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 48 часов; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 36 часов; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 24 часов; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: упакованной с применением вакуума – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, упакованной с применением вакуума с момента изготовления при температуре +2-6⁰С: крупнокусковые полуфабрикаты – не более 96 часов; порционные полуфабрикаты без панировки – не более 72 часов; порционные полуфабрикаты в панировке – не более 48 часов; мелкокусковые полуфабрикаты – не более 48 часов.

025

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С МЯСНЫМИ И С МЯСОСО- ДЕРЖАЩИ- МИ ФАРША- МИ ЗАМО- РОЖЕННЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные. С мясной начинкой категории Б: Пельмени Купеческие; Пельмени Спасские; Пельмени Царские; Пельмени Домашние; Пельмени Семейные»; Пельмени из говядины и курицы; Пельмени Нежные; Хинкали из баранины. **С мясной начинкой категории В:** Пельмени Крестьянские; Пельмени Свинные; Пельмени Байкальские; Пельмени Сибирская охота; Пельмени со свининой и птицей; Пельмени Великан; Пельмени Элита; Пельмени Сырные; Пельмени Аппетитные; Пельмени Мясные; Пельмени Сибирские; Пельмени Русские; Пельмени Русская Масленица; Пельмени Мясные с зеленью; Пельмени Старая Москва; Пельмени Рождественские; Пельмени Малыш; Пельмени Студенческие; Пельмени Степные; Пельмени Сmaak; Пельмени Сибирские малышки; Пельмени Элитные; Пельмени Имидж; Пельмени Королевские; Пельмени Изысканные; Пельмени Вкусные; Пельмени с говядиной, курицей и грибами; Пельмени Пикантные; Пельмени Гурман; Пельмени Сабантуй; Пельмени Столичные; Пельмени Мясницкие; Пельмени по-узбекски Чучвара; Пельмени Старорусские; Пельмени Сибирский Ермак; Пельмени Просто Вкусные; Пельмени Пельмешки-Малышки; Пельмени Мясные по-домашнему; Пельмени Остренькие; Пельмени Холостяцкие; Пельмени от тещи; Равиоли Итальянские; Равиоли Неаполитанские; Равиоли Сибирские; Равиоли с говядиной и курицей; Манты с говядиной; Манты с бараниной;

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Манты с бараниной Самаркандские; Манты Южные; Манты Каспийские; Манты Каспийские I; Позы (манты по-бурятски); Хинкали Кавказские; Хинкали с говядиной и курицей; Хинкали Сухумские; Хинкали Сочинские; Чебуреки с говядиной; Чебуреки с бараниной; Самса с говядиной; Самса с бараниной; Струдели мясные; Струдели мясные с грибами; Струдели с говядиной и куриными потрошками; Струдели с говядиной, курицей и грибами; Чучпара из говядины, утки с картофелем; Ламаджо; Рожки фаршированные мясным фаршем. **С мясной начинкой категории Г:** Пельмени Застольные; Пельмени Невские; Пельмени Новосибирские; Пельмени Богатырские; Пельмени Министерские; Пельмени Загадка; Пельмени Домашний очаг; Пельмени Бабушкины; Манты домашнему. **С мясной начинкой категории Д:** Пельмени со свининой и куриными потрошками. **С мясосодерживающей начинкой категории В:** Пельмени Мясные с капустой; Пельмени наша Маша; Пельмени Деликатесные; Пельмени с говядиной, курицей и сыром; Пельмени Аппетитные I. **С мясосодерживающей начинкой категории Г:** Пельмени Таежные; Пельмени Северские; Пельмени Особые; Пельмени Малышок; Пельмени Мясо-капустные; Пельмени Чудо-блюдо; Пельмени для дачников; Пельмени с говядиной, курицей и капустой; Пельмени Сюрприз; Самса с мясом и картофелем; Самса с говядиной и курицей; Манты с говядиной и курицей; Чебуреки с говядиной и курицей; Струдели с говядиной, курицей, оливками и сыром. **С мясосодерживающей начинкой категории Д:** Самса с мясом; Самса с говядиной и картофелем. **Группа – мясосодерживающие полуфабрикаты.** Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные. **С мясной начинкой категории В:** пельмени со сливками; пельмени Восточные. **С мясной начинкой категории Г:** пельмени Сердечные; пельмени Эконом; пельмени Домашние эконом. **Термическое состояние:** замороженные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным, или заменить имя собственное продукции, указанной в ТУ на свое фирменное название. Пример замены наименований: Вариант 1: «Пельмени Царские» заменить на «Пельмени Царские особые» Вариант 2: «Пельмени Царские» заменить на «Пельмени Купеческие».

Сроки годности замороженных изделий с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C : герметично упакованных – 90 дней; негерметично упакованных – 30 дней; герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – 180 дней.

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

034

КОЛБАСЫ ВАРЕННЫЕ

Цена комплекта документов

15 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодерживающие продукты – вареные колбасы (колбаски), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Продукт мясной категории А: колбаса вареная «Адмиралтейская»; колбаса вареная «Адмиралтейская особая»; колбаса вареная «Белая по-испански с языком»; колбаса вареная «Белая прессованная голова»; колбаса вареная «Белая свиная»; колбаса вареная «Вестфальская из окорока»; колбаса вареная «Голова прессованная силезская»; колбаса вареная «Для жарки на вертеле»; колбаса вареная «Диета»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная»; колбаса вареная «Из говядины»; колбаса вареная «Из говядины Люкс»; колбаса вареная «Из окорока по-испански»; колбаса вареная «Из окорока с перцем»; колбаса вареная «Казачья»; колбаса вареная «Кельбосса»; колбаса вареная «Конская»; колбаса вареная «Краковская с окороком»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Любимая».

3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);

4. Экспертное заключение к ТУ;

5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

свинья»; колбаса вареная «Мценская»; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Оленья»; колбаса вареная «Онежская»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Охотничья»; колбаса вареная «Охотничья по-краковски»; колбаса вареная «Охотничья по-северонемецки»; колбаса вареная «Охотничья по-южнонемецки»; колбаса вареная «Парижская с окороком»; колбаса вареная «Пивной окорок с говядиной»; колбаса вареная «По-ваадландски для обжарки»; колбаса вареная «По-краснодарски»; колбаса вареная «По-московски»; колбаса вареная «По-столичному»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Прессованная голова по-силезски»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная «С бараниной»; колбаса вареная «С сорбитом»; колбаса вареная «С языком грубого измельчения»; колбаса вареная «Салами вареная»; колбаса вареная «Тирольская с окороком»; колбаса вареная «Швейцарская из мяса быков»; колбаски вареные «Красные по-испански для обжарки». **Продукт мясной категории Б:** колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса вареная «Бальрон»; колбаса вареная «Белая кольцами»; колбаса вареная «Белгородская»; колбаса вареная «Белково-диетическая»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная особая»; колбаса вареная «Гамбургская с сардинами»; колбаса вареная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»; колбаса вареная «Геттингенская в пузыре с эмментальским сыром»; колбаса вареная «Голландская свиная»; колбаса вареная «Голова прессованная страсбургская»; колбаса вареная «Городская грубого измельчения по-нюрнбергски»; колбаса вареная «Для обжарки»; колбаса вареная «Для обжарки по-эльзасски»; колбаса вареная «Для обжарки рейнская»; колбаса вареная «Для обжарки с карри»; колбаса вареная «Для завтрака»; колбаса вареная «Днестровская»; колбаса вареная «Докторская особая»; колбаса вареная «Домашняя»; колбаса вареная «Елецкая»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная Люкс»; колбаса вареная «Здоровье»; колбаса вареная «Из телятины»; колбаса вареная «Желтая»; колбаса вареная «Кабаносси»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Киевская»; колбаса вареная «Кнаквурст штутгарский»; колбаса вареная «Краковская с окороком Восторг»; колбаса вареная «Краковская»; колбаса вареная «Крокеты из колбасы для обжарки»; колбаса вареная «Курская»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Лионская белая»; колбаса вареная «Лионская по-французски»; колбаса вареная «Лионская по-швейцарски»; колбаса вареная «Лионская с паприкой»; колбаса вареная «Лионская с перцем»; колбаса вареная «Лионская с фисташками»; колбаса вареная «Любительская баранья»; колбаса вареная «Медистер по-шведски»; колбаса вареная «Меттвурст гамбургский»; колбаса вареная «Меттвурст северо-немецкий»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «Мортаделла пестрая»; колбаса вареная «Мортаделла с паприкой»; колбаса вареная «Мортаделла южно-немецкая»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Люкс»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Московская»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Кремлевская»; колбаса вареная «Мясная»; колбаса вареная «Мясная франкфуртская»; колбаса вареная «Мясная поморанская»; колбаса вареная «Мясная рейнская»; колбаса вареная «Мясная Люкс»; колбаса вареная «Мясная запеченная»; колбаса вареная «Мясная по-штутгартски»; колбаса вареная «Мясная телячья»; колбаса вареная «Мясная белая»; колбаса вареная «Мясная грубого измельчения»; колбаса вареная «Мясная для завтрака»; колбаса вареная «Москворецкая»; колбаса вареная «Мраморная»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Новая Люкс»; колбаса вареная «Новая Мичуринская»; колбаса вареная «Новомосковская»; колбаса вареная «Обычная»; колбаса вареная «Особая баранья»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Охотничья императорская»; колбаса вареная «Парижская мясная»; колбаса вареная «Печеночная»; колбаса вареная «Печеночная франконская»; колбаса вареная «Пивная»;

колбаса вареная «Пивная Мадридская»; колбаса вареная «Пивная Геттингенская»; колбаса вареная «Пивная по-баварски»; колбаса вареная «Подольская»; колбаса вареная «По-русски»; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Прессованная в мешочке»; колбаса вареная «Прессованная голова гессенская»; колбаса вареная «Прессованная голова по-штутгартски»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Прессованная по-испански»; колбаса вареная «Прессованная по-русски»; колбаса вареная «Радужная»; колбаса вареная «Роквурст гельднерский»; колбаса вареная «Российская»; колбаса вареная «С легкими»; колбаса вареная «С окороком и сыром»; колбаса вареная «С паприкой и шпиком»; колбаса вареная «С сардинами»; колбаса вареная «С селезенкой»; колбаса вареная «С сердцем»; колбаса вареная «С телятиной»; колбаса вареная «С телятиной Люкс»; колбаса вареная «С шампанским»; колбаса вареная «С молоком»; колбаса вареная «Сельская»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Сибирская»; колбаса вареная «Станичная»; колбаса вареная «Степная»; колбаса вареная «Столовая оригинальная»; колбаса вареная «Светлая с языком»; колбаса вареная «Страсбургская»; колбаса вареная «Субпродуктовая»; колбаса вареная «Субпродуктовая Мичуринская»; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Украинская»; колбаса вареная «Чайная оригинальная»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Чесночная Люкс»; колбаса вареная «Франконская мясная»; колбаса вареная «Франкфуртская желтая»; колбаса вареная «Штоквурст»; колбаса вареная «Шморвурст гарцский»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Докторская оригинальная»; колбаса вареная «К чаю»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Русская оригинальная»; колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаски вареные «Белые мюнхенские»; колбаски вареные «Боквурст баварский»; колбаски вареные «Боквурст баденский»; колбаски вареные «Вольвурст»; колбаски вареные «Гессенские для обжарки»; колбаски вареные «Для жарки по-тирольски»; колбаски вареные «Для жарки с анчоусами»; колбаски вареные «Для жарки с трюфелями»; колбаски вареные «Для жарки»; колбаски вареные «Для обжарки в пивном маринаде»; колбаски вареные «Для обжарки на решетке»; колбаски вареные «Для обжарки с шампанским»; колбаски вареные «Для обжарки с яйцом и молоком»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаски вареные «Итальянские для обжарки»; колбаски вареные «Кнакер нежный»; колбаски вареные «Кнакер»; колбаски вареные «Кобургские для обжарки»; колбаски вареные «Крестьянские баденские»; колбаски вареные «Мюнхенские для жарки»; колбаски вареные «Нордгаузские для обжарки»; колбаски вареные «Нюрнбергские для обжарки»; колбаски вареные «Парижские для обжарки»; колбаски вареные «По-верхнебаварски для обжарки»; колбаски вареные «Польские для жарки»; колбаски вареные «По-мюнхенски»; колбаски вареные «С кальвадосом»; колбаски вареные «Сальваторские по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Телячьи»; колбаски вареные «Тюрингские для обжарки»; колбаски вареные «Франконские для обжарки»; колбаски вареные «Хлысты»; колбаски вареные «Швайнфуртские для обжарки». **Продукт мясной категории В:** колбаса вареная «Ветчинно-рубленая по-московски»; колбаса вареная «Голова прессованная белая аншпахская»; колбаса вареная «Голова прессованная по-майнциски»; колбаса вареная «Деревенская с мозгами»; колбаса вареная «Из свиной головы»; колбаса вареная «Кабаносси Люкс»; колбаса вареная «Кавасси»; колбаса вареная «Крестьянский вздох» по-пфальцски»; колбаса вареная «Крестьянская»; колбаса вареная «Мусульманская»; колбаса вареная «Оберландская для обжарки»; колбаса вареная «По-богемски с вином для обжарки»; колбаса вареная «Печеночная итальянская»; колбаса вареная «Печеночная по-штутгартски»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная «Сельская Особая»; колбаса вареная «С мозгами»; колбаса вареная «С почками»; колбаса вареная «С тмином»; колбаса вареная «Сливочная Московская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Симбирская Люкс»; колбаса вареная «Симбирская Особая»; колбаса вареная «Тминная»; колбаса вареная «Турист-

ская обычная»; колбаса вареная «Эстонская»; колбаса вареная «Южная Люкс»; колбаски вареные «По-берлински»; колбаски вареные «Шублинги обыкновенные». **Продукт мясосодержащий:** колбаса вареная «Ветчинно-рубленая с индейкой»; колбаса вареная «Дмитриевская»; колбаса вареная «Кавказская»; колбаса вареная «Куриная»; колбаса вареная «Чесночная по-киевски». Примечание: Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в рецептуре мясных продуктов (без учета воды, потерянной при термической обработке): категории А – свыше 60,0 %; категории Б – свыше 40,0 % до 60,0 %; категории В – от 20,0 % до 40,0 % включительно.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% (кроме продукции в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере). Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности продукции. Колбасы (колбаски) вареные целыми батонами:** без применения вакуума или модифицированной атмосферы из натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочки – 5 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 30 суток; с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325 – 35 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы из полиамидной барьерной оболочки – до 60 суток. **Порционная нарезка** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 30 суток. **Сервировочная нарезка** – 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0°С до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

171

ПАШТЕТЫ

Цена комплекта документов

12 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на паштеты – мясные или мясосодержащие продукты, выработанные из термически обработанного сырья, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Продукты мясные: паштет «Бомба из окорока»; «Весенний»; «Воронежский»; «Золото рейна»; «Крестьянский с анчоусами»; «Липецкий»; «Лонгрин с шампиньонами»; «Мичуринский»; «Парижский»; «По-майнци»; «С телячьей зобной железой»; «Тамбовский»; «Телячий»; «Террине со свиной по-французски»; «Тулиновский»; «Хмелевской»; «Шампань»; паштет из глухаря; из оленины; из свиного рыла; итальянский «Верди»; ливерный «Нежный»; ливерный «Пикантный»; ливерный запеченный «Версаль»; ливерный запеченный; ливерный с сардинами «Вкус наслаждения»; ливерный с сардинами «По-шведски»; ливерный с сардинами «Датский»; ливерный с сыром пармезан «Итальянский вечер»; ливерный с трюфелями «Адажио»; ливерный с трюфелями «Императорский марш»; ливерный с шампиньонами «Аристократ»; ливерный с шампиньонами «Ветер в ивах»; паштет с дичью (зайчатиной); с карбонадом; с лесным орехом; с мозгами; с окороком и сыром; с оливками; с трюфелями; с фаршем из окорока; с шампиньонами «Мелодии Вагнера»; с языками и головой «Дуэт»; со свиной «Праздничный»; со свиной ножкой; паштет телячий «Валькирия»; паштет колбаски «Печеночные»; «Печеночный с грибами»; «Печеночный с беконом»; «Печеночный Классический»; «Ветчинный»; «Столичный»; «Для завтрака»; «Ливерный»; «Украинский»; «Мясной»; «Чиполлино»; «Нежный»; «Мясной крем»; «Праздничный»; «По-

домашнему»; «Для завтрака Люкс»; «Дюймовочка»; «Бородинский»; «Донской»; «Закусочный»; «По-мичурински»; «К завтраку»; «Столичный Люкс»; «Дмитриевский»; «Испания»; «Тамбовский». **Продукты мясосодержащие:** паштет «По-домашнему нежный»; «Пате»; «Классик»; «Сливочный»; «Семейный»; «Нежный заяц»; «Петушок»; «Острый»; «Пряный»; «Мясной вкус»; «Любительский»; «Сельский»; «К чаю»; «Бутербродный».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 75±5% (кроме продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере). Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** продукции – не более 35 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0°C до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

083
ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ МЯСНЫХ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действия – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, бараньих, свиных (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки; печень (говяжья, баранья, свиная) для жарки в мучной панировке; печень (говяжья, баранья, свиная) для тушения; печень (говяжья, баранья, свиная) для запекания; ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной); ромштекс из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в цветной панировке; шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной); шашлык из печени (говяжьей, бараньей, свиной) в беконе; печень (говяжья, баранья, свиная) по-строгановски; поджарка из печени (говяжьей, бараньей, свиной); оладьи из печени (говяжьей, бараньей, свиной); котлеты, биточки из печени (говяжьей, бараньей, свиной); язык (говяжий, свиной, бараний); почки (говяжьи, бараньи, свиные) для жарки; шницель из почек (говяжьих, бараньих, свиных); почки (говяжьи, бараньи, свиные) по-строгановски; шашлык из почек (говяжьих, бараньих, свиных); сердце (говяжье, баранье, свиное) для жарки; сердце (говяжье, баранье, свиное) для тушения; сердце (говяжье, баранье, свиное) по-строгановски; вымя для жарки; шницель из вымени; вымя по-строгановски.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C – не более 24 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; упакованной герметично, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

415
МЯСО. СОРТОВАЯ РАЗДЕЛКА

Цена комплекта

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из говядины. Категория А: блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длинейшая мышца спины; та-

документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

зобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (говядина для жарки); говядина для тушения; говядина для варки; филей говяжий на кости; филей говяжий без кости; говядина односортовая; **сортной разруб говядины: 1 сорт:** тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; **2 сорт:** шейный; пашина; **3 сорт:** зарез; голяшка передняя; голяшка задняя; **Категория Д:** кость пищевая. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из конины. Категория А:** блочное мясо. Спинно-поясничная часть; блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Покромка; вырезка; спинно-поясничная часть; длинная мышца спины; тазобедренная часть (верхний, внутренний, боковой, наружный кусок); лопаточная часть; подлопаточная часть; грудинка; покромка; котлетное мясо; ростбиф (конина для жарки); конина для тушения; конина для варки; филей конский на кости; конина односортовая; **сортной разруб конины: 1 сорт:** тазобедренный (оковалок, огузок, кострец); поясничный (антрекот); спинной; лопаточный (лопатка, предплечный край); грудинная часть; **2 сорт:** шейный; пашина; **3 сорт:** зарез; голяшка передняя; голяшка задняя; **Категория Д:** кость пищевая. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из свинины. Категория А:** вырезка; окорок свиной без кости (филей); карбонат; **сортной разруб свинины: 1 сорт:** поясничная часть с пашинной. **Категория Б:** блочное мясо. Тазобедренная часть; блочное мясо. Лопаточная часть; блочное мясо. Шейно-подлопаточная часть; блочное мясо. Окорок; блочное мясо. Подлопаточная часть; блочное мясо. Шея; блочное мясо. Щекovina; блочное мясо. Свиная обрезь; тазобедренная часть; лопаточная часть; шейно-подлопаточная часть; свинина для жарки; окорок свиной на кости; поросята молочные (четвертины); свиная обрезь; щекovina (баки); шея; подлопаточная часть; свинина односортовая мясная; **сортной разруб свинины: 1 сорт:** лопаточная часть; спинная (корейка); окорок; грудинка; свинина односортовая жирная; **2 сорт:** рулька (предплечье); голяшка. **Категория В:** блочное мясо. Корейка; корейка; котлетное мясо; **Категория Г:** блочное мясо. Грудинка; блочное мясо. Свинина жирная; грудинка; свинина жирная; **Категория Д:** сало-шпик. шкурка свиная; кость пищевая; **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из баранины. Категория А:** тазобедренная часть; котлетное мясо; жигу (баранина для жарки); баранье седло для запекания; филей бараний на кости; окорок бараний с костью; баранина (шея) на кости; лопатка баранья; **Категория Б:** корейка; грудинка; **Категория Д:** кость пищевая. **Ассортимент продукции, полученный путем распила замороженного сырья: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из говядины. Категория А:** вырезка Экстра; спинно-поясничная часть Экстра; длинная мышца спины Экстра; тазобедренная часть Экстра; лопаточная часть Экстра; подлопаточная часть Экстра; грудинка Экстра; покромка Экстра; котлетное мясо Экстра; ростбиф (говядина для жарки) Экстра; говядина для тушения Экстра; говядина для варки Экстра; филей говяжий на кости Экстра; филей говяжий без кости Экстра; говядина односортовая Экстра; **сортной разруб говядины: 1 сорт:** тазобедренный (оковалок, огузок, кострец) Экстра; поясничный (антрекот) Экстра; спинной Экстра; лопаточный (лопатка, предплечный край) Экстра; грудинная часть Экстра; **2 сорт:** шейный Экстра; пашина Экстра; **3 сорт:** зарез Экстра; голяшка передняя Экстра; голяшка задняя Экстра; **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из свинины. Категория А:** вырезка Экстра; окорок свиной без кости Экстра; карбонат Экстра; **сортной разруб свинины: 1 сорт:** поясничная часть с пашинной Экстра. **Категория Б:** корейка Экстра; тазобедренная

часть Экстра; лопаточная часть Экстра; шейно-подлопаточная часть Экстра; свинина для жарки Экстра; окорок свиной на кости Экстра; поросята молочные (четвертины) Экстра; шея Экстра; подлопаточная часть Экстра; свинина односортовая мясная Экстра; **сортовой разруб свинины: 1 сорт:** лопаточная часть Экстра; спинная часть (корейка) Экстра; окорок Экстра; **2 сорт:** рулька (предплечье) Экстра; голяшка Экстра. **Категория В:** котлетное мясо Экстра; **сортовой разруб свинины: 1 сорт:** грудинка Экстра; свинина односортовая жирная Экстра. **Категория Г:** грудинка Экстра; свинина жирная Экстра; **Категория Д:** сало-шпик Экстра. кость пищевая свиная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые полуфабрикаты. Подвид – бескостные, мясокостные полуфабрикаты из баранины. Категория А:** тазобедренная часть Экстра; котлетное мясо Экстра; жигу (баранина для жарки) Экстра; баранье седло для запекания Экстра; филей бараний на кости Экстра; окорок бараний с костью Экстра; баранина (шея) на кости Экстра; лопатка баранья Экстра; **Категория Б:** корейка Экстра; грудинка Экстра.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от минус 1 до 0 °С, относительной влажности не более 85%: говядина, конина – не более 16 суток; молочная телятина – не более 12 суток; баранина, козлятина, ягнятина – не более 12 суток; свинина (подвесом) – не более 12 суток. Сроки годности подмороженной продукции при температуре не выше минус 3 до минус 2° С, относительной влажности не более 90%С: говядина, телятина, конина – не более 20 суток; баранина, козлятина – не более 20 суток; свинина – не более 20 суток. **Сроки годности замороженной продукции:** говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 12 °С, относительной влажности 95-98% – 8 месяцев; говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 18 °С, относительной влажности 95-98% – 12 месяцев; говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 20 °С, относительной влажности 95-98% – 14 месяцев; говядина, телятина, конина при температуре не выше минус 25 °С, относительной влажности 95-98% – 18 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 12 °С, относительной влажности 95-98% – 6 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 18 °С, относительной влажности 95-98%- 10 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 20 °С, относительной влажности 95-98% – 11 месяцев; баранина, козлятина, ягнятина при температуре не выше минус 25 °С, относительной влажности 95-98% – 12 месяцев; свинина при температуре не выше минус 12 °С, относительной влажности 95-98%- 3 месяца; свинина при температуре не выше минус 18 °С, относительной влажности 95-98% – 6 месяцев; свинина при температуре не выше минус 20 °С, относительной влажности 95-98% – 7 месяцев; свинина при температуре не выше минус 25 °С, относительной влажности 95-98% – 12 месяцев; При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются.

074

ЖИР-СЫРЕЦ ОБРАБО- ТАННЫЙ

Цена комплекта
документов

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Жир-сырец говяжий, свиной, бараний и конский обработанный, предназначенный для промышленной переработки на пищевые цели (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукцию с учетом технологических и анатомических особенностей делят на две группы. Продукцию подразделяют по видам скота и выпускают в следующем

АССОРТИМЕНТЕ: Жир-сырец говяжий: первая группа – сальник, околопочечный, шуповой, подкожный, брыжеечный; жир с ливера, хвоста, вымени, головы; жирное вымя молодняка, жировая обрезь; вторая группа – жир с желудка, кишечный

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

жир, жировая обрезь со шкур. **Жир-сырец свиной:** первая группа – сальник, околопочечный, брыжеечный, обрезь шпика, жировая обрезь, жир с калтыка, головы и ливера; вторая группа – мездровый, кишечный, межсосковая часть шкуры, жир с желудка. **Жир-сырец бараний:** первая группа – сальник, околопочечный, брыжеечный, околосердечный, жировая обрезь, жир с ливера, калтыка, хвоста, курдюк; вторая группа – жировая обрезь со шкур, кишечный жир. **Жир-сырец конский:** первая группа – сальник, околопочечный, брыжеечный, подкожный, жир с ливера, жировая обрезь; вторая группа – жировая обрезь со шкур, кишечный жир.

Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха 85±5% – не более 180 суток. **Срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 12°C и относительной влажности воздуха 85±5% – не более 30 суток. **Срок годности охлажденной продукции** при температуре от 0°C до 4°C и относительной влажности воздуха 85±5% не более 24 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденных сальника и околопочечного жира при температуре от 0°C до 4°C и относительной влажности воздуха 85±5% не более 4 суток. Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 0°C до 4°C, в том числе упакованной с применением вакуума, не более 3 суток.

035

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рулет из рубца (говяжьего, свиного) со специями; рулет из рубца (говяжьего, свиного) с чесноком; рулет из рубца (говяжьего, свиного) острый; рулет из рубца (говяжьего, свиного) с морковью; рулет из рубца (говяжьего, свиного) с ветчиной; рулет из рубца (говяжьего, свиного) с мясным фаршем; рулет из свиной шкурки со специями; рулет из свиной шкурки с чесноком; рулет из свиной шкурки острый; уши свиные варено-копченые.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C: негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток.

Сроки годности охлажденной продукции при температуре от 2 до 6°C: рулеты с морковью, мясным фаршем, ветчиной – не более 24 часов; остальная продукция – не более 72 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции, упакованной под вакуумом, при температуре от 2 до 6°C – не более 5 суток.

170

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: говядина тушеная натуральная в желе; свинина тушеная натуральная в желе; конина тушеная натуральная в желе; оленина тушеная натуральная в желе; говядина тушеная слободская; свинина тушеная слободская; конина тушеная слободская; оленина тушеная слободская; говядина тушеная застольная; свинина тушеная застольная; конина тушеная застольная; оленина тушеная застольная; говядина тушеная по-домашнему; свинина тушеная по-домашнему; конина тушеная по-домашнему; оленина тушеная по-домашнему; говядина тушеная традиционная; свинина тушеная традиционная; конина тушеная традиционная; оленина тушеная традиционная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности для консервов в таре из жести и ламистера – не более двух лет со дня изготовления. Срок годности для консервов в таре из алюминия и стекла – не более трех лет со дня изготовления.

125

ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты соевые к постному столу (далее – продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. КОЛБАСА ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ВАРЕНАЯ: «По-монастырски»; «По-монастырски с грибами»; «По-монастырски с оливками»; «По-монастырски с морской капустой»; «По-монастырски с огурцами»; «По-монастырски с Мозаикой»; «По-монастырски со спаржей»; «По-монастырски с оливками и грибами»; «По-монастырски с морской капустой и грибами»; «По-монастырски с укропом»; «По-монастырски с укропом и грибами»; «По-монастырски с морковью и грибами»; «По-монастырски с горохом и укропом»; «По-монастырски с горохом и фасолью»; «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; «По-монастырски с горохом и грибами»; «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; «По-монастырски с горохом и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; «По-монастырски с горохом и курагой»; «По-монастырски с фасолью и черносливом»; «По-монастырски с фасолью и курагой»; «По-монастырски с овсяной крупой»; «По-монастырски с ячменной крупой»; «По-монастырски с перловой крупой»; «По-монастырски с сухариками»; «По-монастырски с рисом»; «По-монастырски с картофелем»; «По-монастырски «Классическая»; «По-монастырски «Классическая с грибами»; «По-монастырски «Классическая с оливками»; «По-монастырски с сыром»; «По-монастырски «Молочная нежная»; «По-монастырски «Нежная»; «По-монастырски «Классика со вкусом докторской колбасы»; «По-монастырски «Классика с сыром»; «По-монастырски «Классика со вкусом ветчины»; «По-монастырски «Классика с оливками». **КОЛБАСА ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ПОЛУКОПЧЕНАЯ:** «По-монастырски»; «По-монастырски с грибами»; «По-монастырски с оливками»; «По-монастырски с морской капустой»; «По-монастырски с Мозаикой»; «По-монастырски со спаржей»; «По-монастырски с оливками и грибами»; «По-монастырски с морской капустой и грибами»; «По-монастырски с укропом»; «По-монастырски с укропом и грибами»; «По-монастырски с морковью и грибами»; «По-монастырски с горохом и укропом»; «По-монастырски с горохом и фасолью»; «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; «По-монастырски с горохом и грибами»; «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; «По-монастырски с горохом и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; «По-монастырски с горохом и курагой»; «По-монастырски с фасолью и черносливом»; «По-монастырски с фасолью и курагой»; «По-монастырски с овсяной крупой»; «По-монастырски с ячменной крупой»; «По-монастырски с перловой крупой»; «По-монастырски с сухариками»; «По-монастырски с рисом»; «По-монастырски с картофелем»; «По-монастырски «Классическая»; «По-монастырски «Классическая с грибами»; «По-монастырски «Классическая с оливками»; «По-монастырски с сыром»; «По-монастырски «Молочная нежная»; «По-монастырски «Нежная»; «По-монастырски «Классика со вкусом докторской колбасы»; «По-монастырски «Классика с сыром»; «По-монастырски «Классика со вкусом ветчины»; колбаса вегетарианская полукопченая «По-монастырски «Классика с оливками». **СОСИСКИ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ** «По-монастырски»; «По-монастырски с грибами»; «По-монастырски с оливками»; «По-монастырски с морской капустой»; «По-монастырски с огурцами»; «По-монастырски с Мозаикой»; «По-монастырски со паржей»; «По-монастырски с оливками и грибами»; «По-монастырски с морской капустой и грибами»;

«По-монастырски с укропом»; «По-монастырски с укропом и грибами»; «По-монастырски с морковью и грибами»; «По-монастырски с горохом и укропом»; «По-монастырски с горохом и фасолью»; «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; «По-монастырски с горохом и грибами»; «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; «По-монастырски с горохом и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; «По-монастырски с горохом и курагой»; «По-монастырски с фасолью и черносливом»; «По-монастырски с фасолью и курагой»; «По-монастырски с овсяной крупой»; «По-монастырски с ячменной крупой»; «По-монастырски с перловой крупой»; «По-монастырски с сухариками»; «По-монастырски с рисом»; «По-монастырски с картофелем»; «По-монастырски «Классические»; «По-монастырски «Нежные»; «По-монастырски»; «По-монастырски с грибами»; «По-монастырски с оливками»; «По-монастырски с морской капустой»; «По монастырски с огурцами»; «По-монастырски с Мозаикой»; «По-монастырски с спаржей»; «По-монастырски с оливками и грибами»; «По-монастырски с морской капустой и грибами»; «По-монастырски с укропом»; «По-монастырски с укропом и грибами»; «По-монастырски с морковью и грибами»; «По-монастырски с горохом и укропом»; «По-монастырски с горохом и фасолью»; «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; «По-монастырски с горохом и грибами»; «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; «По-монастырски с горохом и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и черносливом»; «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; «По-монастырски с горохом и курагой»; «По-монастырски с фасолью и черносливом»; «По-монастырски с фасолью и курагой»; «По-монастырски с овсяной крупой»; «По-монастырски с ячменной крупой»; «По-монастырски с перловой крупой»; «По-монастырски с сухариками»; «По-монастырски с рисом»; «По-монастырски с картофелем»; «По-монастырски «Пикантные»; «По-монастырски «Классические». **ВЕТЧИНА ВЕГЕТАРИАНСКАЯ** «По-монастырски «Классическая»; ветчина вегетарианская «По-монастырски «Нежная». **ПАШТЕТ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ:** «Постный»; «Постный с грибами»; «Постный с оливками»; «Постный с огурцами»; «Постный с морской капустой»; «Постный с огурцами»; «Постный с Мозаикой»; «Постный со спаржей»; «Постный с оливками и грибами»; «Постный с морской капустой и грибами»; «Постный с укропом»; «Постный с укропом и грибами»; «Постный с морковью и грибами»; «Постный с горохом и укропом»; «Постный с горохом и фасолью»; «Постный с горохом, фасолью и укропом»; «Постный с горохом и грибами»; «Постный с горохом, фасолью и грибами»; «Постный с горохом, грибами и укропом»; «Постный с горохом и черносливом»; «Постный с горохом, фасолью и черносливом»; «Постный с горохом, фасолью и курагой»; «Постный с горохом и курагой»; «Постный с фасолью и черносливом»; «Постный с фасолью и курагой»; «Постный с лесным орехом»; «Постный с кедровым орехом»; «Постный «Мичуринский»; «Постный «Пикантный с грибами»; «Постный «Пикантный с морской капустой»; «Постный со вкусом овощей»; «Постный классический «Морской».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности продуктов соевых к постному столу при температуре от 4 до $\pm 2^{\circ}\text{C}$ – не более 30 суток.

305
**ИЗДЕЛИЯ КУ-
ЛИНАРНЫЕ ИЗ
СУБПРОДУК-
ТОВ**

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.
АССОРТИМЕНТ: торт печеночный Нежный; торт печеночный Искушение; рулет печеночный; оладьи печеночные; котлеты из печени Оригинальные; печень жареная по-домашнему; печень жареная Деликатесная; печень по-строгановски; колбаски для жарки из печени; торт печеночный Аппетитный; котлеты Сельские; биточки из печени;

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция; 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования.

ромштекс из печени; язык под грибным соусом; язык жареный; сердце тушеное; биточки из сердца; телячьи почки с грибами; телячьи почки в сметане; телячьи почки в соусе с ветчиной и грибами запеченные; легкое тушеное с овощами; котлеты из ливера и печени; биточки из печени с гречкой; котлеты из печени с капустой; котлеты из печени с грибами; язык в молочном соусе; язык по-кавказски; язык под кисло-сладким соусом; шашлык из печени.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: упакованной не герметично, весовой – не более 30 суток; упакованной герметично – не более 90 суток; **Сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от +2 до +6°C – не более 24 часов. **Сроки годности продукции в горячем виде** с момента изготовления при температуре от +65 до +95°C – не более 3 часов.

060

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: ПЕЛЬМЕНИ с курицей; с курицей Пастушьи; с курицей Домашние; с курицей Аппетитные; с курицей Пикантные; с курицей Деликатесные; с курицей Великан; с курицей Малышок; с курицей и грибами; с курицей и капустой; с курицей, капустой и грибами; с курицей и сыром; с курицей и гречкой; с курицей и горохом; с куриной печенью; с курицей и потрошками; с курицей и сердечками; с куриными потрошками; с куриными сердечками; с индейкой; с уткой; с мясом гуся; с мясом птицы; с гусиной печенью; с утиной печенью. **РАВИОЛИ:** с индейкой; с курицей; с курицей и сыром; с курицей и гречкой; с курицей и горохом; с мясом птицы и зеленью; с мясом птицы и грецким орехом. **ХИНКАЛИ** с курицей; хинкали с индейкой. **МАНТЫ** с курицей; с курицей Восточные; с индейкой. **ЧЕБУРЕКИ** с курицей; чебуреки с индейкой. **САМСА** с курицей; самса с курицей и картофелем.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: Вариант 1: «Пельмени с курицей» заменить на «Пельмени с курицей Сибирские» Вариант 2: «Пельмени с курицей Деликатесные» заменить на «Пельмени с курицей Гурман».

Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. **Рекомендуемые сроки** годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18°C – не более 120 суток.

057

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Продукты из мяса (свинины, говядины, баранины, конины, оленины, марала) вареные, копчено-вареные, запеченные, копчено-запеченные и сырокопченые, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Продукция выпускается в охлажденном виде.

АССОРТИМЕНТ. Продукты копчено-вареные из **СВИНИНЫ**. Группа – мясные. Подвид – цельнокусковые. Категория А: окорок Сибирский (обезжиренный); балык свиной. Категория Б: окорок копчено-вареный; окорок копчено-вареный Деликатесный; орех мясной; карбонад; корейка копчено-вареная; лопатка копчено-вареная; корейка на ребрышках копчено-вареная; рулет копчено-вареный; рулет Ароматный копчено-вареный. Категория В: рулька копчено-вареная; грудинка копчено-вареная; грудинка Ароматная копчено-вареная. Категория Г: поросенок молочный

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

копчено-вареный; бекон копчено-вареный. **Категория Д:** щековина копчено-вареная; ребрышки свиные копчено-вареные. **Продукты копчено-вареные из СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ.** Группа – мясные. Подвид – цельнокусковые. **Категория Б:** рулет копчено-вареный из свинины и говядины. **Продукты копчено-вареные из ГОВЯДИНЫ, КОНИНЫ, ОЛЕНИНЫ, БАРАНИНЫ.** Группа – мясные. Подвид – цельнокусковые. **Категория А:** говядина Городская; баранина копчено-вареная; конина копчено-вареная; оленина копчено-вареная; мясо марала копчено-вареное. **Категория Б:** говядина Деревенская; говядина Арбатская; окорок бараний копчено-вареный; конина Степная. **Категория Д:** ребра говяжьи копчено-вареные; ребрышки бараньи копчено-вареные. **Продукты ВАРЕННЫЕ ИЗ СВИНИНЫ.** Группа – мясные. Подвид – цельнокусковые, ветчинные. **Категория А:** свинина прессованная; ветчина Традиционная. **Категория Б:** окорок Сельский; рулет Деликатесный; рулет Ароматный. **Категория В:** мясо свиных голов прессованное. **Категория Г:** бекон прессованный. **Продукты из СВИНИНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ:** буженина запеченная; буженина Ароматная запеченная; карбонад запеченный; шейка запеченная; рулет запеченный. **Продукты из СВИНИНЫ КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ:** окорок копчено-запеченный; рулет копчено-запеченный; корейка копчено-запеченная; грудинка копчено-запеченная; пастрома копчено-запеченная; ветчина копчено-запеченная; бекон копчено-запеченный; бекон копчено-запеченный Любительский. **Продукты из СВИНИНЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ:** Высший сорт: окорок сырокопченный; окорок Уральский сырокопченный; балык сырокопченный; карбонад сырокопченный; грудинка сырокопченная; грудинка бескостная сырокопченная (бекон); шейка сырокопченная; лопатка сырокопченная. Второй сорт: ребра свиные сырокопченные; ребрышки свиные Уральские. Третий сорт: рулька (предплечье) сырокопченная; голяшка (подбедерок) сырокопченная. **Продукты из ГОВЯДИНЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ:** говядина сырокопченная.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 70-80 %: вареной продукции – не более 4 суток; копчено-вареной, копчено-запеченной, запеченной продукции – не более 5 суток. Сроки годности сырокопченной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 0°C до 4°C и относительной влажности воздуха (75±5)%: сырокопченных ребер – не более 5 суток; остальной продукции – не более 30 суток. Срок годности сырокопченной продукции (кроме свиных ребер) с момента окончания технологического процесса при температуре от 4°C до 12°C и относительной влажности воздуха (75±5)% – не более 15 суток. Срок годности сырокопченной продукции (кроме свиных ребер) с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 7°C до минус 9°C и относительной влажности воздуха (75±5)% – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности** продукции (кроме сырокопченной), упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы при температуре от 0°C до 6°C: вареной, копчено-вареной целиком – не более 30 суток; вареной (порционная нарезка) – не более 10 суток; вареной (сервировочная нарезка) – не более 5 суток; копчено-вареной (порционная нарезка) – не более 25 суток; копчено-вареной (сервировочная нарезка) – не более 20 суток; копчено-запеченной, запеченной (порционная нарезка) – не более 6 суток; копчено-запеченной, запеченной (сервировочная нарезка) – не более 5 суток. **Рекомендуемые сроки годности сырокопченной продукции**, упакованной с применением вакуума и/или модифицированной атмосферы: При порционной нарезке: при температуре от 5°C до 8°C – не более 20 суток; при температуре от 12°C до 15°C – не более 15 суток. При сервировочной нарезке: при температуре от 5°C до 8°C – не более 15 суток; при температуре от 12°C до 15°C – не более 10 суток.

<p>145 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные и стерилизованные консервы, вырабатываемые из свинины, говядины, оленины, конины с добавлением или без добавления растительного белка, желатина, специй, картофельного крахмала, пищевых добавок и других продуктов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: свинина тушеная Особая; говядина тушеная Особая; свинина тушеная Деревенская; говядина тушеная Деревенская; конина тушеная Особая; оленина тушеная Особая; ветчина стерилизованная.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов, а также заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.</p>
<p>137 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ С ОЛЕНИНОЙ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: ТУ, ТИ, Каталогный лист, Экспертное заключение; Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на мясорастительные консервы, выработанные из крупы с олениной, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: каша рисовая с олениной; каша перловая с олениной; каша гречневая с олениной; плов с олениной.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.</p>
<p>136 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на мясорастительные консервы, выработанные из крупы или гороха с мясом кабана, косули, лося, марала с добавлением овощей, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: каша рисовая с мясом кабана; каша перловая с мясом кабана; каша гречневая с мясом кабана; горох с мясом кабана; каша рисовая с мясом косули; каша перловая с мясом косули; каша гречневая с мясом косули; горох с мясом косули; каша рисовая с мясом лося; каша перловая с мясом лося; каша гречневая с мясом лося; горох с мясом лося; каша рисовая с мясом марала; каша перловая с мясом марала; каша гречневая с мясом марала; горох с мясом марала.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.</p>
<p>124 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ»</p> <p>Цена комплекта документов</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на кусковые стерилизованные консервы «Охотничьи» – тушеное мясо диких животных: кабана, косули, лося, марала, медведя, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пи-</p>

10 000 руб.

В стоимость входят: ТУ, ТИ, Каталогный лист, Экспертное заключение; Акт приема-передачи.

132

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

щевой промышленности и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: мясо кабана тушеное; мясо косули тушеное; мясо лося тушеное; мясо марала тушеное; мясо медведя тушеное.

Срок годности консервов – не более трех лет со дня изготовления.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: **Колбаса:** «Лондонская» второго сорта; «Нежная» второго сорта; «Бутербродная» второго сорта; «Хуторская» второго сорта; «Покровская» первого сорта; «Куриная с сыром» первого сорта; «Столичная» высшего сорта; «Семейная» третьего сорта; «Павловская» третьего сорта; «Пивная» второго сорта; «Мортаделла» первого сорта; «Лионская» первого сорта; «Охотничья» второго сорта; «К чаю» третьего сорта. **Колбаски:** «Ассорти» первого сорта; «Дачные» второго сорта; «Молодежные» третьего сорта; «С молоком» экстра. **Сардельки:** «Лондонские» второго сорта; «Лондонские со шпиком» второго сорта; шпикачки птичьи второго сорта; «Пикантные» третьего сорта; шпикачки «Даниловские» третьего сорта; «Ростовские» третьего сорта. **Сосиски:** «Лондонские» второго сорта; «Дмитриевские» второго сорта; «Новинка» второго сорта; «Куриные особые» первого сорта; «Школьные» второго сорта; «Слободские» первого сорта; «Студенческие» третьего сорта; «Азовские» третьего сорта; Лондонские «Сливочные» второго сорта; Лондонские «Докторские» третьего сорта. **Изделия ветчинные:** сардельки «Люкс» высшего сорта; сосиски «Элитные» экстра; колбаса «Никольская» высшего сорта; колбаса «Любимая» экстра; колбаса «Экстра» экстра. **Рулет ветчинный:** «Петровский» первого сорта; «Перечный» первого сорта; «Константиновский» первого сорта; «Мраморный» первого сорта. **Хлебы колбасные:** «Заказной» третьего сорта; «Отдельный» третьего сорта; «Столовый» второго сорта; «Закусочный» второго сорта. **Колбаса потрошковая:** «Заречная» второго сорта; «Печеночная» второго сорта; «Медовая» второго сорта; «Деликатесная» второго сорта.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

В зависимости от вида используемой оболочки, температуры хранения, применения вакуумной упаковки или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемых полимерных материалах сроки годности готовой продукции устанавливаются от 5 суток до 60 суток: при температуре от 0 до 6°C – не более 6 суток; в барьерной оболочке – не более 60 суток; упакованных под вакуумом или в газовых средах: целыми батонами – не более 10 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. **Сроки годности** изделий колбасных из мяса птицы устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздрава-соцразвития России.

127

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая ин-

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия. **Колбасные изделия из оленины** вырабатывают в следующем ассортименте: **Колбасы варенные:** колбаса «Диабетическая оленья»; колбаса «67 Параллель»; колбаса «Забойная»; колбаса «Заполярная»; колбаса ветчинно-рубленая «Новинка». **Колбасы полукопченые:** колбаса п/к «Воркутинская оленья»; колбаса п/к «Элитная оленья»; колбаса п/к «Приуральская»; сервелат «Георгиевский»; - сервелат «Северный»; сервелат «Брусничный»; колбаски п/к «Чукотские»; колбаски п/к «Охотничьи оленьи»; колбаски п/к «Ароматные». **Колбасы кровяные:** колбаса «Арбач». **Сардельки:** сардельки «Чукотские»; сардельки «Аппетитные». **Сосиски:** сосиски «Оленьи к завтраку»; сосиски «Нежные оленьи».

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

<p>струкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования.</p>	<p>Изделия колбасные из оленины выпускают в реализацию с температурой в толще батона не выше 6° С. Изделия колбасные из оленины вареные хранят при температуре от 0° до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Сроки годности изделий колбасных из оленины устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздравсоц-развития России.</p>
<p>038</p> <p>СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ, ХОЛОДЦЫ</p> <p>Цена комплекта документов 9 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i> АССОРТИМЕНТ: СТУДЕНЬ из говядины; из телятины; из конины; из жеребятины; из свинины; из курицы; из говядины и курицы; По-домашнему; Свиной; со свиными ушками; со свиной шкуркой. ЗАЛИВНОЕ: говядина заливная; телятина заливная; конина заливная; жеребятина заливная; свинина заливная; филе куриное заливное; заливное из говядины и конины; язык говяжий заливной; язык свиной заливной; говядина копченая заливная; говядина и свинина копченые заливные; закуска заливная Русская; закуска заливная Праздничная; закуска заливная Деликатесная; закуска заливная Особая; холодец из говядины; холодец из телятины; холодец из конины; холодец из жеребятины; холодец из свинины; холодец Домашний; холодец Русский; холодец Мясо ассорти; холодец По-сибирски. Допускается вырабатывать продукцию в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i> Срок годности продукции без применения консерванта при температуре +2-6°С – не более 12 часов. Рекомендуемые сроки годности продукции без применения консерванта: при температуре минус 1 °С до 2°С – не более 48 часов; при температуре от 2 до 6°С – не более 24 часов. Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6°С: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 5 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 8 суток; остальная продукция – не более 12 суток. Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6°С – не более 4 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).</p>
<p>041</p> <p>МЯСО ВЯЛЕНОЕ, КОПЧЕНОЕ К ПИВУ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i> АССОРТИМЕНТ: говядина вяленая к пиву; телятина вяленая к пиву; конина вяленая к пиву; жеребятина вяленая к пиву; оленина вяленая к пиву; свинина вяленая к пиву; говядина вяленая острая к пиву; телятина вяленая острая к пиву; конина вяленая острая к пиву; жеребятина вяленая острая к пиву; оленина вяленая острая к пиву; свинина вяленая острая к пиву; говядина вяленая пряная к пиву; телятина вяленая пряная к пиву; конина вяленая пряная к пиву; жеребятина вяленая пряная к пиву; оленина вяленая пряная к пиву; свинина вяленая пряная к пиву; говядина вяленая с паприкой; телятина вяленая с паприкой; конина вяленая с паприкой; жеребятина вяленая с паприкой; оленина вяленая с паприкой; свинина вяленая с паприкой; говядина вяленая с тмином; телятина вяленая с тмином; конина вяленая с тмином; жеребятина вяленая с тмином; оленина вяленая с тмином; свинина вяленая с тмином; говядина копченая к пиву; телятина копченая к пиву; конина копченая к пиву; жеребятина копченая к пиву; оленина копченая к пиву; свинина копченая к пиву; чипсы мясные; чипсы мясные традиционные; чипсы мясные острые; чипсы мясные с паприкой; чипсы мясные пряные; чипсы мясные с тмином; чипсы мясные подкопченные.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продук-</i></p>

<p>(свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>ции своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 10°C: из свинины – не более 3 месяцев; из остальных видов мяса – не более 6 месяцев. Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре 2-6°C: из свинины – не более 2,5 месяцев; из остальных видов мяса – не более 5 месяцев. Рекомендуемые сроки годности герметично упакованной продукции, в том числе с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от 0-20°C: из свинины – не более 2 месяцев; из остальных видов мяса – не более 4 месяцев.</p>
<p>113 ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ</p> <p>Цена комплекта документов 9 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: ТУ, ТИ, Каталожный лист, Экспертное заключение; Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: Ветчина: рубленая; елецкая; говяжья; воронежская; тамбовская; особенная; донская; александровская; по-камышински; Рулет: александровский Колбаски ветчинные: польские; краковские; майские; чесночные.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0 до 60С: в зависимости от упаковки от 72 часов до 45 суток.</p>
<p>101 БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: азу; гуляш; мясо жареное; мясо отварное; бефстроганов; антрекот; поджарка; жаркое по-домашнему; жаркое с грибами; печень жаренная с луком; печень по-деревенски; печень с грибами; свинина жаренная в тесте; бифштекс; котлеты; котлеты по-киевски; биточки; шницели; ромштекс; люля-кебаб; оладьи из печени; зразы из печени; зразы мясные; мясо цыплят жареное; котлеты из птицы; голубцы; перец; кабачки; баклажаны фаршированные; плов узбекский; плов восточный; плов с курицей; плов самаркандский; плов ферганский; плов с фрикадельками; плов с тыквой; плов с нутом; плов с фруктами. АССОРТИМЕНТ ГАРНИРОВ: гречка отварная; макаронные изделия отварные; рис отварной; картофельное пюре; картофель отварной; картофель жареный.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Фасуют блюда мясные без гарнира или с гарниром под вакуумом или без вакуума массой нетто одной порции от 0,3 до 0,6 кг. Рекомендуемые сроки годности блюд мясных: охлажденных, при температуре хранения от 0°C до 5°C: без консервантов – не более 48 часов; с консервантом – не более 120ч; упакованных под вакуумом – не более 15 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды – не более 30 суток; упакованных под вакуумом в пакеты типа Stiovac, с момента окончания технологического процесса при температуре от 0°C до 4°C не более 30 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток; замороженных при температуре: не выше 18°C – не более 6 месяцев; не выше 12°C – не более 4 месяцев.</p>
<p>046 ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ. Продукты вареные: конина «Зея»; конина «Алдан»; ветчина «Императорская»; конина жал; суретет; шужук. Продукты вареные формованные: конина «Саянская». Продукты вареные в оболочке: мясо конское «Турист». Продукты копчено-вареные: конина «Элитная»; филей «Джугджур»; ребрышки «Горские»; рулет «Сунтар»; мясо «Мустанг»; конина «Мечта»; казылык «Мирас»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; бильдяма; грудинка «Гостевая»; казы; шужук. Продукты копчено-запеченные: рулет «Сунтар»; конина «Элитная»; мясо «Мустанг»; филей «Джугджур»; ребрышки «Горские». Продукты запеченные: шашлык; шашлык по-домашнему. Сы-</p>

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

рокопченные продукты: балык «Супер»; ребрышки «Горские»; чипсы; филей «Джугджур»; конина жал; суретет; бастурма «Праздничная»; конина жай; шужук. **Сыровяленные продукты:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; конина жай; казы; шужук.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности продуктов деликатесных при температуре хранения от 0 °С до 6°С и относительной влажности воздуха $75 \pm 5 \%$ с момента окончания технологического процесса: без консерванта – не более 5 суток; с консервантом – не более 15 суток. Упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды в порционной нарезке и целыми изделиями: без консерванта – не более 20 суток; с консервантом – не более 45 суток. При сервировочной нарезке: без консерванта – не более 5 суток; с консервантом – не более 20 суток. В искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 25 суток. Сырокопченных и сыровяленных продуктов, кроме ребер, при температуре от 0 до 4°С и относительной влажности воздуха $75 \pm 5 \%$ — не более 30 суток. При температуре от 4 до 12°С – не более 15 суток; При температуре от минус 7 до минус 9°С – не более четырех месяцев; При температуре минус 18°С – не более девяти месяцев. Ребрышки – при температуре от 0 до 4°С – не более 5 суток. Рекомендуемый срок годности продуктов деликатесных, упакованных под вакуумом в пакеты типа Сгювас, с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 °С до 4 °С: при сервировочной нарезке не более 20 суток в том числе на предприятии-изготовителе не более 5 суток; при порционной нарезке или целыми изделиями не более 30 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток. Срок годности продуктов деликатесных из конины устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами управления Роспотребнадзора.

045

ПРОДУКТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ, БАРАНИНЫ И ОЛЕНИНЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Продукты вареные: из говядины: говядина «Деликатесная»; говядина «Гурман»; балык «Классический»; язык фаршированный «Нежность»; рулет по-охотничий; говядина в шпике. **Продукты вареные формованные: из говядины:** говядина «Савойская; ассорти «Калейдоскоп»; ветчина «Гостевая»; **из оленины:** ассорти «Таежное»; **из баранины:** баранина «Кавказская» **Продукты вареные в оболочке:** ассорти в оболочке; баранина «Крымская»; **Продукты копчено-вареные из говядины:** говядина «Любительская»; говядина «Деликатесная»; рулет говяжий; говяжий шар; говядина в шпике; балык «Классический»; балык «Гусарский»; рулет «Тройной»; говядина «Наслаждение»; грудинка «Сочинская»; филей «Праздничный»; язык говяжий в шпике «Деликатесный»; бастурма «Юбилейная»; балычок «Именинный»; орех «Подарочный»; рулет с сыром; язык фаршированный «Нежность»; рулет «Королевский»; рулет «Посольский»; рулет «Мясной дуэт»; **Продукты запеченные: из говядины:** говядина «Загадка»; говядина «Лакомка»; говядина «Наслаждение»; **из баранины:** баранина на вертеле «Дачная»; баранина на вертеле по-болгарски; баранина на вертеле по-индийски; баранина на вертеле по-мароккански; спинно-поясничная часть в тесте; **из оленины:** оленина в маринаде «Бомонд»; **Продукты запеченные формованные:** баранина в тесте. **Сырокопченные продукты: из говядины:** орех «Именинный»; мясо крестьянское; мясо по-кайзерски; говядина в оболочке из шпика; филей «Праздничный»; бастурма «Юбилейная»; говяжий язык; чипсы; **из оленины:** окорочок «Индиго»; бок «Северное сияние»; палочки из оленины; бастурма «Восторг»; филей «Марал» из баранины; грудинка «Застольная»; окорок «Ханский»; **Сыровяленные продукты: из говядины:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; **Продукты копчено-вареные: из говядины:** рулет «Восточный»; балык «День-ночь»; **из оленины:** филей

5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

«Марочный»; окорочок «Индиго»; шейка «Полярная»; ребрышки «Восхитительные»; язык олений в шпике «Деликатесный»; рулет олений «Норд»; бок олений «Северное сияние»; оленина «Арктика»; **из баранины:** рулет «Южный»; окорок фаршированный «Лакомство»; рулет «Оригинальный»; рулет «Солнечный»; окорок «Ханский»; ребрышки «Смак»; корейка «Султанская»; голяшка «Кутеж». **Продукты копчено-запеченные: из говядины:** говядина «Деликатесная»; филей «Праздничный»; балык «Гусарский»; **из оленины:** филей «Марал»; окорок «Северный». **Продукты запеченные: из говядины:** деликатесная грудинка фаршированная «Каприз»; грудинка «Арростини»; грудинка «Вителлино»; грудинка «Да анджело»; грудинка «Сюрприз»; грудинка по рецепту садовника; грудинка маринованная в пиве; рулет семейный; рулет с начинкой; рулет спиральный. **Сыровяленые продукты: из говядины:** билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; палочки к пиву; говядина к пиву; бастурма «Юбилейная»; **из оленины:** оленина к пиву; палочки из оленины к пиву; чипсы «Нямса»; чипсы «Нямса» пикантные; чипсы «Нямса» с чесноком; чипсы «Нямса» с черным перцем; чипсы «Нямса» с грибным ароматом; чипсы «Нямса» с ароматом жареного лука **Шашлык:** шашлык по-московски; по-грузински; по-кавказски; по-турецки; по-азербайджански; по-болгарски; по-таджикски; по-узбекски; по-ташкентски; по-армянски; по-севански; по-карски; по-кургански; по-сокольски; по-охотничьи; геленджикский; шашлык степной; шашлык «Разбойничий».

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности в зависимости от вида используемой оболочки, температуры хранения, применения вакуумной упаковки готовой продукции устанавливаются от 30 суток до 9 месяцев.

024

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Вторые блюда изготавливают для предприятий общественного питания из мяса и птицы с различными гарнирами (однокомпонентными или много-компонентными) или без гарнира, с соусами или без.

АССОРТИМЕНТ. Мясо отварное; мясо запеченное; мясо «Лорадо»; мясо «По-провански»; мясо «По-французски»; мясо с черносливом; мясо жареное мелким куском; говядина «Мадагаскар»; ростбиф из говядины; свинина «По-сибирски»; свинина в соевом соусе; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины; рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной ст курагой; рулетики мясные «Пряные»; мясо тушеное с черносливом; отбивная из мяса; рулет куриный; рулет куриный с яйцом; рулет куриный с черносливом; рулет куриный с фисташками; рулет куриный с курагой; рулет куриный с курагой; рулет куриный с кедровыми орехами; рулет «Нежный»; шницель «Мажабель»; шницель «Гамельтон»; шницель из свинины с кунжутом; шницель с томатами и оливками; филе птицы порционное; филе птицы кусочками; филе птицы в сливках с грибами; филе птицы в сливках с овощами; филе куриное в кунжуте; филе куриное с грецкими орехами; филе куриное «По-мадридски»; филе куриное с маслинами; филе куриное «Медовое»; филе куриное в пряной панировке; филе куриное в беконе; цыплята жареные; цыплята отварные; бедро куриное жареное; медальоны из курицы; грудка куриная с зеленью; котлета натуральная из птицы; запеканка с карбонатом; запеканка «Оригинальная». **Ассортимент гарниров:** гречка отварная; рис с шафраном; макаронные изделия отварные; капуста жареная: цветная, брокколи, брюссельская, белокочанная, кольраби, савойская; грибы жареные с луком; картофель «Цезарь»; крокеты картофельные; крокеты картофельные с грибами; зразы картофельные с грибами; овощи жаренные; изделия картофельные жаренные; котлеты картофельные жаренные; картофель отварной молодой; рагу

<p>5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>овощное с кукурузой; рататуй; рис припущенный; рис с карри; овощи припущенные; рагу овощное; картофель отварной; картофель «Фри»; папоротник жареный; горошек консервированный; кукуруза консервированная; капоната; кабачки жареные; баклажаны жареные; перец жареный; томаты жареные; томаты «Черри» жареные; кабачки в кунжуте жареные; запеканка с капустой брокколи; запеканка с овощами. Соусы: «Французский луковый»; «Сливочные с укропом»; «Гриль»; «Грибной»; «Пармезан»; «Деми Глас»; «Бешамель»; «Мясной»; «Икорный».</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Фасуют массой: 150-1000г. Рекомендуемый срок годности вторых блюд: при температуре от 0оС до 5о С из мяса птицы – не более 48 часов; из мяса – не более 24 часов; из мяса и птицы с консервантом – не более 120 часов; при температуре минус 18оС – не более 3 месяцев; при температуре от 5оС до 10оС – не более 24 часов; при температуре от 10оС до 20оС – не более 10 часов. Рекомендуемые сроки годности соусов при температуре от 0оС до 5оС – не более 48 часов. Срок годности соуса со вторым блюдом соответствует сроку годности второго блюда, но не более 48 часов.</p>
<p>037 ИЗДЕЛИЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи на право пользования. 	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ. Варено-копченые: балык «Восточный»; балычок «Ванюша»; говядина по-балашовски. Вареные прессованные: ветчина «Виктория»; мясо говяжьих голов; мясо «Особое»; ветчина говяжья. Копченые: бастурма; чипсы.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемые сроки годности изделий из говядины: варено-копченых не более 5 суток; варено-прессованных и ветчины говяжьей не более 72 часов; упакованных под вакуумом: при сервировочной нарезке не более 5 суток; при порционной нарезке не более 6 суток; сырокопченых продуктов, (в т.ч. нарезанных и упакованных под вакуумом, в условиях модифицированной газовой среды при температуре: от 4 до 12°С – не более 15 суток; от 0 до 4°С – не более 30 суток. Рекомендуемый срок годности при температуре хранения минус 18° С для всех фасованных изделий – не более 45 суток.</p>
<p>035 ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ (Изделия из свинины)</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи. 	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ. Сырокопченые изделия: окорок передний; окорок задний; окорочек; липецкий; корейка; грудинка; ребра; чипсы. Копчено-вареные: окорок задний; окорок передний; окорочек липецкий; рулька (голяшка) шейка; буженина Тамбовская; корейка; грудинка; филей; вырезка; поросята; рулет елецкий; рулет задонский; рулет нежный; рулет борисоглебский; щековина; свинина по-алтайски ребрышки «Оригинальные». Варено-копченые: языки в шпике; Копчено-запеченные: вырезка; деликатес славянский; ребра;пастрома; Запеченные: филей; карбонад в целлофане; шейка в маринаде; Варенные прессованные: ассорти; ветчина; мясо поросят в форме.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемые сроки годности: в зависимости от температуры хранения и упаковки от 12 часов до 120 суток.</p>
<p>048 КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВЯЛЕ-</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: Сырокопченые колбасы: колбаса «Норвежская»; «Норд»; «Вечерняя»; «Чайная»; «Карпоччо»; «Кольбач»; колбаса салями «Праздничная», колбаса салями «Застольная» колбаса салями «Смак»; колбаса «Чайная»; колбаса с тмином, колбаса из говядины; из свинины; из баранины; из оленины; из конины; из индейки;</p>

НЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

колбаса с тмином. **Сырокопченые колбаски:** «Крестьянская сигара»; «Копченый хлыст»; колбаски с чесноком; колбаски «Французские»; колбаски с ароматом рома; колбаски из говядины; из свинины; из баранины; из оленины; из конины; из индейки; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; с ароматом меда; колбаски «Польские»; «Липские»; колбаски хрустящие; колбаски «Кабаносси». **Сыровяленые колбасы:** колбасы из говядины; из свинины; из баранины; из оленины; из конины; из индейки; колбасы «Але-воршд»; колбасы «Меттвурст»; колбасы «Плоквурст»; колбасы «Посольская». **Сыровяленые:** колбаски из говядины; из свинины; из баранины; из оленины; из конины; из индейки; колбаски «Горские»; колбаски «Поиспански»; колбаски «Изысканные». **Суджук:** суджук из говядины; из свинины; из баранины; из оленины; из конины; из индейки.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности колбас при относительной влажности воздуха 75-78%: сырокопченых при температуре: от 120С до 150С – не более 4 мес, от минус 20С до минус 40С – не более 6 мес, от минус 70С до минус 90С – не более 9 мес, сыровяленых при температуре: от 120С до 150С – не более 1 мес, от минус 20С до минус 40С – не более 3 мес, от минус 70С до минус 90С не более 6 мес.

033

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Консервы МЯСНЫЕ из мяса птицы: кусковые: «Птица по-сибирски»; «Птица «Пикантная»; «Птица по-осетински»; «Птица со сладким перцем»; «Птица «Праздничная»; Птица «Сельская»; «Птица с овощами»; «Птица с овощами и грибами»; «Птица «Пряная»; «Птица «Славянская»; «Птица «Торжество» с черносливом; «Курица по-городскому»; «Птица по-селянски»; «Мясо птицы по-особому»; «Птица в грибном соусе»; «Птица в горчичном соусе»; «Птица в остром соусе»; «Птица с овощами в томатном соусе»; «Мясо птицы в белом соусе»; «Цыпленок табака в чесночном соусе»; «Цыпленок табака в соусе ткемали»; «Мясо птицы с маслинами в желе»; «Рагу птицы в желе»; **ветчинные:** «Мясо птицы ветчинное «Особенное»; «Мясо птицы ветчинное «Застольное»; «Мясо птицы ветчинное «Закусочное». **Консервы МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ из мяса птицы: кусковые:** «Чахохбили из птицы»; «Птица по-осетински»; «Птица со сладким перцем»; «Птица «Праздничная»; «Птица «Сельская»; «Птица с овощами»; «Птица с овощами и грибами»; «Птица с бобовыми»; «Птица «Торжество» с черносливом»; «Чанфотта из мяса птицы»; «Ризотто из мяса птицы»; «Ризотто из мяса птицы с грибами»; «Утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; «Птица «Дачная» с рисом (гречкой); «Мясное ассорти «Оригинальное»; «Рагу из птицы»; «Рагу из субпродуктов птицы»; «Птица «Дорожная» с капустой»; «Мясо птицы с макаронными изделиями»; «Фрикасе из мяса птицы с рисом»; «Фрикасе из мяса птицы с капустой»; «Птица с овощами в томатном соусе»; «Филе птицы с фасолью в белом (сметанном) соусе»; «Мясо птицы с грибами в желе»; «Мясо птицы с маслинами в желе»; «Птица в желе «Столичная»; «Ассорти из птицы в желе с овощами»; **фаршевые:** «Голубцы из мяса птицы в сметанном (томатном) соусе»; «Тефтели из мяса птицы в томатном соусе». **Консервы МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ из мяса птицы: кусковые:** «Птица по-сибирски»; «Птица «Пикантная»; «Птица «Пряная»; «Птица «Славянская»; «Цыпленок тушеный «Семейный»; «Цыпленок тушеный «Офицерский»; «Цыпленок тушеный «Походный»; «Курица по-домашнему»; «Рагу птицы в желе»; «Филе птицы в клюквенном желе»; «Птица в грибном соусе»; «Птица в горчичном соусе»; «Птица в остром соусе»; «Мясо птицы в белом соусе»; «Крылышки куриные в остром соусе»; «Крылышки кириные «Полет купидона»; «Цыпленок табака в орехово-чесночном соусе»; **фаршевые:** «Фарш «Нежный»; «Фарш «Особый»; «Фрикадельки из мяса птицы в белом со-

усе»; «Котлеты из мяса птицы в соусе»; «Зразы из мяса птицы с сыром в соусе (бульоне)»; «Зразы из мяса птицы с орехами в соусе (бульоне)»; «Зразы из мяса птицы с грибами в соусе (бульоне)»; **ветчинные:** «Мясо птицы ветчинное «На любой вкус».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности консервов при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре от 0°С до 20°С – не более двух лет со дня выработки.

**018
ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕННЫЕ, КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ, СЫРОКОПЧЕННЫЕ**

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Продукты вареные формованные: рулет «Княжеский»; ветчина «Застольная»; рулет «Невский»; рулет «Петербургский»; рулет «Популярный»; орех мясной «Бомонд»; ассорти «Слободское»; мясной пирог «Секрет»; рулька фаршированная; ассорти «Калейдоскоп». **Продукты вареные:** окорок бескостный «Изысканный»; окорок пивной; рулет «Деликатесный»; рулет «Пражский»; бекон «Экстра»; пресованный мешочек; грудинка «Домашняя»; рулет «Княжеский»; рулет из языка; рулет «По-дрезденски»; рулет «Мозайка». **Продукты вареные в оболочке:** ассорти в оболочке; карбонад пивной. **Продукты копчено-вареные:** грудинка «Особая»; окорок бескостный «Изысканный»; грудинка ароматная бескостная; грудинка бескостная «Домашняя»; грудинка «Старорусская»; бекон «Дворянский»; филей «Восторг»; рулет «Обыкновенный»; шинка «Изумительная»; корейка «Царская»; корейка «Экстра»; рулет «Фирменный»; шейка «Заказная»; карбонад «Пикантный»; буженина «Российская»; карбонад «Восточный»; ребрышки «Закусочные»; свинина «Фантазия»; шейка «Любительская»; рулет «Первоклассный»; рулет домашний с чесноком; рулет домашний с курагой; рулет «Светский»; рулет «Аппетитный»; рулет «Дуплет»; вырезка «Кремлевская»; балык «Идеал»; язык свиной в шпике «Деликатесный». **Продукты запеченные:** свинина по-шведски; филе «Лакомство»; корейка «Сюрприз»; корейка «Боярская»; свиная шея «Салтимбока»; рулет с сыром; рулет «Парижский»; окорок пивной с сыром; деликатесные ребрышки в медовом маринаде; свиная грудинка на вертеле по-гусарски; свинина с овощами на вертеле; филей «Столичный»; рулет «Молодежный»; рулет «Лебедино гнездо»; шейка «по-Домашнему» в маринаде; шейка «Пикник»; грудинка «Застольная»; карбонад «Московский»; копченая свинина с сыром в тесте; копченая свинина в тесте; филе в тесте; окорок со спаржей в песочном тесте; корейка в тесте. **Шашлык:** шашлык по-домашнему; шашлык по-московски; шашлык по-болгарски; шашлык по-кургански. **Продукты запеченные формованные:** «Бомба из окорока»; рулька фаршированная; торт с окороком; торт с языком, грибами; пирог со свиной ножкой. **Продукты соленые:** бекон «Закусочный»; бекон «Особый»; бекон «Пряный»; бекон «Популярный»; бекон «Белорусский»; бекон «Южный»; бекон «Домашний»; бекон «Любительский». **Продукты копчено-запеченные:** пастрома «Юбилейная»; деликатес особый; вырезка «Кремлевская»; рулет «Первоклассный»; грудинка «Купеческая» **Сырокопченые продукты:** грудинка «Старорусская»; корейка «Царская»; окорок «Любимый»; орех свиной с пряностями; чипсы; карбонад «Парижский»; бендайола; балык «Идеал»; филе «Дорогому гостю»; ветчина с можжевельником. **Сыровяленые продукты:** окорок вяленый; свинина к пиву; палочки к пиву.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности, не более: запеченных, запеченных формованных, копчено-запеченных, копчено-вареных: при температуре от 0°С до 8°С – 5 суток; упакованных под вакуумом при температуре от 5°С до 8°С: при серверовачной нарезке – 5 суток, при порционной нарезке – 6 суток; **вареных, вареных формованных, вареных в оболочке:** при температуре от 0°С до 8°С – 4 суток; упакованных под

вакуумом при температуре от 5°C до 8°C: при серверовочной нарезке – 5 суток, при порционной нарезке – 6 суток; **сырокопченых, сыровяленых:** при температуре от 0°C до 4°C – 30 суток; при температуре от 4°C до 12°C – 15 суток; при температуре от минус 7°C до минус 9°C – 120 суток; при температуре от минус 18°C – 9 мес; упакованных под вакуумом при температуре от 5°C до 8°C: при серверовочной нарезке – 15 суток; при порционной нарезке – 20 суток; упакованных под вакуумом при температуре от 12°C до 15°C: при серверовочной нарезке – 10 суток; при порционной нарезке – 15 суток; соленых: при температуре от 0°C до 6°C – 60 суток; при температуре от минус 7°C до минус 9°C – 90 суток; упакованных под вакуумом при температуре от 5°C до 6°C: при серверовочной нарезке – 30 суток; при порционной нарезке – 60 суток.

030 СУБПРОДУК- ТЫ МЯСНЫЕ ОБРАБОТАН- НЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Субпродукты говяжьи (телячьи): головы; мозги; языки; языки в блоках; уши; губы; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; вымя; почки; почки в блоках; рубцы, сычуги, книжки; селезенка; мясо пищевода; хвосты; ноги и путовый сустав. **Субпродукты свиные:** головы; мозги; языки; языки в блоках; уши; калтыки; легкие, трахея, диафрагма; легкие, трахея, диафрагма в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; желудки; селезенка; мясо пищевода; хвосты; ноги; шкурка. **Субпродукты бараньи:** головы; мозги; языки; языки в блоках; калтыки; легкие; легкие в блоках; печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках; почки; почки в блоках; селезенка; мясо пищевода; хвосты; ноги. **Субпродукты конины (жеребятины):** печень; печень в блоках; сердце; сердце в блоках. **Наборы субпродуктов:** набор для холодца; набор для холодца (2 вариант). **Субпродукты, получаемые путем распила замороженного сырья:** печень говяжья (телячья) Экстра; печень свиная Экстра; печень баранья Экстра; печень конины (жеребятины) Экстра; сердце говяжье (телячье) Экстра; сердце свиное Экстра; сердце баранье Экстра; сердце конины (жеребятины) Экстра; почки говяжьи (телячьи) Экстра; почки свиные Экстра; почки бараньи Экстра; легкие говяжьи (телячьи) Экстра; легкие свиные Экстра; легкие бараньи Экстра.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°C – не более 24 часов. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной или с применением вакуума – не более 90 суток. Рекомендуются сроки годности замороженной продукции, упакованной с применением вакуума, при температуре не выше минус 18°C – не более 120 суток.

012 ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕР- ЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМО- РОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. **Хинкали:** особые; любительские; таймырские; «69 параллель»; «путораны»; андижанские. **Манты:** домашние; моршанские; таймырские; «69 параллель»; «путораны»; атбасарские; алтайские; вятские. **Пельмени:** Мичуринские; иркутские; дмитриевские; русские; нежные; мясокартофельные; липецкие; фасолевые; домашние; деревенские; особенные; крестьянские; говяжьи; столичные; свиные; останкинские; летние; ташкентские; казанские; обояшки; богатырские; вкусные; губернские; обоянские; классические; восточные; элитные; таймырские; «69 параллель»; «путораны». **Палочки:** обеденные; «Смак». **Чебуреки:** таймырские; домашние; любимые; нежные; крестьянские; столичные; пикантные; городские; ленивые; особые; дачные. **Самса:** бородинская; слободская; школьная; пикантная; охотничья; столичная; посольская; деревенская; казачья; славянская; застольная; дорожная; дачная. **Беляши:** дачные; домашние; любимые; нежные; крестьянские; столичные; пикантные; городские; ленивые;

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

особые; рулетики мясные; бараночки мясные. **Позы:** дачные; нежные. **Равиоли:** итальянские; особые; миланские; бергамские; туринские.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемый срок годности изделий мясных при температуре хранения: не выше минус 10 С – не более одного месяца со дня выработки; не выше минус 18 С – не более шести месяцев со дня выработки. **Рекомендуемый срок годности изделий мясных и мясосодержащих** в торговой сети и на предприятиях общественного питания при температуре хранения не выше минус 5 С – не более 48 часов; при отсутствии холода хранению и реализации не подлежат.

017
**ИЗДЕЛИЯ ИЗ
МЯСА И
СУБПРО-
ДУКТОВ
ПТИЦЫ**

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Изделия из птицы. Копченые: тушки; полутушки; части тушек; чипсы «Бёрт»; чипсы «Чикен». **Вареные:** орех «Домашний»; рулет «Городской»; рулет «Посольский»; рулет «Покровский»; рулет «По-селянски»; галантин. **Копченo-вареные:** тушки; полутушки; части тушек; рулетик; окорочок фаршированный; слойка «Ряба», слойка «Инди»; орех «Домашний»; рулет «Городской»; грудка фаршированная «Любительская»; грудка в фарше «Столичная». **Куры, цыплята, индейки, утки, гуси фаршированные:** куры фаршированные с грибами; куры фаршированные с сыром; куры фаршированные с луком, куры фаршированные с яйцом и зеленью; куры фаршированные с ветчиной, луком и хреном; куры фаршированные с печенью, луком и гречневой кашей; куры фаршированные с зеленью, луком и яйцом; куры фаршированные с капустой, луком и яйцом; куры фаршированные с фасолью и орехами; куры фаршированные с морковью и орехами; куры фаршированные с картофелем и грибами; куры фаршированные с рисом, луком, яйцом и черносливом; цыплята фаршированные с грибами; цыплята фаршированные с сыром; цыплята фаршированные с луком; цыплята фаршированные с яйцом и зеленью; цыплята фаршированные с ветчиной, луком и хреном; цыплята фаршированные с печенью, луком и гречневой кашей; цыплята фаршированные с зеленью, луком и яйцом; цыплята фаршированные с капустой, луком и яйцом; цыплята фаршированные с фасолью и орехами; цыплята фаршированные с морковью и орехами; цыплята фаршированные с картофелем и грибами; цыплята фаршированные с рисом, луком, яйцом и черносливом; индейка фаршированная с грибами; индейка фаршированная с сыром; индейка фаршированная с луком; индейка фаршированная с яйцом и зеленью; индейка фаршированная с ветчиной, луком и хреном; индейка фаршированная с печенью, луком и гречневой кашей; индейка фаршированная с зеленью, луком и яйцом; индейка фаршированная с капустой, луком и яйцом; индейка фаршированная с фасолью и орехами; индейка фаршированная с морковью и орехами; индейка фаршированная с картофелем и грибами; индейка фаршированная с рисом, луком, яйцом и черносливом; утка фаршированная с грибами; утка фаршированная с сыром; утка фаршированная с луком; утка фаршированная с яйцом и зеленью; утка фаршированная с ветчиной, луком и хреном; утка фаршированная с печенью, луком и гречневой кашей; утка фаршированная с зеленью, луком и яйцом; утка фаршированная с капустой, луком и яйцом; утка фаршированная с фасолью и орехами; утка фаршированная с морковью и орехами; утка фаршированная с картофелем и грибами; утка фаршированная с рисом, луком, яйцом и черносливом; гусь фаршированный с грибами; гусь фаршированный с сыром; гусь фаршированный с луком; гусь фаршированный с яйцом и зеленью; гусь фаршированный с ветчиной, луком и хреном; гусь фаршированный с печенью, луком и гречневой кашей; гусь фаршированный с зеленью, луком и яйцом; гусь фаршированный с капустой, луком и яйцом; гусь фаршированный с фасолью и орехами; гусь фаршированный с морковью и орехами; гусь фаршированный с картофелем и грибами; гусь фаршированный с рисом, луком, яйцом и черносливом;

Копчено-вареные формованные: орех «Домашний»; рулет «Городской»; **Копчено-запеченные:** шашлык; бастурма; пастрома; цыпленок «Табака». **Запеченные:** тушки; полутушки; части тушек; цыплята в тесте; куры в тесте; утки в тесте; гуси в тесте. **Жареные:** тушки; полутушки; части тушек; шашлык; рулетик; части тушек с пряностями; части тушек в кляре; части тушек в панировке. **Куры, цыплята, индейки фаршированные:** с грушей и имбирем; с сыром и орехами; с изюмом и орехами; с картофелем и грибами; с грибами и орехами; с яйцом и зеленью; с грибами и капустой; с куры, цыплята по-польски. **Сырокопченые:** грудка; карпаччо из птицы; пастрома. **Гриль:** птица-гриль; части тушек-гриль. **Изделия из субпродуктов. Копчено-вареные:** желудки индюшинные к пиву; сердце индюшиное к пиву; жареные: сердце в кляре; желудки в кляре.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемый срок годности изделий из мяса и субпродуктов птицы с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от 0 до 60 С и относительной влажности воздуха 75±5%: жареных, вареных изделий – не более 48 часов; копчено-запеченных, запеченных и гриль – не более 48 часов; копченых, копчено-вареных, копчено-вареных формованных, сырокопченых изделий – не более 5 суток; упакованных под вакуумом – не более 15 суток; упакованных в условиях модифицированной газовой среды при температуре хранения от 2 до 40С – не более 18 суток; упакованных под вакуумом в пакеты типа CrioVac, с момента окончания технологического процесса при температуре от 2°С до 4°С не более 30 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток.

014
ШПИК СВИНОЙ, СОЛЕНый, ВА-РЕНый, СЫРО-КОПЧЕНый, КОПЧЕНО-ВАРЕНый, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕНый, ЗА-ПЕЧЕНый

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Продукты из шпика соленые: шпик соленый «Сельский»; шпик соленый «Домашний»; шпик соленый «Одесский»; шпик соленый «Хуторский»; шпик соленый «Господский»; сало «Особое»; шпик с тмином; «Экспресс-сало»; сало в меду; сало «Острое особое»; грудинка соленая; грудинка соленая «Трапезная»; грудинка соленая «Казачья»; грудинка соленая «Казачья»; грудинка соленая «Донская»; сало в маринаде; грудинка «Закарпатская»; грудинка со специями; **бекон соленый:** «Закусочный»; «Особый»; «Пряный»; «Популярный»; «Белорусский»; «Южный»; «Домашний»; «Любительский». **Продукты из шпика соленые в оболочке:** шпик к завтраку; шпик Бутербродный; шпик Студенческий; шпик-паста с зеленью; фарш из шпика «Начинка для пирогов»; фарш из шпика и лука. **Продукты из шпика вареные:** шпик слоеный вареный; шпик прессованный «Ароматный»; шпик прессованный с зеленью; «Прессованный мешочек» из шпика; сало «Классическое»; шпик со специями на пару; шпик «Сергеевский»; сало «Оригинальное»; шпик «По-мичурински»; слойка из шпика; слойка из шпика «Праздничная»; рулет из шпика с фасолью; шпик «Фирменный»; рулет из шпика с грибной начинкой; трубочки из шпика с овощами и грибами; трубочки из шпика с болгарским перцем; рулет из шпика «Деликатесный». **Продукты из шпика сырокопченые:** шпик «Кубанский»; шпик «Острый»; шпик «Закусочный»; бекон «Дворянский»; корейка «Русская»; бекон «Гостевой»; шпик для банкета; шпик с паприкой; шпик «Крестьянский»; кореечка «Даринская»; грудинка «Старорусская». **Продукты из шпика копчено-вареные:** корейка «Помещичья»; шпик «Лакомство»; шпик «Дорожный»; кореечка «Пикантная»; грудинка «Семейная»; грудинка «Купеческая»; рулет из шпика «Удиви гостей». **Продукты из шпика копчено-запеченные:** бекон «Уланский»; рулет «Мечта»; шпик «Павловский»; рулет из шпика «Юбилейный». **Продукты из шпика запеченные:** шпик в «Хлебной шубе»; сало «Славянское». **Продукты из шпика для промышленной переработки: Продукты из шпика несоленые:** шпик колбасный хребтовый несоленый; шпик колбасный боковой несоленый; грудинка свиная несоленая. **Продукты из шпика соленые:** шпик колбасный хребтовый соленый; шпик кол-

басный боковой соленый; грудинка свиная соленая.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности продуктов из шпика в зависимости от применяемых упаковочных материалов и условий производства устанавливает изготовитель на основе проведенных исследований с внесением изменения в технологическую инструкцию по производству. **Рекомендуемые сроки годности:** **шпик соленый:** при температуре от 0 до 60С без применения вакуума – 60 суток; при температуре от 0 до 60С с применением вакуума – 30 суток; не выше минус 8°С без применения вакуума – 90 суток; **шпик сырокопченый, варено-копченый:** при температуре от 0 до 60С без применения вакуума – 30 суток; при температуре от 0 до 60С с применением вакуума – 30 суток; не выше минус 8°С без применения вакуума – 90 суток; **шпик копчено-запеченный, запеченный, вареный:** при температуре от 0 до 60С без применения вакуума – 7 суток; при температуре от 0 до 60С с применением вакуума – 15 суток; **шпик колбасный хребтовой соленый, шпик колбасный боковой соленый:** при температуре от 0 до 60С – 60 суток; **шпик колбасный хребтовой несоленый, шпик колбасный хребтовой соленый, шпик колбасный боковой несоленый, шпик колбасный боковой соленый, грудинка свиная несоленая:** не выше минус 8°С – 90 суток; **грудинка свиная несоленая:** при температуре от 0 до 60С – 3 суток; **грудинка свиная соленая:** при температуре от 0 до 60С – 5 суток; не выше минус 8°С без применения вакуума – 30 суток.

011
СТУДНИ, ХОЛОДЕЦ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРОДУКТЫ В ЖЕЛЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Студни: «Праздничный»; «Столовый»; «Бабушкин»; «Нежный»; «Боярский»; «Старорусский»; «Гостевой»; «Застольный»; «Любительский»; «Русский»; «Пестрый»; студень из потрохов птицы; студень свиной с орехами и изюмом. **Заливные:** заливное «Домашнее»; «Особое»; заливное из языка; заливное из мясного ассорти; голова свиная прессованная заливная; заливное из мяса птицы; рулетики с начинкой; свинина заливная; заливное «Принц Орлов»; поросенок заливной; свиная ножка заливная; свиная голова заливная; бычий хвост заливной; торт с окороком; заливное из окорока с сыром. **Мясопродукты в желе:** мясное ассорти в желе; языки в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; мясо птицы в желе; мясной рулет в желе; мясо в желе; желатиновый торт; ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; мясо птицы в желе с соусом; мясо птицы в желе с овощами; мясо птицы и язык говяжий в желе; сосиски в желе с соусом. **Холодцы:** «Деревенский»; «Гусарский»; «Сборный»; «Охотничий»; «Грузинский»; холодец из свиных шкур.

Предприятие изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности: Упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы: в натуральных и искусственных оболочках – не более 72 часов; в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток; весовых – 12 часов с момента окончания технологического процесса; упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы – не более 15 суток; **Сроки годности** изделий мясных в желе устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздрава-соцразвития России.

015
ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: курица (целиком) гриль; курица (целиком) гриль острая; курица-гриль с лимоном; курица-гриль с черносливом; курица-гриль с яблоком; курица-гриль По-волжски; перепел-гриль; рябчики-гриль; утка-гриль; цыплята табака; утка,

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; гусь жареный; утка жареная; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; курица хрустящая; окорока куриные жареные; бедро куриное жареное; голень куриная жареная; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой; окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные по-Мексикански; крылышки куриные хрустящие; сациви; курица По-балкански; курица По-китайски; курица По-монастырски; курица Домашняя; курица Сюрприз; курица По-арабски; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фаршированные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; рулет куриный с грибами; рулет куриный с белыми грибами; рулет куриный с ветчиной и сыром; рулет куриный с омлетом, сыром; рулет куриный с паштетом из печени; рулет куриный с ветчиной и луком; рулет куриный деликатесный; рулет куриный с сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики Нежность; рулетики из индейки Нежность; рулетики Каприз с ветчиной и огурчиком; рулетики Каприз с грибами и жареным луком; рулетики Каприз с зеленью и чесноком; рулетики Каприз с сыром и ветчиной; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная Восторг из курицы; отбивная из филе курицы; котлета натуральная из птицы; котлета по-киевски; котлета Столичная; куриное филе жареное со специями; курица Марсала; курица Пармезан; курица Прованс; индейка запеченная По-болонски; гусь в ореховой шубе; индейка в ореховой шубе; курица в ореховой шубе; утка в ореховой шубе; филе куриное Коллобок; филе куриное жареное в специях; филе куриное Нежное; филе куриное в сыре жареное; филе куриное в сырной панировке; филе индейки Светофор; филе цыпленка Светофор; филе куриное По-сургутски; филе куриное с овощами под майонезом; филе куриное с грибами под майонезом; филе куриное с ветчиной и копченым сыром; филе индейки с ветчиной и копченым сыром; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом и сыром; курица Смак с ветчиной и ананасом; курица Смак с грибами и огурцом; индейка Смак с ветчиной и ананасом; индейка Смак с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; филе куриное По-богемски; филе куриное Царская Трапеза; филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное Пикантное; ножка куриная, фаршированная грибами; окорочок куриный фаршированный; курица фаршированная по-Грузински; куриные палочки; палочки из индейки; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; филе куриное с фасолью стручковой; курица в сметанном соусе; филе куриное слоеное с беконом; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; рагу из курицы с овощами; рагу из гуся; рагу из утки; рагу из индейки; чахохбили; желудки куриные жареные с луком; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты куриные паровые; котлеты рубленые из курицы; котлеты, биточки куриные; котлетки Нежные из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; шницель по-министерски; ежики из индейки; тефтели куриные; котлеты Пожарские куриные; котлеты Оригинальные; зразы куриные; курица фаршированная Галантин; пирог куриный с грибами; оладьи куриные жареные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85⁰С не более 3 часов. **Срок годности** охлажденной продукции с момента изготов-

ления при температуре +2-6 °С не более 48 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток.

010 ШПИГ СВИНОЙ СОЛЁНЫЙ

Цена комплекта
документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 г. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Охлажденная продукция: шпиг солёный Слоеный копчёно-запеченный; шпиг солёный Слоеный копчёно-запеченный с мясными прослойками. Охлажденная и замороженная продукция: сало солёное Традиционное; сало солёное Традиционное с мясными прослойками; шпиг солёный с дымком; шпиг солёный с дымком с мясными прослойками; шпиг солёный в мексиканском маринаде; шпиг солёный в мексиканском маринаде с мясными прослойками; шпиг солёный в индийском маринаде; шпиг солёный в индийском маринаде с мясными прослойками; шпиг солёный с анисом; шпиг солёный с анисом с мясными прослойками; шпиг солёный с тмином; шпиг солёный с тмином с мясными прослойками; шпиг солёный с лавровым листом; шпиг солёный с лавровым листом с мясными прослойками; шпиг солёный с черным перцем; шпиг солёный с черным перцем с мясными прослойками; шпиг солёный с красным перцем; шпиг солёный с красным перцем с мясными прослойками; шпиг солёный с хреном; шпиг солёный с хреном с мясными прослойками; шпиг солёный с чесноком; шпиг солёный с чесноком с мясными прослойками; шпиг солёный с горчицей; шпиг солёный с горчицей с мясными прослойками; шпиг солёный с паприкой; шпиг солёный с паприкой с мясными прослойками; шпиг солёный в зелени; шпиг солёный в зелени с мясными прослойками; шпиг солёный с хреном и чесноком; шпиг солёный с хреном и чесноком с мясными прослойками; сало солёное по-венгерски; сало солёное по-венгерски с мясными прослойками; сало солёное в меду по-украински; сало солёное в меду по-украински с мясными прослойками; сало солёное по-белорусски; сало солёное по-белорусски с мясными прослойками; сало солёное по-домашнему; сало солёное по-домашнему с мясными прослойками; шпиг солёный копчёный; шпиг солёный копчёный с мясными прослойками; сало солёное Пикантное; сало солёное Пикантное с мясными прослойками; шпиг колбасный солёный для промышленной переработки. **Продукция измельчённая в оболочке:** шпиг солёный закусочный; шпиг солёный закусочный копчёный; **Продукция измельчённая, фасованная в тару:** шпиг солёный Бутербродный с красным перцем; шпиг солёный Бутербродный с чёрным перцем; шпиг солёный копчёный с красным перцем; шпиг солёный копчёный с чёрным перцем.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности охлажденной продукции при температуре от 0 до +6 °С и относительной влажности воздуха 75±5%: шпига солёного Слоёного копчёно-запеченного – не более 5 суток; продукции измельченной, фасованной в тару – не более 30 суток; остальной продукции – не более 60 суток. **Срок годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С и относительной влажности воздуха 75±5% – не более 90 суток.

009 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАР- НЫЕ ИЗ МЯ- СА

Цена комплекта
документов

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: антрекот; антрекот с помидорами; баранина барбекю; бефстроганов; битки свиные; битки свиные с картофелем; биточки паровые из говядины; биточки По-кишиневски; биточки По-селянски жареные; биф-шенк; бифштекс; бифштекс рубленый; бифштекс По-казачьи; гнезда мясные с грибами и овощами; гнезда мясные с картофельным пюре; говядина Амадеус запеченная; говядина с черносливом; говядина, фаршированная грибами; голубцы ленивые тушеные; голубцы Сельские тушеные; гуляш из говядины; гуляш Венгерский; ёжики по-старорусски тушеные; жаркое по-домашнему; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; итальян-

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

ские колбаски; колбаски Appetitные; колбаски По-украински; колбаски свиные По-украински; колбаски-гриль жареные; котлета Лакомка жареная; котлета свиная Карамболь жареная; котлета свиная натуральная на косточке; котлеты, биточки Домашние; котлеты, биточки По-домашнему; котлеты, биточки, шницели из баранины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели из свинины; купаты жареные; лангет; люля жареный; люля-кебаб; манты; мясное буррито; мясное трио; мясной дуэт; мясо По-баварски с беконом и овощами; мясо По-берлински; мясо По-итальянски с грибами и овощами; мясо По-мексикански; мясо По-русски запеченное; мясо По-французски запеченное; мясо с огурчиками; оладьи печеночные; отбивная свиная фаршированная жареная; паштет из печени; перец фаршированный тушеный; печень в сметанном соусе; печень жареная с луком; печень жареная; печень, запеченная с грибами; печень Оригинальная жареная; поджарка из говядины; поджарка из свинины; поджарка свиная с овощами; ребрышки свиные Пикантные; ромштекс; рулет из говядины; рулет Королевский; рулетики Банкетные с ветчиной и огурчиками; рулетики Банкетные с сыром и огурчиками; свиная отбивная Дрезден; свиная пиката; свинина барбекю; свинина в сыре; свинина в картофеле; свинина Мехико; свинина отбивная в яйце; свинина Порк-рост; свинина с ананасом запеченная; свинина с овощами запеченная; свинина с огурчиками По-тирольски; свинина жареная в тесте; свинина, запеченная с белыми грибами; свинина, запеченная с грибами; свинина, запеченная с грушей; свинина, запеченная с картофелем; свинина, запеченная с перцем болгарским; свинина, запеченная с помидорами; свиной шницель по-испански; солянка мясная; солянка с сосисками; стейк в сыре; стейк из шейки; тефтели; торт печеночный; шашлык из говядины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины Престиж; шашлык из свинины; шницель натуральный из свинины; шницель Рижский; шницель с яблоками; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; эскалоп; язык говяжий отварной.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85⁰С не более 3 часов. **Сроки годности** охлажденной продукции при температуре +2-6⁰С: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; отварного языка – не более 18 часов; паштета из печени – не более 6 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток.

007

**ВТОРЫЕ
ОБЕДЕННЫЕ
БЛЮДА ГО-
РЯЧИЕ, ОХ-
ЛАЖДЕН-
НЫЕ И ЗА-
МОРОЖЕН-
НЫЕ**

Цена комплекта документов

10 000 руб.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий: баклажаны жареные с помидорами и чесноком; баклажаны жареные с чесноком; биточки капустные; биточки картофельные; биточки морковные; биточки свекольные; вареники с капустой; вареники с картофелем; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем и шкварками; вареники с творогом; грибы жареные; драники картофельные; жульен грибной; кабачки жареные с помидорами и луком; картофель жареный с грибами; картофель жареный с луком; картофель отварной; картофель слоями; картофель фри (брусочек, долька); картофель фри (соломка); картофель Шато; картофельное пюре; картофельное пюре с грибами; картофельное пюре с луком; картофельное пюре со шкварками; картофельные крокеты; каша гречневая с грибами; каша гречневая с луком; каша гречневая; лазанья грибная; макароны с овощами; макароны с сыром; овощное ассорти; оладьи из брокколи; оладьи из кабачков; паста 4 сыра; плов сладкий с сухофруктами; равиоли с рикотой и шампиньонами; рагу овощное; рис карри по-индийски; рис припущенный; рис с кукурузой; рис с овощами; рис со сладким перцем; спагетти по-итальянски; спагетти с грибами; фасоль с

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

луком; фасоль с морковью; фасоль стручковая. **Блюда с мясопродуктами:** баклажаны жареные с мясом и чесноком; бедрышко «Любительское» с пикантным соусом с гречкой и овощами; биточки «Домашние» с грибным соусом и картофельным пюре; биточки «Домашние» с грибным соусом и рисом с овощами; вареники с мясом и капустой; говядина с грибами и овощами; говядина с картофельным пюре; говядина с овощами; говядина с перцем и баклажанами; говядина, тушенная с черносливом; голень «Деликатесная» с красным соусом с рисом и овощами; голубцы с мясом и рисом; грудинка с чечевицей; гуляш «Пикантный» с красным соусом и картофельным пюре; гуляш «Пикантный» с красным соусом и рисом с овощами; гуляш «Пряный» с гречкой и овощами; жаркое «По — тирольски» с рисом и овощами; жаркое «По — тирольски» и картофельным пюре; жаркое из печени с грибным соусом и картофельным пюре; жаркое из печени с красным соусом и рисом; жульен из курицы; запеканка картофельная под грибным соусом; запеканка картофельная под соусом «Барбекю»; каннелоне с ветчиной и сыром (трубочки с ветчиной и сыром); каннелоне с мясом (трубочки с мясом); каннелоне; каша гречневая с цыпленком; котлета «Аппетитная» красным соусом и картофельным пюре; котлета «Аппетитная» красным соусом и рисом; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; котлета «Купеческая» с красным соусом и картофельным пюре; крылышки «Острые» с соусом томатным и картофельным пюре с овощами; куриный окорочок «Пикантный» с гречкой; куриный окорочок «Пикантный» с рисом; курица с гречкой; курица с овощами острая; лазанья мясная; лазанья с ветчиной и сыром; лазанья с курицей; лазанья; мясо «По-строгановски» с картофельным пюре; мясо «По-строгановски» с рисом и овощами; мясо «По-техасски» с картофельным пюре; мясо «По-техасски» с рисом и овощами; паста Болоньезе; паста Карбонара; паста Мексикано; паста с лисичками и ветчиной под сливочным соусом; паста Фирменная Пекорино; перец с мясом и рисом; плов бухарский с бараниной и изюмом; плов по-узбекски из цыпленка с горохом; плов по-узбекски из цыпленка; плов по-узбекски с говядиной и фасолью; плов по-узбекски с говядиной; плов по-узбекски; плов со свининой; плов ферганский с бараниной; поджарка «Славянская» с томатным соусом и гречкой с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофелем фри с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофельным пюре; поджарка из мяса птицы с гречкой; поджарка из мяса птицы с картофельным пюре; равиоли по-провански; равиоли с куриным филе и сельдереем; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофелем фри; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофельным пюре; рагу из баранины с овощами; рулетики «Оригинальные» с красным соусом и овощами; сарделька с картофельным пюре; сациви из индейки; сациви из курицы; свинина по-китайски; свинина по-строгановски и картофельным пюре; свинина по-строгановски с гречкой; свинина с картофельным пюре; свинина с рисом и овощами; свинина с фасолью; сосиска с картофельным пюре; тефтели «Нежные» с красным соусом и гречкой с овощами; тефтели «Нежные» с красным соусом и картофельным пюре; тефтели «Семейные» с пикантным соусом и картофельным пюре; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с гречкой и грибами; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с рисом и овощами; тефтели мясные с картофельным пюре; тефтели мясные с рисом и овощами; чанахи из баранины; чахохбили; чахохбили (2 вариант). **Блюда с рыбой:** - лазанья рыбная; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; **Блюда с морепродуктами:** - кальмары в соусе; кальмары фаршированные капустой; кальмары фаршированные рисом; кальмары фаршированные; каракатицы жареные фри; клешни рака отварные в пиве; клешни рака отварные с зеленью; клешни рака отварные; креветки запеченные с картофелем; креветки отвар-

ные; креветки с помидорами и маслинами; креветки с рисом; креветки с соусом; лангусты с рисом и соусом; мидии в томатном соусе; мидии гриль; моллюски по-галлийски; морской гребешок отварной с соусом; осьминоги по-гречески; осьминоги, тушеные с картофелем; паста Дары моря; паста Миланская. - паста Орекетте; паста Посейдон; паста Примавера; паста Средиземноморская; пазля по-испански; раки в вине; раки отварные в пиве; раки отварные с зеленью; раки отварные; раки очищенные отварные; рисовая лапша с каракатицами; трепанги по-дальневосточному; черные спагетти с дарами моря под сливочным соусом; шейка рака отварная в пиве; шейка рака отварная с зеленью; шейка рака отварная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85⁰С: не более 3 часов; **Срок годности охлажденных** блюд при температуре +4±2⁰С: блюда с морепродуктами – не более 36 часов; блюда с измельченными морепродуктами – не более 24 часов; блюда из мяса, птицы, рыбы, пловы фруктовые и мясные – не более 24 часов; блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные, жульен грибной – не более 18 часов; блюда с крупяными гарнирами, с картофельным пюре, с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 12 часов. **Срок годности замороженных** блюд при температуре минус 18⁰С и ниже: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные – не более 30 суток.

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

094
ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (СУШИ, РОЛЛЫ, ТЕМПУРА, СЕТЫ)

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия

Настоящие технические условия распространяются на закуски японской кухни, вырабатываемые из отварного риса, кальмаров, рыбных товаров, консервированных продуктов, морских водорослей, овощей, мясopодуKтов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция с термически обработанным сырьем предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию, содержащую рыбу, морепродукты или иные нерыбные объекты водного промысла животного происхождения в сыром виде, разрешается производить только по заказу посетителя непосредственно в предприятии общественного питания. Хранению и вывозу за пределы предприятия данные виды продукции не подлежат.

АССОРТИМЕНТЕ. Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: нигири-суши магуру (тунец) Люкс; нигири-суши сякэ (лосось) Люкс; нигири-суши эби (креветка) Люкс; нигири-суши ика (кальмар) Люкс; нигири-суши спайси сякэ (острый лосось) Люкс; нигири-суши спайси магуру (острый тунец) Люкс; нигири-суши тако (осьминог) Люкс; нигири-суши хамати (желтохвост) Люкс; нигири-суши хотатэ-гай (гребешок) Люкс; маки-суши сякэ (лосось) Люкс; маки-суши ика (кальмар) Люкс; маки-суши теккамаки (тунец) Люкс; маки суши сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; маки-суши сикай маки сякэ (лосось) Люкс; маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо) Люкс; маки-суши Ниппан сякэ (лосось) Люкс; ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо) Люкс; ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо) Люкс; ура-маки суши Фудзи (тунец) Люкс; ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо) Люкс; ура-маки суши сякэ (лосось) Люкс; темаки суши негиторо (рубленный тунец) Люкс; темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо) Люкс; темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо) Люкс; сашими ика (кальмар) Люкс; сашими магуру (тунец) Люкс; сашими тако (осьминог) Люкс; сашими сякэ (лосось) Люкс; сашими хамати (желтохвост) Люкс; сашими хотатэ-гай (гребешок) Люкс; сашими ама-эби (слад-

кая креветка) Люкс; онигири сьякэ (лосось) Люкс; онигири ика (кальмар) Люкс; онигири теккамаки (тунец) Люкс; онигири сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; онигири сикай сьякэ (лосось) Люкс; онигири сурими (крабовое мясо) Люкс; онигири Ниппан сьякэ (лосось) Люкс; нигири-суши спайси ика Люкс; нигири-суши спайси кани Люкс; нигири-суши спайси тако Люкс; нигири-суши спайси хотате гай Люкс; нигири-суши спайси хамати Люкс; нигири-суши хотате гай Люкс; ура-маки Филадельфия Люкс; ура-маки суши Люкс вариант 1; ура-маки суши Люкс вариант 3; ура-маки суши Люкс вариант 5; ура-маки суши Люкс вариант 8; ура-маки суши Люкс вариант 10; ура-маки суши Люкс вариант 11; ура-маки суши Люкс вариант 12; нигири-суши тако (осьминог) Люкс вариант 2; ура-маки суши Канадский ролл Люкс; маки-суши Токио Люкс; ура-маки суши Филадельфия классическая Люкс; маки-суши Хоккайдо Люкс; маки-суши Динамит Люкс; ура-маки суши Тэно Люкс; ура-маки суши Асахи ролл Люкс; ура-маки суши Королевский ролл Люкс; ура-маки суши Нобунага Люкс; ура-маки суши Филадельфия лайт Люкс; ура-маки суши Сакура Люкс; ура-маки суши Хи маки Люкс; ура-маки суши Филадельфия Люкс вариант 2; ура-маки суши Калифорния с лососем Люкс; ура-маки суши Лава Люкс; ура-маки суши Такэ Люкс. **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** нигири-суши магуру (тунец); нигири-суши сьякэ (лосось); нигири-суши эби (креветка); нигири-суши ика (кальмар); нигири-суши спайси сьякэ (острый лосось); нигири-суши спайси магуру (острый тунец); нигири-суши унаги (угорь); нигири-суши тамаго яки (омлет); нигири-суши тако (осьминог); нигири-суши хамати (желтохвост); нигири-суши хотатэ-гай (гребешок); нигири-суши ама-эби (сладкая креветка); нигири-суши идзуми дай; нигири «Копченый лосось»; нигири «Лосось»; нигири «Креветка»; нигири «Морской гребешок»; нигири «Тунец»; нигири «Копченый угорь»; нигири «Окунь»; нигири «Чука»; нигири «Красная икра»; нигири «Тобико»; маки-суши сьякэ (лосось); маки-суши каппамаки (огурец); маки-суши с кожей лосося; маки-суши икура (икра лосося); маки-суши ика (кальмар); маки-суши теккамаки (тунец); маки-суши унаги маки (угорь); маки-суши тамаго яки (омлет); маки суши сегун (омлет, лосось, тобико); маки-суши сикай маки сьякэ (лосось); маки-суши тамаго яки (омлет, тобико); маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо); маки-суши Ниппан тамаго (омлет); маки-суши Ниппан сьякэ (лосось); маки-суши сикай маки тамаго (омлет, тобико); маки-суши Чикен; маки-суши Аги; маки-суши Вегетарианский; маки-суши Греческий; маки-суши ИньЯнь; сикай маки (омлет и вассабики); ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо); ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо); ура-маки суши Фудзи (тунец); ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо); ура-маки суши тамаго яки (омлет, вассабики); ура-маки суши сьякэ (лосось); темаки суши негиторо (рубленный тунец); темаки суши икура (икра лосося с авокадо); темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо); темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо); ура-маки суши Аляска; ура-маки суши угорь в кунжуте; ура-маки суши Эби; ура-маки суши Спайс; ура-маки суши Унаги Онигара; ура-маки суши Гурое Юкки; ура-маки суши Грин; набор Ниппан (японец); набор Готен (пять); набор Нана (семь); набор Мори авассе коконоцо; набор Осака; сашими ика (кальмар); сашими магуру (тунец); сашими тако (осьминог); сашими унаги (угорь); сашими сьякэ (лосось); сашими хамати (желтохвост); сашими хотатэ-гай (гребешок); сашими ама-эби (сладкая креветка); онигири сьякэ (лосось); онигири каппамаки (огурец); онигири с кожей лосося; онигири икура (икра лосося); онигири ика (кальмар); онигири теккамаки (тунец); онигири унаги (угорь); онигири тамаго яки (омлет); онигири сегун (омлет, лосось, тобико); онигири сикай сьякэ (лосось); онигири тамаго яки (омлет, тобико); онигири сурими (крабовое мясо); онигири сурими (крабовые палочки); онигири Ниппан тамаго (омлет); онигири Ниппан сьякэ (лосось); онигири сикай тамаго (омлет и тобико); онигири сикай маки (омлет и вассабики); онигири гёнику (с говядиной); онигири яки тори (с курицей); онигири тамаго буши (омлет, грибы); дополнительный гарнир для японских закусок; япон-

ская горчица Васаби; имбирь маринованный; набор Итаи; набор Ни; набор Сан; набор Си; набор Го; набор Року; набор Сити; набор Хати; набор Кю; набор Дзю; набор Дзюити; набор Дзюни; набор Дзюсан; набор Дзюси; набор Дзюго; набор Чука; маки-суши авокадо; нигири-суши спайси ика; нигири-суши спайси кани; нигири-суши спайси тако; нигири-суши спайси унаги, нигири-суши спайси хотате гай; нигири-суши спайси хама-ти; нигири-суши спайси эби; нигири-суши хотате гай; ура-маки Декай маки; ура-маки Ниппан сяке; ура-маки суши Бута; ура-маки суши Касабуши; ура-маки Филадельфия; ура-маки суши вариант 1; ура-маки суши вариант 2; ура-маки суши вариант 3; ура-маки суши вариант 4; ура-маки суши вариант 5; ура-маки суши вариант 6; ура-маки суши вариант 7; ура-маки суши вариант 8; ура-маки суши вариант 9; ура-маки суши вариант 10; ура-маки суши вариант 11; ура-маки суши вариант 12; маки-суши икура (икра лосося) вариант 2; маки-суши тамаго яки (омлет) вариант 2; нигири-суши тако (осьминог) вариант 2. - ура-маки суши Аляска вариант 2; ура-маки суши Грек маки; ура-маки суши Гурме маки; маки-суши Икура бан вариант 3; ура-маки суши Калифорния с икрой; ура-маки суши Калифорния с кунжутом; ура-маки суши Канадский ролл; маки-суши Саппоро; маки-суши Токио; ура-маки суши Томато маки; маки-суши Унаги маки вариант 2; ура-маки суши Филадельфия классическая; маки-суши Хоккайдо; ура-маки суши Чазиру маки; ура-маки суши Чакин икура маки; ура-маки суши Ямато; маки-суши Динамит; ура-маки суши Цезарь ролл; ура-маки суши Тэно; ура-маки суши Салмон скин; ура-маки суши Асахи ролл; ура-маки суши Королевский ролл; ура-маки суши Нобунага; ура-маки суши Филадельфия лайт; ура-маки суши Унаги; ура-маки суши Сакура; ура-маки суши Хи маки; ура-маки суши Филадельфия вариант 2; ура-маки суши Калифорния с лососем; ура-маки суши Лава; ура-маки суши Дракон; ура-маки суши Айоли маки; маки-суши Грин маки; ура-маки суши Миями; маки-суши Сато маки; ура-маки суши Квин маки; маки-суши Эдо маки; ура-маки суши Такэ; ура-маки суши Бекон маки; ура-маки суши Унаги мини; ура-маки суши Дзендо; соус соевый; спайс «Лосось»; спайс «Копченый угорь»; спайс «Креветка тигровая»; спайс «Краб»; спайс «Тунец»; спайс «Морской гребешок»; спайс «Окунь»; инари «Креветка»; инари «Лосось»; инари «Копченый угорь»; ролл «Тунец»; ролл «Острый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Огурец»; ролл «Авокадо»; ролл «Лосось»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Окунь»; ролл «Креветка»; ролл «Малыш Якито»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Панке»; ролл «Такешу»; ролл «Скин»; ролл «Черная жемчужина»; ролл «Фьюжн»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния с крабом»; ролл «Калифорния с лососем»; ролл «Тайский ролл»; ролл «Филадельфия»; ролл «Харакири»; ролл «Канада»; ролл «Аляска»; ролл «Футомаки»; ролл «Цезарь»; ролл «Унаги нори»; ролл «Мизуми»; ролл «Бекон»; ролл «Том Якито»; ролл «Якито»; ролл «Киото»; ролл «Токио»; ролл «Горячая калифорния»; ролл «Майами»; ролл с лососем - ролл с копченым лососем и сыром - ролл с семгой и овощами - ролл с морским языком; ролл с тунцом; ролл с окунем; ролл с желтохвостом; ролл с маркелью; ролл с гребешком; ролл по домашнему; ролл «Ясай»; ролл «Хамага-чи»; ролл «Тен-пай»; ролл «Тина Блек»; ролл с огурцом; ролл с авокадо; ролл с угрем; ролл «Аляска» Вариант 2; ролл «Банзай»; ролл «Грин-ривер»; ролл «Клифорния»; ролл «Канада»; ролл «Максим»; ролл «Фуджияма»; ролл «Филадельфия» Вариант 2; ролл острым лососем; ролл острый с тунцом; ролл острый с угрем; ролл острый с окунем; суши с лососем; суши с копченым лососем; суши с тунцом; суши с угрем; суши с морским языком; суши с окунем; суши с желтохвостом; суши с маркелью; суши с гребешком; суши с коньком; суши с маринованной сельдью; суши «Восточный экспресс»; суши с креветками; суши с креветками и лососем; суши с креветками сыром и огурцами; суши с кальмарами; суши с лососевой икрой; суши с тобикой; суши с омлетом; суши-микст с треской; острые суши из гребешка; острые суши из тунца; острые суши из лосося; острые суши из окуня; Сет «Корпорация»: ролл «Филадельфия», ролл «Унаги нори», ролл «Бекон», ролл «Цезарь», ролл «Тайский», ролл «Вегетарианский», ролл «Копченый

угорь»; Сет «Якудза»: ролл «Черная жемчужина», ролл «Панке», ролл «Калифорния с лососем», ролл «Канада», ролл «Фьюжн», ролл «Аляска», ролл «Малыш Якито»; темпура; темпура с креветками; темпура с лососем; темпура с тунцом; темпура с окунем; темпура с морским языком; темпура с кальмаром; сет «Гейша: ролл «Филадельфия», ролл огурец, нигири копченый угорь»; сет «Самурай»: ролл Канада, ролл лосось, нигири креветка; сет «Император»: ролл «Филадельфия», ролл «Канада», ролл «Харакири», ролл «Футомаки», нигири креветка, нигири лосось, нигири окунь, нигири морской гребешок; салат «Чука»; салат с копченым угрем; салат с крабом; салат «Унаги Сарада»; салат «Креветка спайс».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнить или заменить имя собственное продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием, или исключить из названия продукции слова «вариант 1, 2...».

Допускается выпускать закуски японской кухни в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов японских закусок. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) °С: сашими – не более 6 часов; остальной: без добавления консервантов – не более 24 часов, с добавлением консерванта бензоата натрия или сорбата калия – не более 48 часов. Срок годности весовой охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) °С: сашими – не более 6 часов; остальная – не более 24 часов. Срок годности весовой замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: не более 1 месяца. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки – не более 5 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18 °С и ниже: не более 1 месяца. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

084

СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы кулинарные, изготовленные из свежих или консервированных овощей, майонеза, пшеничной муки, пряностей, специй и других пищевых продуктов с консервантами или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве дополнения к различным кулинарным блюдам (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция замороженная готова к употреблению после дефростации. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соус «Ананасовый»; соус «Базилик»; соус «Белый основной»; соус «Белый»; соус «Бешамель»; соус «Бюре бланш»; соус «Весенний»; соус «Гаро»; соус «Горчичный»; соус «Грибной»; соус «Деревенский»; соус «Испанский с грибами»; соус «Коктейль»; соус «Красный основной»; соус «Красный кисло-сладкий»; соус «Креветочный»; соус «Летний»; соус «Луковый»; соус «Олива»; соус «Ореховый на мясном бульоне»; соус «Ореховый»; соус «Острый»; соус «Охотничий»; соус «Паприкаш»; соус «Пикантный со сметаной»; соус «Пикантный»; соус «По-парижски»; соус «По-царски»; соус «Прованс»; соус «Пряный»; соус «Робер»; соус «С тимьяном и лимоном»; соус «С хреном и сметаной»; соус «С хреном и сухарями»; соус «Сациви»; соус «Со шпинатом»; соус «Сырный»; соус «Тар-тар»; соус «Томатный»; соус «Тропикана»; соус «Тропический»; соус «Тысяча островов»; соус «Укропный»; соус «Французский»; соус «Цезарь»; соус «Чесочно-имбирный»; соус «Чесочный с томатом»; соус «Чесочный»; соус «Швейцарский».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Пример: «Соус «Тар-тар» заменить на соус «Салатный».

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°C до 6°C не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре от 0°C до 4°C – не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, изготовленной с применением консервантов, при температуре от 2°C до 6°C – не более 30 суток. После вскрытия упаковки охлажденную продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2°C до 6°C не более 24 часов в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

078
**ИЗДЕЛИЯ
МУЧНЫЕ КУ-
ЛИНАРНЫЕ
ТИПА ЛЕПЕ-
ШЕК С НА-
ЧИНКАМИ
(шаурма, бур-
рито, энчила-
да)**

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мучные кулинарные изделия типа лепешек с начинками из мяса, птицы, овощей, грибов и других пищевых продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после разогрева в тепловом оборудовании в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); шаурма (шаверма) вегетарианская; шаурма (шаверма) вегетарианская с грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и морковью; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сладким перцем; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), грибами и картофелем фри; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной – не более 3 месяцев; негерме-

тично упакованной – не более 1 месяца. **Срок годности охлажденной продукции** при температуре от 2 до 6°C не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы, при температуре от 2°C до 6°C с момента изготовления не более 48 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

**179
КОНЦЕНТРАТЫ
ВТОРЫХ
БЛЮД. КАШИ
И ГАРНИРЫ
КРУПЯНЫЕ
БЫСТРОГО И
МОМЕНТАЛЬНОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: овсяная каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, малиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); овсяная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, малиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, черной смородиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, черникой, черной смородиной, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); рисовая каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); пшенная каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); пшенная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); кукурузная каша моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); ячменная каша со сливками моментального и быстрого приготовления (с вишней, бананом, ананасом, абрикосом, дыней, апельсином, клубникой, классическая, с медом, с молочной карамелью, орехами); гороховая каша моментального и быстрого приготовления; гороховая каша быстрого приготовления классическая; гороховая каша быстрого приготовления на бульоне (бекон, мясном, курином, свином); гречневая каша быстрого приготовления с молоком (овощами); гречневая каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином, свином); гречневая каша быстрого приготовления классическая; пшеничная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); ржаная каша быстрого приготовления с овощами; ржаная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); ячменная каша быстрого приготовления на бульоне (мясном, грибном, курином); хлопья гречневые; хлопья овсяные; хлопья ржаные; хлопья пшеничные; хлопья рисовые; хлопья пшеничные; хлопья ячменные; хлопья кукурузные; хлопья овсяные с курагой (изюмом, яблоком, ананасом, вишней, черносливом, ассорти); смесь хлопьев «2 злака»: овсяные и ячменные хлопья; ячменные и пшеничные хлопья; овсяные и пшеничные хлопья; пшеничные и гречневые хлопья; ржаные и гречневые хлопья; рисовые и пшеничные хлопья; рисовые и ячменные хлопья; гречневые и овсяные хлопья; пшеничные и пшеничные хлопья; гречневые и пшеничные хлопья; кукурузные и пшеничные хлопья; кукурузные и гречневые хлопья; смесь хлопьев «3 злака»: овсяные, ячменные, пшеничные хлопья; овсяные, пшеничные, гречневые хлопья; овсяные, ржаные, гречневые хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные хлопья; пшеничные, гречневые, рисовые хлопья; пшеничные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «4 злака»: овсяные, пшеничные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, ржаные, пшеничные, пшеничные,

рисовые хлопья; гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшеничные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшеничные, гречневые хлопья; смесь хлопьев «5 злаков»: овсяные, пшеничные, пшеничные, ржаные, ячменные хлопья; овсяные, пшеничные, пшеничные, гречневые, рисовые хлопья; овсяные, пшеничные, пшеничные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, пшеничные, гречневые, рисовые, ячменные хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; пшеничные, гречневые, овсяные, ржаные, рисовые хлопья; смесь хлопьев «6 злаков» (овсяные, пшеничные, пшеничные, ячменные, гречневые, рисовые); смесь хлопьев «7 злаков» (овсяные, пшеничные, пшеничные, ржаные, ячменные, гречневые, рисовые).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять в наименовании продукции свое фирменное или фантазийное название.

Сроки годности. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше +20⁰С и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Ящики с продукцией устанавливаются на стеллажи штабелями высотой не более 2 м. Расстояние до стен не менее 0,7 м. Срок годности продукции: пшеничные, овсяные хлопья, смеси хлопьев, с добавлением сушеных фруктов и ягод – не более 6 месяцев со дня изготовления; остальные хлопья – не более 9 месяцев со дня изготовления. При перефасовке хлопьев (овсяных, пшеничных, пшеничных, ржаных, ячменных, гречневых, рисовых) и их смесей со сроком годности 12 месяцев срок готовой продукции составляет 9 месяцев. Срок годности продукции не должен превышать сроков годности используемого для фасования сырья.

**178
КОНЦЕНТРАТЫ
ПЕРВЫХ БЛЮД.
СУПЫ БЫСТРОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: суп-лапша куриный; суп грибной с вермишелью; суп мясной с макаронными изделиями; суп куриный с ракушками; суп мясной с вермишелью; суп овощной со звездочками; суп гороховый; суп гороховый с ароматом бекона; суп-харчо; суп куриный с гречкой; суп куриный с рисом; суп овсяный с жареным луком; суп мясной с перловкой; суп грибной с гречкой; суп мясной с гречкой; суп-пюре гороховый; суп-пюре мясной с овощами; суп-пюре куриный; суп-пюре картофельный; суп-пюре мясной с шампиньонами; суп-пюре куриный с грибами; суп-пюре картофельный с грибами.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименовании продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Сроки годности. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше +20⁰С и относительной влажности воздуха не более 70%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Срок годности продукции – не более 6 месяцев от даты изготовления.

**070
ПОЛУФАБРИКАТЫ
ПЕРВЫХ
И ВТОРЫХ
БЛЮД ЗАМОРОЖЕННЫЕ**

Цена комплекта документов

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Полуфабрикаты первых и вторых блюд замороженные, вырабатываемые из овощей, с добавлением или без добавления мясных продуктов, грибов, круп и других пищевых продуктов (далее продукция). Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты в виде смесей: смесь овощная Летняя; смесь овощная Весенняя; смесь овощная Осенняя; смесь овощная Зимняя; смесь овощная Мексиканская; смесь овощная Гавайская; смесь овощная Витаминная; смесь овощная Деревенская; смесь овощная Сельская; смесь овощная Лечо; смесь овощная с папо-

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

ротником; смесь овощная с папоротником и грибами; смесь овощная с цветной капустой; смесь овощная с баклажанами; смесь овощная с кабачками; смесь овощная с белыми грибами; смесь овощная с шампиньонами; смесь овощная с опятами; смесь овощная с рисом; смесь овощная с рисом и грибами; фасоль стручковая с морковью; кукуруза с морковью; шампиньоны с овощами; лобio; лобio с помидорами; рататуй; соте из овощей; суп с шампиньонами; суп с белыми грибами; борщ; борщ Сибирский; щи из свежей капусты; суп по-деревенски; борщ Украинский со шкварками; борщ Сибирский с фрикадельками; борщ с курицей; смесь овощная с колбасой; капуста белокочанная с колбасой и овощами; капуста белокочанная с мясом и овощами; рагу овощное с мясом; рагу овощное с курицей; баклажаны с мясом и овощами; паприкаш Венгерский. **Полуфабрикаты формованные:** галеты овощные; галеты овощные Скандинавская смесь; галеты овощные Весенний букет; галеты овощные Радуга; галеты овощные Витаминные; галеты овощные Испанские; котлеты, биточки, шницели морковные; котлеты, биточки, шницели морковные с изюмом; котлеты, биточки, шницели морковные с курагой; котлеты, биточки, шницели морковные с черносливом; зразы морковные с изюмом; зразы морковные с курагой; зразы морковные с черносливом; котлеты, биточки, шницели свекольные; котлеты, биточки капустные. **Полуфабрикаты фаршированные:** голубцы с рисом и овощами; голубцы с рисом и грибами; перец сладкий с рисом и овощами; перец сладкий с рисом и грибами; перец сладкий с овощами; баклажаны, фаршированные рисом и овощами; баклажаны, фаршированные овощами; кабачки, фаршированные рисом и овощами; кабачки, фаршированные овощами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: вариант 1: «Смесь овощная с папоротником и грибами» заменить на «Смесь овощная с папоротником и грибами Дары леса»; вариант 2: «Галеты овощные Радуга» заменить на «Галеты овощные Свежесть».

Срок годности продукции при температуре не выше минус 18°C: весовой продукции – не более 10 месяцев; фасованной без вакуума – не более 12 месяцев; фасованной с применением вакуума – не более 18 месяцев; продукции с добавлением мясных продуктов – не более 3 месяцев. В торговой сети допускается кратковременное хранения продукции при температуре минус (12±1)°C не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать пролонгированные сроки годности продукции (превышающие сроки, указанные в п.7.4), с указанием условий хранения. Срок годности продукции не должен выходить за пределы сроков годности сырья.

305

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: торт печеночный Нежный; торт печеночный Искушение; рулет печеночный; оладьи печеночные; котлеты из печени Оригинальные; печень жареная по-домашнему; печень жареная Деликатесная; печень по-строгановски; колбаски для жарки из печени; торт печеночный Аппетитный; котлеты Сельские; биточки из печени; ромштекс из печени; язык под грибным соусом; язык жареный; сердце тушеное; биточки из сердца; телячьи почки с грибами; телячьи почки в сметане; телячьи почки в соусе с ветчиной и грибами запеченные; легкое тушеное с овощами; котлеты из ливера и печени; биточки из печени с гречкой; котлеты из печени с капустой; котлеты из печени с грибами; язык в молочном соусе; язык по-кавказски; язык под кисло-сладким соусом; шашлык из печени.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C упакованной не герметично, весовой – не более 30 суток; упакованной герметично – не более 90 суток; Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6°C – не более 24 часов. Сроки годности продукции в горячем виде с момента изготовления при температуре от +65 до +95°C

пользования ТУ.	– не более 3 часов.
<p>063 СУПЫ ГОТОВЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: борщ; борщ с капустой и картофелем; борщ Московский; борщ Сибирский; борщ Летний; борщ Украинский; борщ зеленый; борщ с фасолью; борщ с грибами; борщ Кубанский; щи из свежей капусты; щи из квашеной капусты; щи по-уральски; щи Боярские; щи с грибами; щи зеленые; рассольник; рассольник Домашний; рассольник Ленинградский; рассольник По-кубански; суп картофельный; суп картофельный со сладким перцем; суп картофельный с фрикадельками; суп картофельный с крупой; суп полевой; суп картофельный с бобовыми; суп картофельный с макаронными изделиями; суп картофельный с рыбными фрикадельками; суп картофельный с грибами; суп из овощей; суп-лапша домашняя; суп-лапша грибная; суп с крупой; суп гороховый; суп гороховый с копченостями; суп куриный с лапшой; суп куриный с крупой; суп куриный с овощами; суп Минестроне; суп луковый; суп сырный; суп-харчо; суп-харчо с говядиной; суп-харчо с грецким орехом; шурпа; солянка сборная мясная; солянка по-домашнему; солянка с черносливом; солянка рыбная; солянка грибная; похлебка рыбная; похлебка по-суворовски; похлебка Старомосковская; суп-крем из тыквы; суп-крем из брокколи; суп-крем из картофеля; суп-пюре из овощей; суп-пюре из кабачков; суп-пюре из тыквы; суп-пюре из гороха; суп-пюре из цветной капусты; суп-пюре грибной; суп-пюре из птицы; суп-пюре из картофеля с морепродуктами; мисо-суп с ламинарией; мисо-суп с тофу и морской капустой; мисо-суп с тофу и луком; мисо-суп с шиитаке; мисо-суп со шпинатом; суп рыбный с овощами; суп рыбный с морепродуктами; уха с рыбными фрикадельками; уха Ростовская; уха Рыбацкая; уха с крупой; уха Царская; бульон мясной; бульон мясокостный; бульон костный; бульон куриный; бульон из индейки; бульон рыбный; отвар овощной.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры:</i> Вариант 1: «Суп-пюре из тыквы» заменить на «Суп-пюре из тыквы Нежный». Вариант 2: «Щи Боярские» заменить на «Щи Княжеские».</p> <p>Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре ниже 75°С не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции при температуре 2-6°С не более 24 часов. Срок годности замороженной продукции при температуре минус 18°С и ниже – не более 3 месяцев. Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с добавлением консервантов бензоатанатрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре 2-6°С – не более 5 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов при температуре 2-6°С (в соответствии с СП 2.3.6.1066).</p>
<p>050 ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: вареники с мясом (или Легким); вареники с ливером; вареники с ливером (2 вариант); вареники с печенью; вареники с печенью и шпиком; вареники с печенью и гречневой кашей; вареники старорусские; вареники с ревенем; вареники с рисом; вареники с фасолью; вареники с сыром адыгейским; вареники с сыром сулугуни; вареники с сыром; вареники с брынзой; вареники с капустой и мясом; вареники с капустой квашеной и картофелем; вареники с капустой и шпиком (шкварками); вареники с капустой, морковью, луком и зеленью укропа; вареники с квашеной капустой и салом; вареники с квашеной капустой и салом (2 вариант); вареники с капустой и луком; вареники с капустой и грибами; вареники с капустой и грибами (2 вариант); вареники с квашеной капустой; вареники со свежей капустой; вареники со свежей капустой (2 вариант); вареники со свежей капустой (3 вариант); вареники с зеленью; вареники с кальмарами; вареники с креветками; вареники с сырым картофелем; вареники с сырым картофелем и шпиком; вареники с сырым картофелем и салом; вареники с сырым кар-</p>

2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

тофелем и салом (2 вариант); вареники с картофелем; вареники с картофелем (2 вариант); вареники с картофелем и творогом; вареники с картофельным пюре и зеленью укропа; вареники с картофельным пюре; вареники с картофельным пюре и грибами; вареники с картофелем и мясом; вареники с картофелем и печенью по-литовски; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и грибами (шампиньонами); вареники с картофелем и капустой; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем, луком и грибами; вареники с картофелем и папоротником; вареники с картофелем и шкварками; вареники с картофелем и шкварками (2 вариант); вареники с крабовыми палочками; вареники с морковью; вареники с папоротником; вареники с грибами; вареники с грибами (2 вариант); вареники с гречкой и грибами; вареники с сыром и зеленью; вареники с джемом; вареники с ягодой (смородина, черника, малина, клубника, земляника); вареники с курагой; вареники с курагой (2 вариант); вареники с «ленивые»; вареники ленивые (2 вариант); вареники ленивые (3 вариант); вареники ленивые (4 вариант); вареники с брусникой; вареники с брусникой и яблоками; вареники с черникой и яблоками; вареники с вишней; вареники с вишней (черешней); вареники с черной смородиной; вареники с яблоками; вареники с яблоками (2 вариант); вареники с изюмом; вареники с изюмом и яблоками; вареники с абрикосами; вареники с черникой; вареники с голубикой; вареники с ежевикой; вареники с жимолостью; вареники с клубникой; вареники с малиной; вареники с ягодной смесью; вареники с орехами и вареной сгущенкой; вареники с маком и медом; вареники с творогом; вареники с творогом (2 вариант); вареники с творогом и изюмом; вареники с творогом и курагой; вареники с творогом и курагой (2 вариант); вареники с творогом и ягодами (смородиной, черникой, малиной, клубникой, земляникой); вареники с творогом и клубникой; вареники с творогом и вишней; вареники с творогом и малиной; вареники с творогом и смородиной; вареники с творогом и черникой; вареники с творогом и ананасом; вареники с творогом и апельсином; вареники с творогом и бананом; вареники с творогом и маком; вареники с творогом и зеленым луком; вареники с творогом и зеленым луком (2 вариант); вареники творожные; вареники с творогом (3 вариант); вареники с творогом соленые; вареники с капустой и мясом (2 вариант); вареники с творогом и ананасом (2 вариант); вареники с творогом и апельсином (2 вариант); вареники с творогом и абрикосом; вареники с творогом и персиком; вареники с творогом, курагой и черносливом; вареники с творогом, черносливом и курагой (2 вариант); вареники с творогом и маком (2 вариант); вареники с творогом и манго; вареники с творогом и курагой (3 вариант); вареники с творогом и кокосом; вареники с творогом и изюмом (2 вариант); вареники с творогом и черносливом; вареники с творогом и цукатами; вареники с творогом и инжиром; вареники с творогом и орехами; вареники с творогом и черемшой; вареники с творогом и тмином; вареники с творогом и сметаной; вареники с творогом и сметаной не сладкие; вареники с творогом и картофелем (2 вариант); вареники с творогом и картофелем (3 вариант); вареники с творогом и перцем; вареники с творогом и морской капустой; вареники с творогом и капустой; вареники с творогом и зеленым луком (3 вариант); вареники с творогом и ягодами (смородина, черника, малина, клубника, земляника) (2 вариант).

Изменение № 1

- вареники с картофелем (вариант 3);
- вареники с картофелем и мясом (вариант 2);
- вареники с картофелем и грибами (вариант 2);
- тесто для вареников.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления:

при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 90%: герметично упакованной – 90 дней; негерметично упакованной и весовой –

30 дней;

при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха не более 90%: герметично упакованной – 30 дней; негерметично упакованной и весовой – 20 дней.

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С, герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – 180 дней.

151

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕННЫЕ С СУБПРО- ДУКТАМИ, МЯСОМ И РЫБОЙ. ПИ- РОЖКИ, КУ- ЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ

Цена комплекта
документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Кулебяки, расстегаи и пирожки печеные изготавливают вручную или на пирожковых автоматах, из простого и сдобного дрожжевого и слоеного теста с мясными, рыбными и субпродуктовыми фаршами. **Продукция вырабатывается: пирожки:** из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста; **кулебяки, расстегаи:** из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста; из слоеного пресного теста.

АССОРТИМЕНТ: пирожки с ливером; пирожки с ливером и яйцом; пирожки с ливером и рисом; пирожки с печенью; пирожки с печенью и гречневой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей, яйцом и рисом; пирожки с курицей и рисом; пирожки с мясом; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и гречневой кашей; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом, капустой и грибами; пирожки с мясом, капустой и яйцом; пирожки с мясом, яйцом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с креветками; пирожки с кальмарами; пирожки с кальмарами, грибами и луком; пирожки с раками; пирожки с омарами; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и вязигой; пирожки с рыбой, вязигой и яйцом; пирожки с рыбой, гречневой кашей и яйцом; пирожки с рыбой и капустой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой, рисом и грибами; пирожки с рыбой и яйцом; пирожки с рыбой, яйцом и рисом; пирожки с рыбными консервами, рисом и яйцом - кулебяки с ливером; кулебяки с ливером и яйцом; кулебяки с ливером и рисом; кулебяки печенью - кулебяки с печенью и гречневой кашей; кулебяки с курицей; кулебяки с курицей и грибами; кулебяки с курицей, яйцом и рисом; кулебяки с курицей и рисом; кулебяки с мясом; кулебяки с мясом и луком; кулебяки с мясом и рисом; кулебяки с мясом и гречневой кашей; кулебяки с мясом и грибами; кулебяки с мясом и капустой; кулебяки с мясом, капустой и грибами; кулебяки с мясом, капустой и яйцом; кулебяки с мясом, яйцом и рисом; кулебяки с мясом и яйцом; кулебяки с креветками; кулебяки с кальмарами; кулебяки с кальмарами, грибами и луком; кулебяки с раками; кулебяки с омарами; кулебяки с рыбой; кулебяки с рыбой и вязигой; кулебяки с рыбой, вязигой и яйцом; кулебяки с рыбой, гречневой кашей и яйцом; кулебяки с рыбой и капустой; кулебяки с рыбой и рисом; кулебяки с рыбой, рисом и грибами; кулебяки с рыбой и яйцом; кулебяки с рыбой, яйцом и рисом; кулебяки с рыбными консервами, рисом и яйцом - расстегаи с ливером; расстегаи с ливером и яйцом; расстегаи с ливером и рисом; расстегаи печенью - расстегаи с печенью и гречневой кашей; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с курицей, яйцом и рисом; расстегаи с курицей и рисом; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и луком; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с мясом и гречневой кашей; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и капустой; расстегаи с мясом, капустой и грибами; расстегаи с мясом, капустой и яйцом; расстегаи с мясом, яйцом и рисом; расстегаи с мясом и яйцом; расстегаи с креветками; расстегаи с кальмарами; расстегаи с кальмарами, грибами и луком; расстегаи с раками; расстегаи с омарами; расстегаи с рыбой; расстегаи с рыбой и вязигой; расстегаи с рыбой, вязигой и яйцом; расстегаи с рыбой, гречневой кашей и яйцом; расстегаи с рыбой и капустой; расстегаи с рыбой и рисом; расстегаи с рыбой, рисом и грибами; расстегаи с рыбой и яйцом; расстегаи с рыбой, яйцом и рисом; расстегаи с рыбными консервами,

рисом и яйцом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности пирожков, кулебяк, расстегаев при температуре: плюс 6⁰ С – не более 48 часов; плюс 12⁰ С – не более 36 часов; плюс 18⁰ С – не более 12 часов.

**150
ИЗДЕЛИЯ
МУЧНЫЕ С
ОВОЩНЫМИ,
ФРУКТОВЫМИ
И МОЛОЧНЫ-
МИ ФАРША-
МИ. ПИРОЖ-
КИ, КУЛЕБЯКИ
И РАССТЕГАИ**

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Продукция вырабатывается: пирожки: из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста. кулебяки, расстегаи: из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста; из слоеного пресного теста.

Ассортимент продукции: пирожки с творогом; пирожки с творогом и цедрой лимона; пирожки с творогом и цедрой апельсина; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с творогом и орехами; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и цукатами; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с капустой свежей; пирожки с капустой квашеной; пирожки с капустой квашеной и грибами; пирожки с капустой и грибами; пирожки с картофелем с грибами; пирожки с грибами со сметаной; пирожки с гречневой кашей и луком; пирожки с гречневой кашей и яйцом; пирожки со свежей капустой и яйцом; пирожки с квашеной капустой и яйцом; пирожки с репчатым луком и яйцом; пирожки с миндалем; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с яйцом и зеленью с рисом; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с рисом и изюмом с саго; пирожки с саго и яйцом; пирожки со свеклой и клюквой; пирожки с морковью; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с морковью и рисом; пирожки с морковью со сметаной; пирожки с морковью и рисом; пирожки с пшеном и изюмом; пирожки с ревенем; пирожки с яблоками; пирожки с вишней; пирожки с повидлом; пирожки с земляникой; пирожки со смородиной; пирожки с черникой; пирожки с вареным сгущенным молоком; пирожки с вареным сгущенным молоком и орехами; пирожки с термостабильными начинками; кулебяки с творогом; кулебяки с творогом и цедрой лимона; кулебяки с творогом и цедрой апельсина; кулебяки с творогом, курагой и изюмом; кулебяки с творогом и черносливом; кулебяки с творогом и орехами; кулебяки с творогом и курагой; кулебяки с творогом и изюмом; кулебяки с творогом и цукатами; кулебяки с творогом и земляникой; кулебяки с творогом и вишней; кулебяки с капустой свежей; кулебяки с капустой квашеной; кулебяки с капустой квашеной и грибами; кулебяки с капустой и грибами; кулебяки с картофелем с грибами; кулебяки с грибами со сметаной; кулебяки с гречневой кашей и луком; кулебяки с гречневой кашей и яйцом; кулебяки со свежей капустой и яйцом; кулебяки с квашеной капустой и яйцом; кулебяки с репчатым луком и яйцом; кулебяки с миндалем; кулебяки с картофелем и грибами; кулебяки с зеленым луком и яйцом; кулебяки с яйцом и зеленью с рисом; кулебяки с рисом и яйцом; кулебяки с рисом и грибами; кулебяки с рисом и изюмом с саго; кулебяки с саго и яйцом; кулебяки со свеклой и клюквой; кулебяки с морковью; кулебяки с морковью и яйцом; кулебяки с морковью и рисом; кулебяки с морковью со сметаной; кулебяки с морковью и рисом; кулебяки с пшеном и изюмом; кулебяки с ревенем; кулебяки с яблоками; кулебяки с вишней; кулебяки с повидлом; кулебяки с земляникой; кулебяки со смородиной; кулебяки с черникой; кулебяки с вареным сгущенным молоком; кулебяки с вареным сгущенным молоком и орехами; кулебяки с термостабильными начинками; расстегаи с творогом; расстегаи с творогом и цедрой лимона; расстегаи с творогом и цедрой апельсина; расстегаи с творогом, курагой и изюмом; расстегаи с творогом и черносливом;

расстегаи с творогом и орехами; расстегаи с творогом и курагой; расстегаи с творогом и изюмом; расстегаи с творогом и цукатами; расстегаи с творогом и земляникой; расстегаи с творогом и вишней; расстегаи с капустой свежей; расстегаи с капустой квашеной; расстегаи с капустой квашеной и грибами; расстегаи с капустой и грибами; расстегаи с картофелем с грибами; расстегаи с грибами со сметаной; расстегаи с гречневой кашей и луком; расстегаи с гречневой кашей и яйцом; расстегаи со свежей капустой и яйцом; расстегаи с квашеной капустой и яйцом; расстегаи с репчатым луком и яйцом; расстегаи с миндалем; расстегаи с картофелем и грибами; расстегаи с зеленым луком и яйцом; расстегаи с яйцом и зеленью с рисом; расстегаи с рисом и яйцом; расстегаи с рисом и грибами; расстегаи с рисом и изюмом с саго; расстегаи с саго и яйцом; расстегаи со свеклой и клюквой; расстегаи с морковью; расстегаи с морковью и яйцом; расстегаи с морковью и рисом; расстегаи с морковью со сметаной; расстегаи с морковью и рисом; расстегаи с пшеном и изюмом; расстегаи с ревенем; расстегаи с яблоками; расстегаи с вишней; расстегаи с повидлом; расстегаи с земляникой; расстегаи со смородиной; расстегаи с черникой; расстегаи с вареным сгущенным молоком; расстегаи с вареным сгущенным молоком и орехами; расстегаи с термостабильными начинками.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности пирожков, кулебяк, расстегаев при температуре: плюс 6⁰С – не более 48 часов; плюс 12⁰С – не более 36 часов; плюс 18⁰С – не более 12 часов со времени выработки.

ПОПКОРН

Цена комплекта документов

8 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ; 2. ТИ; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: попкорн; попкорн соленый; попкорн соленый со вкусом сыра (сыра и бекона, грибов, паприки, лука, бекона, укропа, пиццы, кетчупа); попкорн сладкий; попкорн сладкий (с ароматом карамели, клубники, вишни, апельсина, лимона); попкорн карамельный; попкорн карамельный с ароматом вишни (шоколада, банана, черники, земляники, апельсина, лимона, ореха).

Сроки годности продукции: приготовленной на пальмовом рафинированном масле (со сроком годности не менее 12 месяцев) не более 6 месяцев; приготовленной на подсолнечном рафинированном масле – не более 4 месяцев.

011 СТУДНИ, ХОЛОДЕЦ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРО- ДУКТЫ В ЖЕ- ЛЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент. Студни: студни «Праздничный»; студни «Столовый»; студни «Бабушкин»; студни «Нежный»; студни «Боярский»; студни «Старорусский»; студни «Гостевой»; студни «Застольный»; студни «Любительский»; студни «Русский»; студни «Пестрый»; студни из потрохов птицы; студни свиной с орехами и изюмом. **Заливные:** заливное «Домашнее»; заливное «Особое»; заливное из языка; заливное из мясного ассорти; голова свиная прессованная заливная; заливное из мяса птицы; рулетки с начинкой; свинина заливная; заливное «Принц Орлов»; поросенок заливной; свиная ножка заливная; свиная голова заливная; бычий хвост заливной; торт с окороком; заливное из окорока с сыром. **Мясопродукты в желе:** мясное ассорти в желе; языки в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; мясо птицы в желе; мясной рулет в желе; мясо в желе; желатиновый торт; ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; мясо птицы в желе с соусом; мясо птицы в желе с овощами; мясо птицы и язык говяжий в желе; сосиски в желе с соусом. **Холодцы:** «Деревенский»; «Гусарский»; «Сборный»; «Охотничий»; «Грузинский»; холодец из свиных шкур.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности упакованных без применения вакуума и моди-

<p>о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>фицированной атмосферы в натуральных и искусственных оболочках – не более 72 часов; в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток; весовых – 12 часов с момента окончания технологического процесса; упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы – не более 15 суток. Сроки годности изделий мясных в желе устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздравсоцразвития России.</p>
<p>126 ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА</p> <p>Цена комплекта документов 9 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Первые обеденные блюда «На здоровье» вырабатываются из свежих, квашеных, соленых или консервированных овощей, с добавлением или без добавления мяса, изделий колбасных, копченостей, фасоли, гороха, перловой крупы, риса, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатпродуктов, животных или растительных жиров, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные.</p> <p>Ассортимент: борщ из свежий капусты с зеленью; борщ из свежей капусты с фасолью; борщ из квашеной капусты с зеленью; борщ по-московски; свекольник; рассольник; рассольник по-ленинградски; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; борщ из свежей капусты вегетарианский; щи из квашеной капусты с мясом; суп фасолевый со свежими овощами; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп рисовый; суп грибной; суп перловый; суп-пюре из тыквы; суп овощной с макаронами; суп рисовый с мясом; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп картофельный с фрикадельками; суп-харчо с говядиной; суп фасолевый с мясом; суп фасолевый с копченостями; солянка сборная мясная.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.</i></p> <p>Рекомендуемые сроки годности: фасованных в стеклянную тару – 3 года; в металлическую тару – 2 года.</p>
<p>051 КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Ассортимент картофеля: картофель печеный; печеный с маслом сливочным; печеный постный (с маслом растительным); печеный с зеленью; печеный с сыром; печеный с соусом Тар-тар; печеный с майонезом; печеный с сырным наполнителем; с острым сыром; печеный с брынзой и укропом; с сыром и ветчиной; с селедочкой; с красной рыбкой; с икрой красной; с жареным беконом и луком; с салом и чесноком; с мясным ассорти; с мясом; с мясным фаршем; с мясом и овощами; с куриным жульеном; с куриным наполнителем; с крабовым наполнителем; с сосисками в горчичном соусе; с грибами в сливочном соусе; с капустой маринованной; с капустой квашеной и лучком; с капустой и клюквой; с капустой и брусникой; печеный с капустой и опятами; с капустой, опятами и клюквой; печеный с грибочками; с овощным рагу; с баклажанами; с морковью по-корейски; с папоротником по-корейски; с жареным луком; с лечо; с винегретом; с наполнителем Домашним.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре 55°С-85°С не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2°С до 6°С: картофеля печеного без наполнителей – не более 18 часов; картофеля печеного с наполнителями – не более 12 часов.</p>
<p>128 ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Обед готовится из лапши быстрого приготовления, фасованной в потребительскую, герметично укупоренную тару и с вложенными в нее пластиковой вилкой, пакетиком с тушеным мясом (из говядины, или свинины, или птицы) или тушеными</p>

С МЯСОМ, КУРИЦЕЙ И СУБПРОДУКТАМИ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

субпродуктами с добавлением или без добавления пакетика со специями, пряностями, приправами.

АССОРТИМЕНТ: лапша быстрого приготовления с тушеной курицей; лапша быстрого приготовления с тушеной говядиной; лапша быстрого приготовления с тушеной свининой; лапша быстрого приготовления с тушеной курицей и грибами; лапша быстрого приготовления с тушеными субпродуктами; лапша быстрого приготовления с тушеной свининой и горохом; гуляш с лапшой быстрого приготовления; рагу куриное с лапшой быстрого приготовления; лапша быстрого приготовления с тушеной говядиной и сладким перцем; лапша быстрого приготовления с тушеной печенью; лапша быстрого приготовления с тушеной свининой по-тамбовски; лапша быстрого приготовления с тушеными куриными потрохами; лапша быстрого приготовления с тушеной говядиной по-купечески; лапша быстрого приготовления с тушеной говядиной по-боярски.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки хранения обеда со дня изготовления в зависимости от используемого для сушки лапши растительного масла, месяцев не более: пальмовое масло – 12 мес.; соевое масло – 6 мес.; растительное масло – 3 мес. При условии, что срок хранения лапши быстрого приготовления со дня ее изготовления до упаковывания в потребительскую тару не превышает одного месяца.

038

СТУДНИ, ЗАЛИВНЫЕ, ХОЛОДЦЫ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: студень из говядины; студень из телятины; студень из конины; студень из жеребятины; студень из свинины; студень из курицы; студень из говядины и курицы; студень По-домашнему; студень Свиной; студень со свиными ушками; студень со свиной шкуркой; говядина заливная; телятина заливная; конина заливная; жеребятина заливная; свинина заливная; филе куриное заливное; заливное из говядины и конины; язык говяжий заливной; язык свиной заливной; говядина копченая заливная; говядина и свинина копченые заливные; закуска заливная Русская; закуска заливная Праздничная; закуска заливная Деликатесная; закуска заливная Особая; холодец из говядины; холодец из телятины; холодец из конины; холодец из жеребятины; холодец из свинины; холодец Домашний; холодец Русский; холодец Мясное ассорти; холодец По-сибирски. Допускается вырабатывать продукцию в виде наборов с различными видами соусов промышленного производства. Соусы промышленного производства в индивидуальной таре, входящие в состав наборов, упаковывают в потребительскую тару так, чтобы исключить соприкосновение с готовым продуктом.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности продукции без применения консерванта при температуре +2-6°C – не более 12 часов.

Рекомендуемые сроки годности продукции без применения консерванта: при температуре минус 1 °C до 2°C – не более 48 часов; при температуре от 2 до 6°C – не более 24 часов. Рекомендуемые сроки годности фасованной, герметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6°C: продукция с добавлением овощей, субпродуктов – не более 5 суток; продукция с добавлением мяса птицы – не более 8 суток; остальная продукция – не более 12 суток. Рекомендуемые сроки годности весовой и негерметично упакованной продукции с добавлением консерванта сорбата калия (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6°C – не более 4 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с

СП 2.3.6.1066).

119 НАПИТКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Цена комплекта
документов

9 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения действия.
АССОРТИМЕНТ: из абрикосов; из алычи; из боярышника; из барбариса; из груши-дички; из кизила; из калины; из облепихи; из рябины; из черноплодной рябины; из шиповника; из яблок; ассорти.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Напиток ассорти изготавливается из двух и более видов вышеперечисленных сухофруктов в различных сочетаниях, в зависимости от желания производителя. **Рекомендуемые сроки годности** напитков при температуре хранения от 0 до 25оС, не более: в стеклянной таре светлоокрашенных – двух лет; темноокрашенных – одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе картона или бумаги, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 00С до 100С – 6 месяцев; в потребительской таре из комбинированных пленочных материалов и алюминиевой фольги при температуре от 00С до 100С – 9 месяцев; в бутылках из полимерных материалов – одного года.

117 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: компот из абрикосов; компот из алычи; компот из айвы; компот из айвы и облепихи; компот из облепихи; компот из кизила и облепихи; компот из шиповника; компот из шиповника и облепихи; компот из айвы и шиповника; компот из шиповника и боярышника; компот из кизила и шиповника; компот из инжира; компот из инжира и облепихи; компот из кизила и инжира; компот из калины; компот из шиповника и калины; компот из шиповника и калины; компот из фейхоа; компот из винограда; компот из вишни; компот из земляники(клубники); компот из крыжовника; компот из кизила; компот из яблок; компот из яблок и черноплодной рябины; компот из груш; компот из груш и черноплодной рябины; компот из персиков; компот из слив; компот из черешни; компот из черноплодной рябины; компот из рябины обыкновенной; компот из чёрной смородины; компот из боярышника; компот из боярышника и черноплодной рябины.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Выпускаются фасованными в стеклянные бутылки и банки вместимостью до 3 дм3. Срок годности -не более 2-х лет со дня изготовления.

116 КРУАССАНЫ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заклю-

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: из дрожжевого слоеного теста: **Круасаны без начинки:** «Любительские»; «Обсыпные»; «Шоколадные»; «Кокосовые»; «Маковые»; «Яблочные»; **с начинкой:** «Фруктовые»; с мармеладом; «Новинка»; с изюмом; «Ореховые»; с сыром; с творогом; с творогом и вишней; с вареным сгущенным молоком; с курагой; с черносливом; с курагой в джеме; с яблоками; с черносливом в джеме; с морковью; с морковью и яйцом; с ревенем; со свеклой и черносливом; с щавелем; с тыквой; с зеленым луком и яйцом; с капустой; **из пресного слоеного теста: без начинки:** «Любительские»; «Обсыпные»; «Шоколадные». **с начинкой:** «Кокосовые»; «Маковые»; «Яблочные»; «Фруктовые»; с мармеладом; «Новинка»; с изюмом; «Ореховые»; с сыром; с творогом; с творогом и вишней; с вареным сгущенным молоком; с курагой; с черносливом; с курагой в джеме; с яблоками; с черносливом в джеме; с морковью; с морковью и яйцом; с ревенем; со свеклой и черносливом; с щавелем; с тыквой; с зеленым луком и яйцом; с капустой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продук-

<p>чение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>ции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i> Масса изделий нетто от 50 до 150г. Рекомендуемый срок годности: не упакованных – 16 часов; упакованных – 72 часа.</p>
<p>106 ЛЕЧО Цена комплекта документов 9 000 руб. В стоимость входят: ТУ, ТИ, Каталожный лист; Экспертное заключение; Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i> АССОРТИМЕНТ: лечо; лечо с грибами; лечо с луком; лечо с грибами и луком; лечо с луком и морковью; лечо любительское; лечо с фасолью; лечо по-болгарски; лечо оригинальное; лечо по-венгерски; лечо из баклажанов; лечо из кабачков; лечо с морковью. <i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.</i> Рекомендуемый срок годности – не более 2 лет.</p>
<p>105 СОУСЫ «ЮСА» Цена комплекта документов 9 000 руб. В стоимость входят: ТУ, ТИ, Каталожный лист; Экспертное заключение; Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i> АССОРТИМЕНТ: соус «Юса» Краснодарский любительский; соус «Юса»; соус «Юса» острый; соус «Юса» с перцем; соус «Юса» шашлычный; соус «Юса» с овощами; соус «Юса» пряный; соус «Юса» с зеленью; соус «Юса» с зеленью и грибами. <i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.</i> Рекомендуемые сроки годности соусов: при температуре от 00С до 250С, не более: стерилизованных в стеклянной таре – 2 лет; стерилизованных в металлической таре – 1 года; при температуре от 00С до 50С, не более: нестерилизованных (с консервантом) – 6 мес., нестерилизованных (без консерванта) – 3 мес.</p>
<p>026 ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ Цена комплекта документов 9 000 руб. В стоимость входят: ТУ, ТИ, Каталожный лист; Экспертное заключение; Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i> Ассортимент: паста «Юса»; паста оригинальная «Краснодарская экстра»; паста оригинальная «Краснодарская люкс»; паста оригинальная «Краснодарская премиум»; пюре оригинальное «Летнее»; пюре оригинальное «Домашнее»; пюре оригинальное «Аппетитное»; пюре оригинальное «Любительское». <i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i> Рекомендуемый срок годности: при температуре хранения от 00С до 250С для: стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; нестерилизованных: в полимерной таре – 6 месяцев; в остальной – не более 1 года.</p>
<p>102 БЛИНЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ Цена комплекта документов 9 000 руб. В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталожный лист;</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i> Ассортимент: блинчики с рисом; блинчики с рисом и яйцом; блинчики с картофелем; блинчики с картофелем и грибами; блинчики с грибами; блинчики и с сыром и грибами; блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с ветчиной и грибами; блинчики с лососем; блинчики с ливером; блинчики с сердцем; блинчики с мясом; блинчики с мясом и луком; блинчики с мясом и грибами; блинчики с мясом и яйцом; блинчики с печенью; блинчики с печенью и рисом; блинчики с мясом и рисом; блинчики с куриным фаршем; блинчики с лососем и кукурузой; блинчики с фаршем «Нептун» и кальмарами; блинчики с капустой; блинчики с капустой и грибами; блинчики с вареным сгущенным молоком; блинчики с вареным сгущенным молоком и орехами; блинчики с фаршем «Фантазия» из вареного сгущенного молока; блинчики с фаршем «Жульен куриный»; блинчики с фаршем «Жульен куриный с грибами»; блинчики с творогом; блинчики с творогом, курагой и изюмом; блинчики с творогом и ягодой; блинчики с творогом и черносливом; блинчики с повидлом; блинчики с яблоками; блинчики с термостабильными начинками; блинчики с ягодой (клубникой, смородиной, вишней, земляникой, черникой). <i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продук-</i></p>

<p>4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>ции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемый срок годности блинчиков фаршированных при температуре: минус 180С – не более 6 месяцев; минус 120С – не более 3 месяцев со дня выработки.</p>
<p>101 БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ МЯСНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Ассортимент: азу; гуляш; мясо жареное; мясо отварное; бефстроганов; антрекот; поджарка; жаркое по-домашнему; жаркое с грибами; печень жаренная с луком; печень по-деревенски; печень с грибами; свинина жаренная в тесте; бифштекс; котлеты; котлеты по-киевски; биточки; шницели; ромштекс; люля-кебаб; оладьи из печени; зразы из печени; зразы мясные; мясо цыплят жареное; котлеты из птицы; голубцы; перец; кабачки; баклажаны фаршированные; плов узбекский; плов восточный; плов с курицей; плов самаркандский; плов ферганский; плов с фрикадельками; плов с тыквой; плов с нуттом; плов с фруктами. Ассортимент гарниров: гречка отварная; макаронные изделия отварные; рис отварной; картофельное пюре; картофель отварной; картофель жареный.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Фасуют блюда мясные без гарнира или с гарниром под вакуумом или без вакуума массой нетто одной порции от 0,3 до 0,6 кг. Рекомендуемые сроки годности блюд мясных: охлажденных, при температуре хранения от 0°С до 5°С: без консервантов – не более 48 часов; с консервантом – не более 120ч; упакованных под вакуумом – не более 15 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды – не более 30 суток; упакованных под вакуумом в пакеты типа Stiovac, с момента окончания технологического процесса при температуре от 0°С до 4°С не более 30 суток, в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток; замороженных при температуре: не выше 18°С – не более 6 месяцев; не выше 12°С – не более 4 месяцев.</p>
<p>050 ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: вареники с мясом (или Легким); вареники с ливером; вареники с ливером (2 вариант); вареники с печенью; вареники с печенью и шпиком; вареники с печенью и гречневой кашей; вареники старорусские; вареники с ревенем; вареники с рисом; вареники с фасолью; вареники с сыром адыгейским; вареники с сыром сулугуни; вареники с сыром; вареники с брынзой; вареники с капустой и мясом; вареники с капустой квашеной и картофелем; вареники с капустой и шпиком (шкварками); вареники с капустой, морковью, луком и зеленью укропа; вареники с квашеной капустой и салом; вареники с квашеной капустой и салом (2 вариант); вареники с капустой и луком; вареники с капустой и грибами; вареники с капустой и грибами (2 вариант); вареники с квашеной капустой; вареники со свежей капустой; вареники со свежей капустой (2 вариант); вареники со свежей капустой (3 вариант); вареники с зеленью; вареники с кальмарами; вареники с креветками; вареники с сырым картофелем; вареники с сырым картофелем и шпиком; вареники с сырым картофелем и салом; вареники с сырым картофелем и салом (2 вариант); вареники с картофелем; вареники с картофелем (2 вариант); вареники с картофелем и творогом; вареники с картофельным пюре и зеленью укропа; вареники с картофельным пюре; вареники с картофельным пюре и грибами; вареники с картофелем и мясом; вареники с картофелем и печенью по-литовски; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и грибами (шампиньонами); вареники с картофелем и капустой; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем, луком и грибами; вареники с картофелем и папоротником; вареники с картофелем и шкварками; вареники с картофелем и шкварками (2 вариант); вареники с крабовыми палочками; вареники с морковью; вареники с папоротником; вареники с грибами; вареники с гри-</p>

передачи на право пользования ТУ.

бами (2 вариант); вареники с гречкой и грибами; вареники с сыром и зеленью; вареники с джемом; вареники с ягодой (смородина, черника, малина, клубника, земляника); вареники с курагой; вареники с курагой (2 вариант); вареники с «ленивые»; вареники ленивые (2 вариант); вареники ленивые (3 вариант); вареники ленивые (4 вариант); вареники с брусникой; вареники с брусникой и яблоками; вареники с черникой и яблоками; вареники с вишней; вареники с вишней (черешней); вареники с черной смородиной; вареники с яблоками; вареники с яблоками (2 вариант); вареники с изюмом; вареники с изюмом и яблоками; вареники с абрикосами; вареники с черникой; вареники с голубикой; вареники с ежевикой; вареники с жимолостью; вареники с клубникой; вареники с малиной; вареники с ягодной смесью; вареники с орехами и вареной сгущенкой; вареники с маком и медом; вареники с творогом; вареники с творогом (2 вариант); вареники с творогом и изюмом; вареники с творогом и курагой; вареники с творогом и курагой (2 вариант); вареники с творогом и ягодами (смородиной, черникой, малиной, клубникой, земляникой); вареники с творогом и клубникой; вареники с творогом и вишней; вареники с творогом и малиной; вареники с творогом и смородиной; вареники с творогом и черникой; вареники с творогом и ананасом; вареники с творогом и апельсином; вареники с творогом и бананом; вареники с творогом и маком; вареники с творогом и зеленым луком; вареники с творогом и зеленым луком (2 вариант); вареники творожные; вареники с творогом (3 вариант); вареники с творогом соленые; вареники с капустой и мясом (2 вариант); вареники с творогом и ананасом (2 вариант); вареники с творогом и апельсином (2 вариант); вареники с творогом и абрикосом; вареники с творогом и персиком; вареники с творогом, курагой и черносливом; вареники с творогом, черносливом и курагой (2 вариант); вареники с творогом и маком (2 вариант); вареники с творогом и манго; вареники с творогом и курагой (3 вариант); вареники с творогом и кокосом; вареники с творогом и изюмом (2 вариант); вареники с творогом и черносливом; вареники с творогом и цукатами; вареники с творогом и инжиром; вареники с творогом и орехами; вареники с творогом и черемшой; вареники с творогом и тмином; вареники с творогом и сметаной; вареники с творогом и сметаной не сладкие; вареники с творогом и картофелем (2 вариант); вареники с творогом и картофелем (3 вариант); вареники с творогом и перцем; вареники с творогом и морской капустой; вареники с творогом и капустой; вареники с творогом и зеленым луком (3 вариант); вареники с творогом и ягодами (смородина, черника, малина, клубника, земляника) (2 вариант).

Изменение № 1

- вареники с картофелем (вариант 3);
- вареники с картофелем и мясом (вариант 2);
- вареники с картофелем и грибами (вариант 2);
- тесто для вареников.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления: при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 90%: герметично упакованной – 90 дней; негерметично упакованной и весовой – 30 дней; при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха не более 90%: герметично упакованной – 30 дней; негерметично упакованной и весовой – 20 дней.

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С, герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – 180 дней.

039
ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩ-

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.
АССОРТИМЕНТ: баклажаны; перец; кабачки; томаты; картофель; **артишоки фаршированные:** овощами; овощами и яйцами; рисом и грибами; капустой и грибами; капустой и рисом; рисом и овощами; овощами и зеленью; овощами и фасолью; сыром и

НЫЕ БЫСТРО-ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

овощами; гречневой кашей и грибами; фасолью, морковью и орехами; рисом, курагой и изюмом; рисом и курагой (кроме картофеля); рисом и изюмом (кроме картофеля); сельдереем, огурцом и луком; морковью, луком и зеленью; капустой и пастернаком; рисом, кукурузой и зеленью; цветной капустой и овощами; рисом и помидорами; шпинатом; креветками и маслинами; грибами и омарами; спаржей; лангустами и цветной капустой. **Голубцы:** с грибами и яйцом; вегетарианские; с овощами, зеленью и рисом; с соевым мясом; «ленивые» морские»; с гречневой кашей и шкварками»; постные овощные; «ленивые» овощные; с овощами, фасолью и луком; с рисом и овощами; с грибами и гречневой крупой; с грибами и омарами; лангустами и цветной капустой. **Котлеты, биточки:** постные; постные с грибами; овощные; капустные; морковные; свекольные; вегетарианские; картофельные с грибами; картофельные; из капусты с яблоками. **Зразы картофельные:** с грибами; с капустой; с сыром; с яйцами и грибами; с капустой и грибами; с яйцами и луком; с каперсами; с оливками; с маслинами; с кальмарами; со спаржей; с цветной капустой и овощами; с рисом и помидорами; с креветками и маслинами; с грибами и омарами; с лангустами и цветной капустой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности: охлажденных при температуре: от минус 10С до 50С – не более 2 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды – не более 5 суток; замороженных при температуре: не выше 180С – не более 6 месяцев.

038 ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Вторые блюда из рыбы замороженные и охлажденные ,изготавливают для предприятий общественного питания из свежей или мороженой рыбы с различными гарнирами (однокомпонентными или многокомпонентными) или без гарнира, с соусами или без.

АССОРТИМЕНТ: биточки; бифштекс из рыбы; гратин из рыбы с томатами; кальмары фаршированные; котлета натуральная; котлеты рубленые; норвежское рагу; поджарка из рыба; рулетики «Кольвиль»; рулет из сёмги; рыба запечённая с овощами; рыба запечённая с сыром; рыба жареная; рыба жареная с кедровыми орехами; рыба под маринадом; рыба припущенная; рыба припущенная в молоке; рыба в сырной корочке; рыба с грибами; сёмга «Воздушная»; сёмга с грмбами; сёмга «Лилинталь»; тефтели; форель «Деликатесная»; форель под икорным соусом; фрикадельки; шашлык из рыбы; шашлык «Ассорти».

Ассортимент гарниров: гречка отварная; рис с шафраном; макаронные изделия отварные; капуста жареная: цветная, брокколи, брюссельская, белокочанная, кольраби, савойская; грибы жареные с луком; картофель «Цезарь»; крокеты картофельные; крокеты картофельные с грибами; зразы картофельные с грибами; овощи жаренные; изделия картофельные жаренные; котлеты картофельные жаренные; картофель отварной молодой; рагу овощное с кукурузой; рататуй; рис припущенный; рис с карри; овощи припущенные; рагу овощное; картофель отварной; картофель «Фри»; папоротник жареный; горошек консервированный; кукуруза консервированная; капоната; кабачки жареные; баклажаны жареные; перец жареный; томаты жареные; томаты «Черри» жареные; кабачки в кунжуте жареные; запеканка с капустой брокколи; запеканка с овощами. **Соусы:** - «Французский луковый»; «Сливочный с укропом»; «Гриль»; «Грибной»; «Пармезан»; «Дем Глас»; «Бешамель»; «Мясной»; «Икорный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности вторых блюд при температуре от 0о до 5оС из рыбы и морепродуктов – не более 36 часов; из рыбы и морепродуктов с консервантами – не более 120 часов. При температуре минус 18 о С – не более 3 мес.; при температуре от 5о С до 10о С – не более 24 часа; при температуре от 10о С до 20о С; Рекомендуемый срок годности соусов при температуре от 0о до 5о С – не более 48 часов. Срок годности соуса со вторым блюдом соответствует сроку годности второго блюда, но не более 48 часов.

024

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Вторые блюда изготавливают для предприятий общественного питания из мяса и птицы с различными гарнирами (однокомпонентными или много-компонентными) или без гарнира, с соусами или без.

АССОРТИМЕНТ: мясо отварное; мясо запеченное; мясо «Лорадо»; мясо «По-провански»; мясо «По-французски»; мясо с черносливом; мясо жареное мелким куском; говядина «Мадагаскар»; ростбиф из говядины; свинина «По-сибирски»; свинина в соевом соусе; свиное филе в медовой глазури; медальоны из свинины; рулетики из свинины с карбонатом; рулет мясной с черносливом; рулет мясной с кедровыми орехами; рулет мясной ст курагой; рулетики мясные «Пряные»; мясо тушеное с черносливом; отбивная из мяса; рулет куриный; рулет куриный с яйцом; рулет куриный с черносливом; рулет куриный с фисташками; рулет куриный с курагой; рулет куриный с курагой; рулет куриный с кедровыми орехами; рулет «Нежный»; шницель «Мажабель»; шницель «Гамельтон»; шницель из свинины с кунжутом; шницель с томатами и оливками; филе птицы порционное; филе птицы кусочками; филе птицы в сливках с грибами; филе птицы в сливках с овощами; филе куриное в кунжуте; филе куриное с грецкими орехами; филе куриное «По-мадридски»; филе куриное с маслинами; филе куриное «Медовое»; филе куриное в пряной панировке; филе куриное в беконе; цыплята жареные; цыплята отварные; бедро куриное жареное; медальоны из курицы; грудка куриная с зеленью; котлета натуральная из птицы; запеканка с карбонатом; запеканка «Оригинальная».

Ассортимент гарниров: гречка отварная; рис с шафраном; макаронные изделия отварные; капуста жареная: цветная, брокколи, брюссельская, белокочанная, - кольраби, савойская; грибы жареные с луком; картофель «Цезарь»; крокеты картофельные; крокеты картофельные с грибами; зразы картофельные с грибами; овощи жаренные; изделия картофельные жаренные; котлеты картофельные жаренные; Картофель отварной молодой; рагу овощное с кукурузой; рататуй; рис припущенный; рис с карри; овощи припущенные; рагу овощное; картофель отварной; картофель «Фри»; папоротник жареный; горошек консервированный; кукуруза консервированная; капоната; кабачки жареные; баклажаны жареные; перец жареный; томаты жареные; томаты «Черри» жареные; кабачки в кунжуте жареные; запеканка с капустой брокколи; запеканка с овощами. **соусы:** «Французский луковый»; «Сливочные с укропом»; «Гриль»; «Грибной»; «Пармезан»; «Деми Глас»; «Бешамель»; «Мясной»; «Икорный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Фасуют массой: 150-1000г.

Рекомендуемый срок годности вторых блюд: при температуре от 0оС до 5о С: Из мяса птицы – не более 48 часов; из мяса – не более 24 часов; из мяса и птицы с консервантом – не более 120 часов. При температуре минус 18оС – не более 3 месяцев; при температуре от 5оС до 10оС – не более 24 часов; при температуре от 10оС до 20оС – не более 10 часов.

Рекомендуемые сроки годности соусов при температуре от 0оС до 5оС – не более 48 часов. Срок годности соуса со вторым блюдом соответствует сроку годности

второго блюда, но не более 48 часов.

066

ПИЦЦА. ПОЛУФАБ- РИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: пицца Аппетито; пицца Чили; пицца грибная Классика; пицца Аппетитная»; пицца Арлекино; пицца Пицца квартет; пицца Италия; пицца Итальянская; пицца Белые россы Вариант 1; пицца Белые россы Вариант 2; пицца Белые россы Вариант 3; пицца Бабушкина; пицца Ассорти; пицца с колбасой и грибами; пицца Фаворит; пицца Времена года; пицца Горошина; пицца Баварская; пицца Грибная»; пицца Бер-Блан; пицца Дачная; пицца Дамский каприз; пицца Мексиканская; пицца Вегетарианская; пицца для Гурмана; пицца Вегетарианская; пицца Диетическая; пицца Домашняя; пицца Гавайи; пицца Деревенская: пицца Гавайская; пицца Кантри; пицца Бруклин; пицца Дары моря Вариант 1; пицца Дары моря Вариант 2; пицца Дары Нептуна Вариант 1; пицца Дары Нептуна Вариант 2; пицца Нарва с ветчиной и сыром; пицца с ветчиной и грибами Прима; пицца с беконом и грибами Генеральская; пицца Нарва ассорти; пицца Кальцоне; пицца Неаполитанская; пицца Полтава с ветчиной и грибами; пицца Мичуринская с ветчиной и сыром; пицца Мичуринская ассорти; пицца Фруктовое ассорти; пицца Мичуринская с ветчиной и грибами; пицца Народные традиции; пицца Изысканная Вариант 1; пицца Изысканная Вариант 2; пицца Каприз Вариант 1; пицца Каприз Вариант 2; пицца Крабовая; пицца Королевская; пицца Крестьянская; пицца Четыре сыра; пицца Морская Вариант 1; пицца Морская Вариант 2; пицца Морское ассорти; пицца Венеция; пицца Филадельфия; пицца Пикантная; пицца Барбекю; пицца с креветками; пицца с томатами и ветчиной; пицца с беконом Неаполитанская; пицца Курочка Ряба; пицца с ветчиной Аморе; пицца Фишер; пицца с грибами; пицца мясная с грибами; пицца Красная шапочка; пицца мясная; пицца с курицей и грибами; пицца с курицей и грибами Касике; пицца с курицей Китайская; пицца с курицей; пицца Куриная; пицца Крабовая; пицца Делюкс; пицца Любимая; пицца Десертная; пицца Лагуна; пицца Манхэттен; пицца Фермерская; пицца Нью — Йорк; фокачо с сыром; фокачо с чесноком; пицца Фокачо; пицца Болонье; пицца Техас; пицца Мечта; пицца Охотничья; пицца Майами; пицца Овощная; пицца Для пикника; пицца Осенняя Вариант 1; пицца Осенняя Вариант 2; пицца Кальцоне; пицца Осенний марафон; пицца Карбонара; пицца Квадра сезона; кесадия с лососем; кесадия мясная; кесадия сырная; кесадия куриная; пицца по Домашнему; пицца Чиполлино; пицца Праздничная; пицца Любительская; пицца Провансаль; пицца Маргарита; пицца Престиж; пицца Сладена; пицца со шпротами Дипломат; пицца Радуга вкуса; пицца На привале; пицца Цвета радуги; пицца Оливия; пицца Русская; пицца Охотничья; пицца Сельская; пицца Пепперони; пицца Тоскана; пицца с овощами; пицца Салями; пицца Студенческая Вариант 1; пицца Студенческая Вариант 1; пицца Синьор Помидор Вариант 1; пицца Синьор Помидор Вариант 2; пицца Софийская; пицца Столичная; пицца Триумф; пицца Эдем; пицца Фортуна; пицца Фантазия; пицца Чесночная; пицца Тыквочка Вариант 1; пицца Тыквочка Вариант 2; пицца с тунцом; - пицца 4 сезона; пицца 4 сыра; пицца Белая; пицца Вегетарианская Вариант 3; пицца Гавайская с ветчиной; пицца Гавайская с курицей; пицца Грибы и Ветчина; пицца Маргарита Вариант 2; пицца Мексиканская Вариант 2; пицца Морская Вариант 3; пицца Мясная Вариант 2; пицца Пепперони Вариант 2; пицца Рокс; пицца Создай Свой Вкус; пицца Суприм; пицца Фул Хаус с томатами; пицца Фул Хаус; пицца Цыпленок Барбекю; пицца Чизи Чикен; пицца «Маргарита» Вариант 3; пицца с ветчиной и грибами Вариант 2; пицца салями с грибами; пицца с ананасами; пицца салями с коришонами; пицца «Вегетарианская» Вариант 4; пицца «Сырная»; пицца «Мексикано»; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца «Мясное ассорти»; пицца сырная с куриной грудкой; пицца «Изабелла»; пицца с морепродуктами; пицца «Фруктовая»; пицца «Охотничья» Вариант 3; пицца «Грибная» Вариант 2; пицца «Бабино»; пицца «По-Фларентийски»; пицца «Неаполитано»; пицца «Домашняя» Вариант 2; пицца «Пеппе-

рони» Вариант 3; пицца «Пепперони» Вариант 4; основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста. Для полуфабрикатов с мясосодержащей начинкой: Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные. Пицца Венеция (с мясосодержащей начинкой категории Д); пицца мясная с грибами (с мясосодержащей начинкой категории Д). **Термическое состояние:** замороженные; подмороженные; охлажденные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85⁰С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной** продукции (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре +2-6⁰С не более 24 часов. **Срок годности подмороженной** продукции с момента изготовления при температуре минус 1 – минус 3⁰С: не более 72 часов. **Сроки годности замороженной** продукции (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной – 30 суток. **Рекомендуемый срок** годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6⁰С – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок** замороженной продукции (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: герметично упакованной – 150 суток; негерметично упакованной – 90 суток.

050

ВАРЕНИКИ. ПОЛУФАБРИКАТЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: вареники с мясом (или Легким); вареники с ливером; вареники с ливером (2 вариант); вареники с печенью; вареники с печенью и шпиком; вареники с печенью и гречневой кашей; вареники старорусские; вареники с ревенем; вареники с рисом; вареники с фасолью; вареники с сыром адыгейским; вареники с сыром сулугуни; вареники с сыром; вареники с брынзой; вареники с капустой и мясом; вареники с капустой квашеной и картофелем; вареники с капустой и шпиком (шкварками); вареники с капустой, морковью, луком и зеленью укропа; вареники с квашеной капустой и салом; вареники с квашеной капустой и салом (2 вариант); вареники с капустой и луком; вареники с капустой и грибами; вареники с капустой и грибами (2 вариант); вареники с квашеной капустой; вареники со свежей капустой; вареники со свежей капустой (2 вариант); вареники со свежей капустой (3 вариант); вареники с зеленью; вареники с кальмарами; вареники с креветками; вареники с сырым картофелем; вареники с сырым картофелем и шпиком; вареники с сырым картофелем и салом; вареники с сырым картофелем и салом (2 вариант); вареники с картофелем; вареники с картофелем (2 вариант); вареники с картофелем и творогом; вареники с картофельным пюре и зеленью укропа; вареники с картофельным пюре; вареники с картофельным пюре и грибами; вареники с картофелем и мясом; вареники с картофелем и печенью по-литовски; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и грибами (шампиньонами); вареники с картофелем и капустой; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем, луком и грибами; вареники с картофелем и папоротником; вареники с картофелем и шкварками; вареники с картофелем и шкварками (2 вариант); вареники с крабовыми палочками; вареники с морковью; вареники с папоротником; вареники с грибами; вареники с грибами (2 вариант); вареники с гречкой и грибами; вареники с сыром и зеленью; вареники с джемом; вареники с ягодой (смородина, черника, малина, клубника, земляника); вареники с курагой; вареники с курагой (2 вариант); вареники с «ленивые»; вареники ленивые (2 вариант); вареники ленивые (3 вариант); вареники ленивые (4 вариант); вареники с брусникой; вареники с брусникой и яблоками; вареники с черникой и яблоками; варе-

ники с вишней; вареники с вишней (черешней); вареники с черной смородиной; вареники с яблоками; вареники с яблоками (2 вариант); вареники с изюмом; вареники с изюмом и яблоками; вареники с абрикосами; вареники с черникой; вареники с голубикой; вареники с ежевикой; вареники с жимолостью; вареники с клубникой; вареники с малиной; вареники с ягодной смесью; вареники с орехами и вареной сгущенкой; вареники с маком и медом; вареники с творогом; вареники с творогом (2 вариант); вареники с творогом и изюмом; вареники с творогом и курагой; вареники с творогом и курагой (2 вариант); вареники с творогом и ягодами (смородиной, черникой, малиной, клубникой, земляникой); вареники с творогом и клубникой; вареники с творогом и вишней; вареники с творогом и малиной; вареники с творогом и смородиной; вареники с творогом и черникой; вареники с творогом и ананасом; вареники с творогом и апельсином; вареники с творогом и бананом; вареники с творогом и маком; вареники с творогом и зеленым луком; вареники с творогом и зеленым луком (2 вариант); вареники творожные; вареники с творогом (3 вариант); вареники с творогом соленые; вареники с капустой и мясом (2 вариант); вареники с творогом и ананасом (2 вариант); вареники с творогом и апельсином (2 вариант); вареники с творогом и абрикосом; вареники с творогом и персиком; вареники с творогом, курагой и черносливом; вареники с творогом, черносливом и курагой (2 вариант); вареники с творогом и маком (2 вариант); вареники с творогом и манго; вареники с творогом и курагой (3 вариант); вареники с творогом и кокосом; вареники с творогом и изюмом (2 вариант); вареники с творогом и черносливом; вареники с творогом и цукатами; вареники с творогом и инжиром; вареники с творогом и орехами; вареники с творогом и черемшой; вареники с творогом и тмином; вареники с творогом и сметаной; вареники с творогом и сметаной не сладкие; вареники с творогом и картофелем (2 вариант); вареники с творогом и картофелем (3 вариант); вареники с творогом и перцем; вареники с творогом и морской капустой; вареники с творогом и капустой; вареники с творогом и зеленым луком (3 вариант); вареники с творогом и ягодами (смородина, черника, малина, клубника, земляника) (2 вариант).

Изменение № 1

- вареники с картофелем (вариант 3);
- вареники с картофелем и мясом (вариант 2);
- вареники с картофелем и грибами (вариант 2);
- тесто для вареников.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления: при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 90%: герметично упакованной – 90 дней; негерметично упакованной и весовой – 30 дней; при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха не более 90%: герметично упакованной – 30 дней; негерметично упакованной и весовой – 20 дней.

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С, герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – 180 дней.

012 ИЗДЕЛИЯ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕР- ЖАЩИЕ В ТЕСТЕ ЗАМО- РОЖЕННЫЕ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Хинкали: Хинкали особые; Хинкали любительские; Хинкали таймырские; Хинкали «69 параллель»; Хинкали «путораны»; Хинкали андижанские. **Манты:** Манты домашние; Манты моршанские; Манты таймырские; Манты «69 параллель»; Манты «путораны»; Манты атбасарские; Манты алтайские; Манты вятские. **Пельмени:** Пельмени Мичуринские; Пельмени иркутские; Пельмени дмитриевские; Пельмени русские; Пельмени нежные; Пельмени мясокартофельные; Пельмени липецкие; Пельмени фасолевые; Пельмени домашние; Пельмени деревенские; Пельмени осо-

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

бенные; Пельмени крестьянские; Пельмени говяжьи; Пельмени столичные; Пельмени свиные; Пельмени останкинские; Пельмени летние; Пельмени ташкентские; Пельмени казанские; Пельмени обояшки; Пельмени богатырские; Пельмени вкусные; Пельмени губернские; Пельмени обоянские; Пельмени классические; Пельмени восточные; Пельмени элитные; Пельмени таймырские; Пельмени «69 параллель»; Пельмени «путораны»; **Палочки:** Палочки обеденные; Палочки «Смак» **Чебуреки:** Чебуреки таймырские; Чебуреки домашние; Чебуреки любимые; Чебуреки нежные; Чебуреки крестьянские; Чебуреки столичные; Чебуреки пикантные; Чебуреки городские; Чебуреки ленивые; Чебуреки особые; Чебуреки дачные. **Самса:** Самса бородинская; Самса слободская; Самса школьная; Самса пикантная; Самса охотничья; Самса столичная; Самса посольская; Самса деревенская; Самса казачья; Самса славянская; Самса застольная; Самса дорожная; Самса дачная. **Беляши:** Беляши дачные; Беляши домашние; Беляши любимые; Беляши нежные; Беляши крестьянские; Беляши столичные; Беляши пикантные; Беляши городские; Беляши ленивые; Беляши особые; Беляши рулетики мясные; Беляши бараночки мясные. **Позы:** Позы дачные; Позы нежные; **Равиоли:** Равиоли изысканные; Равиоли особые; Равиоли миланские; Равиоли бергамские; Равиоли туринские.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемый срок годности изделий мясных при температуре хранения: не выше минус 10 С – не более одного месяца со дня выработки; не выше минус 18 С – не более шести месяцев со дня выработки. **Рекомендуемый срок годности** изделий мясных и мясосодержащих в торговой сети и на предприятиях общественного питания при температуре хранения не выше минус 5 С – не более 48 часов; при отсутствии холода хранению и реализации не подлежат.

003

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Цена комплекта документов

15 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из овощей, морепродуктов и мясопродуктов по корейски охлажденные (далее по тексту салаты), приготовленные из смеси овощей, грибов, древесных гребешков, рыбы, мяса, морепродуктов с добавлением растительного масла, соли, сахарного песка, уксусной кислоты, пряностей, предназначенные для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания. Салаты готовы к употреблению.

АССОРТИМЕНТ

Салаты из сырых овощей по-корейски: салат из моркови; салат из моркови (2 вариант); салат с морковью и свеклой; салат из моркови с чесноком; салат из моркови с луком; салат «Летний с морковью»; салат из капусты белокочанной; салат из капусты белокочанной (2 вариант); салат из свежей капусты (3 вариант); салат «Летний с капустой»; салат с капустой белокочанной и морковью; салат из капусты белокочанной с огурцами; салат с капустой и свеклой; салат из капусты с паприкой; салат из краснокочанной капусты; салат «Кимзи»; салат «Летний с цветной капустой»; салат из редьки; салат из свежей редьки; салат из редьки зеленой с перцем; салат из редьки с морковью; салат из редьки с морковью (2 вариант); салат из редьки с луком; салат из редьки острый; салат из красного редиса; салат из редиса с морковью; салат из огурцов; салат из огурцов (2 вариант); салат из огурцов с чесноком; салат из огурцов и лука; салат из огурцов в «Плаще»; салат из огурцов с красным перцем; салат из свежих огурцов с зеленью; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат из свеклы; салат из свеклы (2 вариант); салат из свеклы с тмином и хреном; салат с лобой; салат из молодого перца красного с зеленым луком; салат из молодого перца красного в соевом соусе; салат из свежего стручкового перца; салат зеленый с соусом; салат зеленый с горчицей; салат зеленый с горчицей (2 вариант); салат из помидоров с сахаром; салат из картофеля; салат из свежей петрушки; салат из сельдерея; салат из сельдерея и моркови;

3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

салат «Ассорти»; салат «Кимчхи» из капусты; салат «Кимчхи» из краснокочанной капусты; салат «Кимчхи» из свежей молодой редьки; салат «Кимчхи» из редьки для аппетита; салат «Кимчхи» ассорти.

Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски: салат из моркови с древесными грибами; салат из моркови с шампиньонами; салат из белокочанной и морской капусты; салат из сладкого перца с маслинами; салат из редьки с фасолью; салат «Кимчхи» из листа салата; салат «Кимчхи» из петрушки; салат «Набак-Кимчхи»;

Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски: салат из пекинской капусты «Кимчи»; салат из белокочанной капусты «Кимчи»; салат из капусты белокочанной (4 вариант); салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат из моркови (3 вариант); салат с морковью и грибами; салат «Ассорти» с морковью; салат с морковью и спаржей; салат со спаржей, морковью и грибами; салат из маринованных овощей; салат из маринованной петрушки; салат зеленый малосольный; салат из маринованных грибов по-корейски; салат из имбиря; салат «Ассорти овощное»; салат из редиса свежесоленого; салат из чеснока кисло-сладкого; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты с маринованной свеклой и сладким стручковым перцем; салат из морской капусты с маринованным репчатым луком; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса гребешка с корнитоном; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из огурцов кисло-сладких; салат из огурцов остро-кислых; салат «Любительский».

Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски: салат из баклажанов; салат из баклажанов с капустой; салат из фаршированных баклажанов; салат с баклажанами в соусе; салат из баклажанов в уксусе; салат из баклажанов, жареных кружочками; салат из баклажанов с чесноком в кунжутном масле; салат из баклажанов с чесноком в оливковом масле; салат из баклажанов тушеных; салат из баклажанов, жареных с луком; салат из баклажанов с черносливом; салат из баклажанов с зеленым горошком; салат из баклажанов с имбирем и крахмалом в соевом соусе; салат из баклажанов (2 вариант); салат «Ассорти» с баклажанами; салат из бамбука; салат «Бамбук» (2 вариант); салат из бобов; салат из ростков сои; салат из ростков маша; салат из пророщенных соевых бобов; салат из ростков фасоли с лепестками хризантемы; салат из фасоли; салат из фасоли (2 вариант); салат из фасоли с кукурузой; салат с фасолью и морковью; салат «Фасолька»; салат с фасолью в имбирном соусе; салат с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из стручков фасоли с шампиньонами; салат из стручковой фасоли, поджаренной с шампиньонами; салат из стручковой фасоли; салат из стручковой фасоли (2 вариант); салат из картофеля (2 вариант); салат из картофеля с перцем и имбирем; салат из картофеля с салатом; салат из картофеля с чесноком; салат из кукурузы; салат из початков кукурузы; салат из морской капусты; салат из морской капусты (2 вариант); салат из морской капусты (3 вариант); салат из морской капусты с перцем; салат из морской капусты с перцем и морковью; салат из морской капусты с фунчезой; салат из морской капусты с клюквой; салат из морской капусты и картофеля; салат из морской капусты с соевым мясом; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты «по-дальневосточному»; салат из морской капусты с яйцами под майонезом; салат из морской капусты под майонезом; салат из морской капусты и зеленого салата; салат из вешенки; салат из опят; салат из шампиньонов; салат из шампиньонов (2 вариант); салат из свежих грибов; салат из сушеных грибов (2 вариант); салат «Овощной» с сушеными грибами; салат из сушеных белых грибов; салат из сушеных древесных грибов; салат из сушеных опят; салат из папоротника; салат из папоротника с клюквой; салат из папоротника с грибами; салат «Папоротник с луком и грибами»; салат «Папоротник с луком»; салат из свежих кабачков; салат из сушеных кабачков; салат из кабачков в кляре; салат из кабачков в молоке; салат из кабачков с томатами; салат из

кабачков с чесноком и зеленым луком салат из кабачков и лука; салат из кабачков; салат из свеклы (3 вариант); салат из сельдерея с оливками; салат из сельдерея в душистом растительном масле; салат из соевого мяса; салат из соевого мяса с папоротником; салат из соевого мяса с морковью; салат из соевого мяса с морковью (2 вариант); салат из соевого мяса с кабачками; салат из соевых палочек; салат из спаржи соевой; салат из спаржи (2 вариант); салат из жареной спаржи; салат с тофу; салат из тофу с овощами; салат из тофу с фасолью; салат из тофу с кунжутом; салат из тофу с грибами; салат из ашлады; салат из фунчезы; салат из фунчезы с морковью; салат из фунчезы с грибами; салат «Фунчеза с грибами» (2 вариант); салат из фунчезы с огурцами; салат «Фунчеза с огурцом» (2 вариант); салат «Гребешки из капусты»; салат из капусты в молоке; салат из капусты белокочанной с морской капустой; салат из капусты, жаренной ломтями в сливочном масле; салат из капусты поджаренной; салат из капусты с вермишелью; салат из капусты с горчицей в ароматизированном масле; салат из капусты с горчицей; салат из капусты (свежей) с каштанами; салат из цветной капусты с кунжутным маслом; салат из цветной капусты с томатами и фасолью; салат из цветной капусты, жареной с грибами; салат из цветной капусты; салат из цветной капусту (2 вариант); салат из капусты цветной и кольраби; салат из цветной капусты с помидорами; салат из цветной капусты с грибами; салат из цветной капусты со стручками бобов; салат из цветной капусты в томате; салат из брюссельской капусты; салат из капусты брокколи; салат из цветов лилии; салат «Овощной»; салат «Овощной» (2 вариант); салат «Овощной» с грибами; Аджика по-корейски; салат «Огонек по-корейски»; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат «Конь Чи»; салат «Вдохновение»; салат с арахисовым соусом; салат из моркови с сахаром; салат из моркови с сельдереем; салат из моркови (3 вариант); салат из моркови, жаренной с сельдереем; салат из огурцов, обжаренных с зеленью; салат из огурцов с перцем; салат из перца, поджаренного с томатами; салат из жгучего красного перца; салат из помидоров с овощами и грибами; салат из помидоров в молоке; салат из помидоров, жаренных с сахаром; салат из помидоров, жаренных с яйцами; салат из помидоров, жаренных в растительном масле; салат из помидоров, жаренных со сладким перцем; салат из помидоров со сладким перцем; салат из редьки тушеной; салат из редиса с грибами; салат из жареного редиса со скорлупой креветок; салат из тыквы тушеной; салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; салат из мяса гребешка под овощным маринадом с томатом; салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; салат из черемши под соевым соусом; салат из репчатого лука с яйцом; салат из молодых побегов арамина; салат «Кимчи» из фаршированных баклажан.

Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:

салат из моркови с говядиной; салат из говяжьих желудков; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник» (2 вариант); салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Язык ароматный»; салат «Любительский со свиной»; салат «Микс со свиной»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свиной; салат из почек с зеленым салатом; салат «Холодный из свиных почек»; салат из почек; салат «Любительский с мясом птицы»; салат из куриных сердечек; салат из куриных желудков; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат «Куриный»; салат из утиных языков; салат с потрохами домашней птицы; салат из дичи с можжевельными ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат «Любительский с соевым мясом»; салат «Особый»; салат «Камди – Ча»; салат «Восточный»; салат «Янбан»; салат «Фунчеза с уткой»; салат из моркови (4 вариант); салат хе из говядины; салат хве из говядины (2 вариант); салат

хве из говяжьей печени; салат хе из сердца; салат хе из языка; салат хе из свинины; салат хе из свиных ушек; салат хе из курицы; салат хе из курицы (2 вариант); салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат хе из минтая; салат хе из судака; салат хе из шуки; салат хе из сельди; салат «Хе из сельди» (2 вариант); салат хе из терпуга; салат хе из семги; салат хе из форели; салат хе из горбуши; салат хе из судака с капустой; салат «Рыба Хе»; салат хе из филе рыбы (2 вариант); салат хе из устриц; салат хе из кальмаров; салат из моркови с сельдью; салат «Морской с рыбой»; салат «Рыба в маринаде»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат из форели фаршированной; салат из кальмаров; салат с кальмарами (2 вариант); салат из кальмаров (3 вариант); салат из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами (2 вариант); салат «Белковый»; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом; салат из кальмара под чесночным соусом; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров с рисом; салат из запеченных кальмаров с рисом; салат из кальмаров и соленых огурцов; салат из кальмаров, соленых огурцов с яйцами; салат из кальмаров под майонезом; салат «Кальмар пикантный»; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат из кальмаров со стручковой фасолью; салат из морской капусты с креветками; салат из креветок; салат «Креветочка»; салат «Овощной» с креветками; салат из креветок в томатном соусе с шампиньонами; салат с креветками и сладким перцем; салат из креветок под майонезом; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат из креветок с тертым сыром; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из креветок с творогом; салат из креветок в коричневом соусе; салат из капусты с креветками; салат «Холодный из креветок»; салат из жареных креветок; салат из креветок в кляре; салат из кораллов; салат из осьминогов; салат из трепанга с огурцами; салат из мяса краба; салат «Крабовый»; салат из краба со свежими огурцами; салат из краба с зеленым салатом; салат из раков с белым вином; салат из мидий; салат с мидиями (2 вариант); салат из морского гребешка; салат «Морской с морскими гребешками»; салат «Морской коктейль»; салат «Коктейль»; салат с лангустом; салат «Морской с морской капустой»; салат из морской капусты с морковью; салат из ставриды; салат «По-Пхеньянский»; салат с анчоусами; салат с рисом; салат баклажаны, фаршированные с имбирем; салат помидоры фаршированные; салат «Кимчи белой»; салат «Кимчи» из китайской капусты с мясом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов.

Рекомендуемый срок годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 30 суток.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 15 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до + 6⁰С: – не более 45 суток.

Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).

011 СТУДНИ, ХОЛОДЕЦ, ЗАЛИВНЫЕ И МЯСОПРО- ДУКТЫ В ЖЕЛЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Студни: студни «Праздничный»; студни «Столовый»; студни «Бабушкин»; студни «Нежный»; студни «Боярский»; студни «Старорусский»; студни «Гостевой»; студни «Застольный»; студни «Любительский»; студни «Русский»; студни «Пестрый»; студни из потрохов птицы; студни свиной с орехами и изюмом.

Заливные: заливное «Домашнее»; заливное «Особое»; заливное из языка; заливное из мясного ассорти; голова свиная прессованная заливная; заливное из мяса птицы; рулетики с начинкой; свинина заливная; заливное «Принц Орлов»; поросенок заливной; свиная ножка заливная; свиная голова заливная; бычий хвост заливной; торт с окороком; заливное из окорока с сыром.

Мясопродукты в желе: мясное ассорти в желе; языки в желе; ветчина в желе; копчености в желе; колбасные изделия в желе; мясо птицы в желе; мясной рулет в желе; мясо в желе; желатиновый торт; ассорти в желе с соусом; ветчина в желе с соусом; мясо птицы в желе с соусом; мясо птицы в желе с овощами; мясо птицы и язык говяжий в желе; сосиски в желе с соусом.

Холодцы: «Деревенский»; «Гусарский»; «Сборный»; «Охотничий»; «Грузинский»; холодец из свиных шкурок.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности: упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы в натуральных и искусственных оболочках – не более 72 часов; в непроницаемых оболочках – не более 15 суток; в пластиковых коробочках или формах с крышками – не более 7 суток; весовых – 12 часов с момента окончания технологического процесса; упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы – не более 15 суток.

Сроки годности изделий мясных в желе устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздрава России.

024 ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУ- ЛИНАРНЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с капустой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками (термостабилизаторами); пирожки с ягодными начинками (термостабилизаторами); пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с лесными ягодами; пирожки с бананом и апельсинами; пирожки с бананом и яблоками; пирожки с творогом; пирожки с творогом и сгущенкой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом

пользования ТУ.

и лимоном; пирожки сдобные с ветчиной и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и грибами Для пикника; пирожки сдобные с курицей и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и сыром Для пикника; пирожки с мясом Домашние; пирожки с картофелем и грибами Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с зеленым луком и яйцом Домашние; пирожки с брусникой Домашние; пирожки с клюквой Домашние; пирожки слоеные с мясом; пирожки слоеные с мясом и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с ветчиной; пирожки слоеные с ветчиной и сыром; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с бананами; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с маком; пирожки с капустой и яйцом (2 вариант); пирожки с капустой и мясом; пирожки с картофелем и луком (2 вариант); пирожки с картофелем и грибами (2 вариант); пирожки с морковью и яйцом; пирожки с яблоками (2 вариант); пирожки с зеленым луком и яйцом (2 вариант); слойка с мясом и рисом; слойка с ветчиной и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с лесными ягодами; пирожок Лапоток; пирог с мясом; пирог с мясом и грибами; пирог с мясом и рисом; пирог с курицей и грибами; пирог с курицей и рисом; пирог с рыбой и картофелем; пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с капустой; пирог с капустой и яйцом; пирог с повидлом; пирог с повидлом и изюмом; пирог с фруктовой начинкой (термостабильной); пирог с ягодной начинкой (термостабильной); пирог с яблоками; пирог с курагой; пирог с вишней; пирог с черной смородиной; пирог с творогом и вишней; пирог с творогом и апельсинами; пирог с творогом и лимоном; пирог грушевый с миндалем; пирог яблочный с миндалем; пирог рыбный с рисом; пирог рыбный с картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровский; пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровский; пирог – курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог осетинский с мясом; пирог осетинский с бараниной; пирог осетинский с бараниной и сыром; пирог осетинский с мясом, сыром и грибами; пирог осетинский с картофелем и мясом; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с курицей и сыром; пирог осетинский с курицей, сыром и оливками; пирог осетинский с капустой; пирог осетинский с капустой и грецким орехом; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с фасолью; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с зеленым луком и сыром; пирог осетинский с курагой и грецким орехом; пирог осетинский с яблоками и грецким орехом. - пирог с капустой и яйцом (2 вариант); пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с картофелем и луком; пирог с картофелем и грибами (2 вариант); пирог с морковью и яйцом; пирог с яблоками (2 вариант); пирог с зеленым луком и яйцом; пирог Сметанник; дрожжевой кук; мини пирог с мясом; мини пирог с вишней; мини пирог с картофелем; мини пирог с капустой; кулебяка с мясом; кулебяка с мясом и грибами; кулебяка с мясом и рисом; кулебяка с курицей и грибами; кулебяка с горбушей и яйцом; кулебяка с грибами и луком; кулебяка с рыбой; кулебяка с курицей и капустой; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с горбушей и луком; расстегаи с грибами и луком; расстегаи с рыбой; расстегаи рыбный с рисом; ватрушка с повидлом; ватрушка с повидлом и изюмом; ватрушка с вареной сгущенкой; ватрушка со сгущенкой и грецким орехом; ватрушка со сгущенкой и арахисом; ватрушка с фруктовыми начинками (термостабильными); ватрушка с ягодными начинками (термостабильными);

ватрушка с творогом; ватрушка с творогом и изюмом; ватрушка с творогом и курагой; ватрушка с курагой, морковью и изюмом; ватрушка с творогом и вишней; ватрушка с творогом и апельсинами; ватрушка с творогом и лимоном; ватрушка Веснушка; ватрушка Литовская; самса с мясом; самса с мясом и луком; самса с картофелем и луком; самса с картофелем и грибами; самса с капустой и луком; самса с зеленым луком и яйцом; самса с курицей; самса с мясом и картофелем; сосиска в тесте; котлета в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в слоеном тесте; лосось в слоеном тесте; семга в слоеном тесте; рулетик с мясом; конверт слоеный с курицей и сыром; ракушка с лососем и рисом; хачапури с сыром; круассан с шоколадом; булочка с сосиской; корзиночка с ветчиной, грибами и сыром. - эчпочмак; хуплу; элиш с курицей. - береки с мясом; береки с сыром; береки со шпинатом и яйцом; дзмана чорек (пирожки с мясом и картофелем); кете со шпинатом и сыром.

Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные: пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с сарделькой; пирожки с сосиской; пирожки с сыром; пирожки с сыром и картофелем; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с ливером и рисом; пирожки с ливером и гречневой кашей; пирожки с ливером и пшеничной кашей; пирожки с ливером и пшенной кашей; пирожки с ливером и перловой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с морковью; пирожки со свеклой и морковью; пирожки с ревенем; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой и гречневой кашей; пирожки с рыбой и пшеничной кашей; пирожки с рыбой и пшенной кашей; пирожки с рыбой и перловой кашей; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и картофелем; пирожки с щавелем и яйцом; пирожки с горохом; пирожки с гречневой кашей и грибами; пирожки с пшеничной кашей и грибами; пирожки с пшенной кашей и грибами; пирожки с перловой кашей и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками (термостабильными); пирожки с ягодными начинками (термостабильными); пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с красной смородиной; пирожки с черникой; пирожки с земляникой; пирожки с клубникой; пирожки с творогом; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и черникой; пирожки с творогом и черной смородиной; пирожки с творогом и красной смородиной; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с мясом Домашние; пирожки с капустой Домашние; сосиска в тесте; котлета в тесте; беляши с мясом; беляши с рыбой (горбуша); беляши с рыбой (судак); беляши с ливером; беляши с мясом и зеленым луком; беляши с мясом, сыром и грибами; беляши с мясом и овощами; беляши с мясом и фруктами; беляши с мясом и чесноком; беляши с бараниной, рисом и зеленью; беляши с говядиной и овощами; беляши ветчиной и сыром; беляши с печенью; беляши с капустой; беляши с капустой и грибами; беляши с курицей; беляши с курицей

и грибами; беляши с курицей и сыром; беляши с жаренной уткой; беляши с рыбой; беляши с грибами; беляши с грибами и сыром; беляши с грибами, луком и морковью; беляши с тыквой; беляши с томатами и сыром; беляши с зеленым луком и яйцом; беляши с сыром и грибами.

Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые: пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой по-восточному.

Изделия кулинарные из пресного теста печеные: слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром и ветчиной; слойка с сыром; слойка с горбушей; слойка с горбушей и яйцом; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и грецким орехом; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой (термостабильной); слойка с ягодной начинкой (термостабильной); слойка с повидлом и изюмом; слойка с вишней; слойка с яблоками; слойка с курагой; слойка с черной смородиной; слойка с творогом; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с повидлом и изюмом; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с черной смородиной; пирог слоеный с фруктовой начинкой (термостабильной); пирог слоеный с ягодной начинкой (термостабильной); пирог-курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; фиджим (азербайджанский пирог с мясом); самса с бараниной; самса с говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоеная с курицей; вертута с капустой и мясом; вертута с капустой; хачапури слоеные; котлета в тесте; сосиска в слойке; курник; сочник с творогом. - береки с жареным картофелем; береки с сосисками.

Изделия кулинарные из пресного теста жареные: чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом и изюмом; чебуреки с творогом и курагой. - чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной, рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с ветчиной и сыром; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жаренной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85 °С не более 3 часов.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6 °С не более 24 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий с момента изготовления при температуре +2-6 °С – не более 48 часов.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

025 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 г. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: сырники из творога; сырники из творога (полуфабрикат); сырники из творога с изюмом; сырники из творога с изюмом (полуфабрикат); сырники из творога с курагой; сырники из творога с курагой (полуфабрикат); сырники из творога с черносливом; сырники из творога с черносливом (полуфабрикат); сырники из творога с морковью; сырники из творога с морковью (полуфабрикат); сырники из творога с картофелем; сырники из творога с картофелем (полуфабрикат); запеканка творожная; запеканка творожная (полуфабрикат); запеканка творожная с изюмом; запеканка творожная с изюмом (полуфабрикат); запеканка творожная с курагой; запеканка творожная с курагой (полуфабрикат); запеканка из творога и моркови; запеканка из творога и моркови (полуфабрикат); пудинг из творога; пудинг из творога (полуфабрикат); пончики творожные; пончики творожные (полуфабрикат); пончики творожные с изюмом; пончики творожные с изюмом (полуфабрикат); пончики творожные с кокосовой стружкой; пончики творожные с кокосовой стружкой (полуфабрикат); кольца творожные с изюмом; кольца творожные с изюмом (полуфабрикат); палочки творожные; палочки творожные (полуфабрикат); вареники ленивые из творога; вареники ленивые из творога (полуфабрикат); рогалики творожные; рогалики творожные (полуфабрикат); зразы из творога с изюмом; зразы из творога с изюмом (полуфабрикат); зразы из творога с курагой; зразы из творога с курагой (полуфабрикат); зразы из творога с черносливом; зразы из творога с черносливом (полуфабрикат); творожники с изюмом; творожники с изюмом (полуфабрикат); творожники с курагой; творожники с курагой (полуфабрикат); творожники с черносливом; творожники с черносливом (полуфабрикат); сочники с творогом; сочники с творогом (полуфабрикат); сочники с творогом и изюмом; сочники с творогом и изюмом (полуфабрикат).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°C не более 3 часов. Сроки годности охлажденной продукции при температуре +2-6°C: полуфабрикатов – не более 72 часов; готовых запеканок, пудингов – не более 48 часов; остальной продукции – не более 24 часов. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

021 БУТЕРБРОДЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: сэндвич с котлетой мясной Биг; сэндвич с биточками мясными Биг; сэндвич со шницелем мясным Биг; сэндвич с бифштексом рубленным Биг; сэндвич с курицей Биг; бутерброд Пикантный; бутерброд с котлетой мясной; бутерброд с биточками мясными; бутерброд со шницелем мясным; бутерброд с бифштексом рубленным; бутерброд с колбасой вареной; бутерброд с колбасой полукопченой; бутерброд с колбасой сырокопченой; бутерброд с окороком варено-копченым; бутерброд с рулетом копчено-вареным; бутерброд с бужениной; бутерброд с карбонадом; бутерброд с ветчиной; бутерброд с корейкой копченой; бутерброд с грудинкой; бутерброд с отварной говядиной; бутерброд с отварной свиной; бутерброд с языком говяжьим; бутерброд с языком свиным; бутерброд с жареной говядиной; бутерброд с жареной свиной; бутерброд с печенью говяжьей; бутерброд с паштетом печеночным; бутерброд с кетой соленой; бутерброд с горбушей соленой; бутерброд с лососем соленым; бутерброд с семгой соленой; бутерброд с тешей осетровой холодного копчения; бутерброд с соленой рыбой и зеленью; бутерброд с икрой лососевой; бутерброд с икрой осетровой; бутерброд с маслом; бутерброд с сыром; бутерброд треугольный Пикник; бутерброд треугольный с ветчиной; бутерброд треугольный с крабовыми палочками; бутерброд треугольный с сыром и розовым соусом; гамбургер с котлетой мясной и кетчупом; гамбургер

передачи на право пользования ТУ.

гер с котлетой мясной и майонезом; гамбургер с котлетой мясной и розовым соусом; гамбургер с бифштексом рубленным и майонезом; гамбургер с бифштексом рубленным и розовым соусом; гамбургер с ветчиной, сыром и кетчупом; гамбургер с ветчиной, сыром и майонезом; гамбургер с ветчиной, сыром и розовым соусом; гамбургер с курицей и кетчупом; гамбургер с курицей и майонезом; гамбургер с курицей и розовым соусом; канапе с сыром и окороком; канапе с бужениной и окороком; канапе с паштетом печеночным; канапе с икрой лососевой и соленым осетром; канапе с икрой лососевой, семгой и лососем; канапе с икрой осетровой и лососем; канапе со шпротами и яйцом; канапе с сыром; сэндвич со шницелем мясным; сэндвич с бифштексом; сэндвич с колбасой полукопченной; сэндвич с колбасой сырокопченной; сэндвич с колбасой вареной; сэндвич с грудинкой; сэндвич с окороком варено-копченным; сэндвич с бужениной; сэндвич с ветчиной, сыром и розовым соусом; сэндвич с окороком и сыром; сэндвич с сарделькой и кетчупом; сэндвич с сарделькой и майонезом; сэндвич с сосиской и кетчупом; сэндвич с сосиской и майонезом; сэндвич с языком говяжьим; сэндвич с паштетом; сэндвич с курицей и майонезом; сэндвич с рулетом копчено-вареным; сэндвич с семгой соленой; сэндвич с копченой рыбой и зеленью; сэндвич с кетой копченой; сэндвич с икрой лососевой; сэндвич с креветками; сэндвич Пикантный; сэндвич с крабовыми палочками; сэндвич с сыром; хот-дог с сосиской и кетчупом; хот-дог с сосиской и майонезом; хот-дог с сосиской и розовым соусом; хот-дог с сосиской, майонезом и горчицей; хот-дог с сосиской гриль и кетчупом; хот-дог с сосиской гриль и майонезом; хот-дог с сосиской гриль и розовым соусом; хот-дог с сосиской гриль, майонезом и горчицей; хот-дог с сарделькой гриль и кетчупом; хот-дог с сарделькой гриль и майонезом; хот-дог с сарделькой гриль и розовым соусом; хот-дог с сарделькой гриль, майонезом и горчицей; хот-дог с сарделькой и кетчупом; хот-дог с сарделькой и майонезом; хот-дог с сарделькой и розовым соусом; хот-дог с сарделькой, майонезом и горчицей; чизбургер с кетчупом; чизбургер с майонезом; чизбургер с розовым соусом; набор для сэндвича со шницелем мясным; набор для сэндвича с бифштексом; набор для сэндвича с колбасой полукопченной; набор для сэндвича с колбасой сырокопченной; набор для сэндвича с колбасой вареной; набор для сэндвича с грудинкой; набор для сэндвича с окороком варено-копченным; набор для сэндвича с бужениной; набор для сэндвича с ветчиной, сыром и розовым соусом; набор для сэндвича с окороком и сыром; набор для сэндвича с сарделькой и кетчупом; набор для сэндвича с сарделькой и майонезом; набор для сэндвича с сосиской и кетчупом; набор для сэндвича с сосиской и майонезом; набор для сэндвича с языком говяжьим; набор для сэндвича с паштетом; набор для сэндвича с курицей и майонезом; набор для сэндвича с рулетом копчено-вареным; набор для сэндвича с семгой соленой; набор для сэндвича с копченой рыбой и зеленью; набор для сэндвича с кетой копченой; набор для сэндвича с икрой лососевой; набор для сэндвича с креветками; набор для сэндвича Пикантный; набор для сэндвича с крабовыми палочками; набор для сэндвича с сыром.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 °С не более 30 суток. **Срок годности охлажденной продукции** температуре +2-6 °С не более 24 часов. **Срок годности горячей продукции** при температуре +65-85 °С не более 3 часов.

050
**ВАРЕНИКИ.
ПОЛУФАБРИ-
КАТЫ ЗАМО-**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.
АССОРТИМЕНТ: вареники с мясом (или Легким); вареники с ливером; вареники с ливером (2 вариант); вареники с печенью; вареники с печенью и шпиком; вареники с печенью и гречневой кашей; вареники старорусские; вареники с ревенем; варе-

РОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

ники с рисом; вареники с фасолью; вареники с сыром адыгейским; вареники с сыром сулугуни; вареники с сыром; вареники с брынзой; вареники с капустой и мясом; вареники с капустой квашеной и картофелем; вареники с капустой и шпиком (шкварками); вареники с капустой, морковью, луком и зеленью укропа; вареники с квашеной капустой и салом; вареники с квашеной капустой и салом (2 вариант); вареники с капустой и луком; вареники с капустой и грибами; вареники с капустой и грибами (2 вариант); вареники с квашеной капустой; вареники со свежей капустой; вареники со свежей капустой (2 вариант); вареники со свежей капустой (3 вариант); вареники с зеленью; вареники с кальмарами; вареники с креветками; вареники с сырым картофелем; вареники с сырым картофелем и шпиком; вареники с сырым картофелем и салом; вареники с сырым картофелем и салом (2 вариант); вареники с картофелем; вареники с картофелем (2 вариант); вареники с картофелем и творогом; вареники с картофельным пюре и зеленью укропа; вареники с картофельным пюре; вареники с картофельным пюре и грибами; вареники с картофелем и мясом; вареники с картофелем и печенью по-литовски; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и грибами (шампиньонами); вареники с картофелем и капустой; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем, луком и грибами; вареники с картофелем и папоротником; вареники с картофелем и шкварками; вареники с картофелем и шкварками (2 вариант); вареники с крабовыми палочками; вареники с морковью; вареники с папоротником; вареники с грибами; вареники с грибами (2 вариант); вареники с гречкой и грибами; вареники с сыром и зеленью; вареники с джемом; вареники с ягодой (смородина, черника, малина, клубника, земляника); вареники с курагой; вареники с курагой (2 вариант); вареники с «ленивые»; вареники ленивые (2 вариант); вареники ленивые (3 вариант); вареники ленивые (4 вариант); вареники с брусникой; вареники с брусникой и яблоками; вареники с черникой и яблоками; вареники с вишней; вареники с вишней (черешней); вареники с черной смородиной; вареники с яблоками; вареники с яблоками (2 вариант); вареники с изюмом; вареники с изюмом и яблоками; вареники с абрикосами; вареники с черникой; вареники с голубикой; вареники с ежевикой; вареники с жимолостью; вареники с клубникой; вареники с малиной; вареники с ягодной смесью; вареники с орехами и вареной сгущенкой; вареники с маком и медом; вареники с творогом; вареники с творогом (2 вариант); вареники с творогом и изюмом; вареники с творогом и курагой; вареники с творогом и курагой (2 вариант); вареники с творогом и ягодами (смородиной, черникой, малиной, клубникой, земляникой); вареники с творогом и клубникой; вареники с творогом и вишней; вареники с творогом и малиной; вареники с творогом и смородиной; вареники с творогом и черникой; вареники с творогом и ананасом; вареники с творогом и апельсином; вареники с творогом и бананом; вареники с творогом и маком; вареники с творогом и зеленым луком; вареники с творогом и зеленым луком (2 вариант); вареники творожные; вареники с творогом (3 вариант); вареники с творогом соленые; вареники с капустой и мясом (2 вариант); вареники с творогом и ананасом (2 вариант); вареники с творогом и апельсином (2 вариант); вареники с творогом и абрикосом; вареники с творогом и персиком; вареники с творогом, курагой и черносливом; вареники с творогом, черносливом и курагой (2 вариант); вареники с творогом и маком (2 вариант); вареники с творогом и манго; вареники с творогом и курагой (3 вариант); вареники с творогом и кокосом; вареники с творогом и изюмом (2 вариант); вареники с творогом и черносливом; вареники с творогом и цукатами; вареники с творогом и инжиром; вареники с творогом и орехами; вареники с творогом и черемшой; вареники с творогом и тмином; вареники с творогом и сметаной; вареники с творогом и сметаной не сладкие; вареники с творогом и картофелем (2 вариант); вареники с творогом и картофелем (3 вариант); вареники с творогом и перцем; вареники с творогом и морской капустой; вареники с творогом и капустой; вареники с творогом и зеленым луком (3 вариант); вареники с творогом и ягодами (смородина, черника, малина, клубника, земляника) (2 вариант).

Изменение № 1

- вареники с картофелем (вариант 3);
- вареники с картофелем и мясом (вариант 2);
- вареники с картофелем и грибами (вариант 2);
- тесто для вареников.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления: при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха не более 90%: герметично упакованной – 90 дней; негерметично упакованной и весовой – 30 дней; при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности воздуха не более 90%: герметично упакованной – 30 дней; негерметично упакованной и весовой – 20 дней.

Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С, герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – 180 дней.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий: баклажаны жареные с помидорами и чесноком; баклажаны жареные с чесноком; биточки капустные; биточки картофельные; биточки морковные; биточки свекольные; вареники с капустой; вареники с картофелем; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем и шкварками; вареники с творогом; грибы жареные; драники картофельные; жульен грибной; кабачки жареные с помидорами и луком; картофель жареный с грибами; картофель жареный с луком; картофель отварной; картофель слоями; картофель фри (брусок, долька); картофель фри (соломка); картофель Шато; картофельное пюре; картофельное пюре с грибами; картофельное пюре с луком; картофельное пюре со шкварками; картофельные крокеты; каша гречневая с грибами; каша гречневая с луком; каша гречневая; лазанья грибная; макароны с овощами; макароны с сыром; овощное ассорти; оладьи из брокколи; оладьи из кабачков; паста 4 сыра; плов сладкий с сухофруктами; равиоли с рикотой и шампиньонами; рагу овощное; рис карри по-индийски; рис припущенный; рис с кукурузой; рис с овощами; рис со сладким перцем; спагетти по-итальянски; спагетти с грибами; фасоль с луком; фасоль с морковью; фасоль стручковая.

Блюда с мясопродуктами: баклажаны жареные с мясом и чесноком; бедрышко «Любительское» с пикантным соусом с гречкой и овощами; биточки «Домашние» с грибным соусом и картофельным пюре; биточки «Домашние» с грибным соусом и рисом с овощами; вареники с мясом и капустой; говядина с грибами и овощами; говядина с картофельным пюре; говядина с овощами; говядина с перцем и баклажанами; говядина, тушенная с черносливом; голень «Деликатесная» с красным соусом с рисом и овощами; голубцы с мясом и рисом; грудинка с чечевицей; гуляш «Пикантный» с красным соусом и картофельным пюре; гуляш «Пикантный» с красным соусом и рисом с овощами; гуляш «Пряный» с гречкой и овощами; жаркое «По-тирольски» с рисом и овощами; жаркое «По-тирольски» и картофельным пюре; жаркое из печени с грибным соусом и картофельным пюре; жаркое из печени с красным соусом и рисом; жульен из курицы; запеканка картофельная под грибным соусом; запеканка картофельная под соусом «Барбекю»; каннелоне с ветчиной и сыром (трубочки с ветчиной и сыром); каннелоне с мясом (трубочки с мясом); каннелоне; каша гречневая с цыпленком; котлета «Аппетитная» красным соусом и картофельным пюре; котлета «Аппетитная» красным соусом и рисом; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; котлета «Купеческая» с красным соусом и картофельным пюре; крылышки «Острые» с соусом томатным и картофельным пюре с овощами; куриный окорочок «Пикантный» с гречкой; куриный око-

007
**ВТОРЫЕ
ОБЕДЕННЫЕ
БЛЮДА
ГОРЯЧИЕ,
ОХЛАЖДЕННЫЕ
И ЗАМОРО-
ЖЕННЫЕ**

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

рочок «Пикантный» с рисом; курица с гречкой; курица с овощами острая; лазанья мясная; лазанья с ветчиной и сыром; лазанья с курицей; лазанья; мясо «По-строгановски» с картофельным пюре; мясо «По-строгановски» с рисом и овощами; мясо «По-техасски» с картофельным пюре; мясо «По-техасски» с рисом и овощами; паста Болоньезе; паста Карбонара; паста Мексикано; паста с лисичками и ветчиной под сливочным соусом; паста Фирменная Пекорино; перец с мясом и рисом; плов бухарский с бараниной и изюмом; плов по-узбекски из цыпленка с горохом; плов по-узбекски из цыпленка; плов по-узбекски с говядиной и фасолью; плов по-узбекски с говядиной; плов по-узбекски; плов со свиной; плов ферганский с бараниной; поджарка «Славянская» с томатным соусом и гречкой с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофелем фри с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофельным пюре; поджарка из мяса птицы с гречкой; поджарка из мяса птицы с картофельным пюре; равиоли по-провански; равиоли с куриным филе и сельдереем; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофелем фри; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофельным пюре; рагу из баранины с овощами; рулетки «Оригинальные» с красным соусом и овощами; сарделька с картофельным пюре; сациви из индейки; сациви из курицы; свинина по-китайски; свинина по-строгановски и картофельным пюре; свинина по-строгановски с гречкой; свинина с картофельным пюре; свинина с рисом и овощами; свинина с фасолью; сосиска с картофельным пюре; тефтели «Нежные» с красным соусом и гречкой с овощами; тефтели «Нежные» с красным соусом и картофельным пюре; тефтели «Семейные» с пикантным соусом и картофельным пюре; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с гречкой и грибами; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с рисом и овощами; тефтели мясные с картофельным пюре; тефтели мясные с рисом и овощами; чанахи из баранины; чахохбили; чахохбили (2 вариант).

Блюда с рыбой: лазанья рыбная; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным.

Блюда с морепродуктами: кальмары в соусе; кальмары фаршированные капустой; кальмары фаршированные рисом; кальмары фаршированные; каракатицы жареные фри; клешни рака отварные в пиве; клешни рака отварные с зеленью; клешни рака отварные; креветки запеченные с картофелем; креветки отварные; креветки с помидорами и маслинами; креветки с рисом; креветки с соусом; лангусты с рисом и соусом; мидии в томатном соусе; мидии гриль; моллюски по-галлийски; морской гребешок отварной с соусом; осьминоги по-гречески; осьминоги, тушеные с картофелем; паста Дары моря; паста Миланская, паста Орехетте; паста Посейдон; паста Примавера; паста Средиземноморская; паэлья по-испански; раки в вине; раки отварные в пиве; раки отварные с зеленью; раки отварные; раки очищенные отварные; рисовая лапша с каракатицами; трепанги по-дальневосточному; черные спагетти с дарами моря под сливочным соусом; шейка рака отварная в пиве; шейка рака отварная с зеленью; шейка рака отварная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°C не более 3 часов.

Срок годности охлажденных блюд при температуре +4±2°C: блюда с морепродуктами – не более 36 часов; блюда с измельченными морепродуктами – не более 24 часов; блюда из мяса, птицы, рыбы, пловы фруктовые и мясные – не более 24 часов; блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные, жульен грибной – не более 18 часов; блюда с крупяными гар-

нирами, с картофельным пюре, с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 12 часов.

Срок годности замороженных блюд при температуре минус 18°С и ниже: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные – не более 30 суток.

019

ЗАКУСКИ КОРЕЙСКИЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: закуски из сырых овощей: закуска корейская из моркови; закуска корейская из капусты белокочанной с огурцами; закуска корейская из капусты с паприкой; закуска корейская из белокочанной капусты; закуска корейская из краснокочанной капусты; закуска корейская из редьки; закуска корейская из огурцов; **закуски из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п.:** закуска корейская из моркови с древесными грибами; закуска корейская из моркови с шампиньонами; закуска корейская из белокочанной и морской капусты; закуска корейская из сладкого перца с маслинами; закуска корейская из редьки с фасолью; **закуски из маринованных, квашеных, соленых овощей:** пекинская капуста по-корейски Кимчи; белокочанная капуста по-корейски Кимчи; закуска корейская из маринованных овощей; закуска корейская из имбиря; **закуски из вареных, жареных овощей:** закуска корейская из баклажанов; закуска корейская из баклажанов с капустой; закуска корейская из фаршированных баклажанов; закуска корейская из бамбука; закуска корейская из бобов; закуска корейская из картофеля; закуска корейская из стручковой фасоли; закуска корейская из кукурузы; закуска корейская из морской капусты; закуска корейская из морской капусты с перцем; закуска корейская из морской капусты с перцем и морковью; закуска корейская из морской капусты с фунчезой; закуска корейская из морской капусты с клюквой; закуска корейская из морской капусты и картофеля; закуска корейская из морской капусты с соевым мясом; закуска корейская из морской капусты с грибами; закуска корейская из вешенки; закуска корейская из опят; закуска корейская из шампиньонов; закуска корейская из сушеных белых грибов; закуска корейская из сушеных древесных грибов; закуска корейская из сушеных опят; закуска корейская из папоротника; закуска корейская из папоротника с клюквой; закуска корейская из папоротника с грибами; закуска корейская из початков кукурузы; закуска корейская из ростков сои; закуска корейская из ростков маша; закуска корейская из свежих кабачков; закуска корейская из сушеных кабачков; закуска корейская из свеклы; закуска корейская из сельдерея с оливками; закуска корейская из соевого мяса; закуска корейская из соевого мяса с папоротником; закуска корейская из соевого мяса с морковью; закуска корейская из спаржи соевой; закуска корейская из тофу с кунжутом; закуска корейская из тофу с грибами; закуска корейская из фасоли; закуска корейская из фасоли с кукурузой; закуска корейская из ашлады; закуска корейская из фунчезы; закуска корейская из фунчезы с морковью; закуска корейская из фунчезы с грибами; закуска корейская из фунчезы с огурцами; закуска корейская из цветной капусты; закуска корейская из капусты цветной и кольраби; закуска корейская из брюссельской капусты; закуска корейская из капусты брокколи; закуска корейская из цветной капусты с помидорами; закуска корейская из цветов лилии; закуска корейская овощная; закуска корейская овощная с грибами; закуска Аджика по-корейски; закуска Огонек по-корейски; **закуски с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:** закуска корейская из моркови с говядиной; закуска корейская хе из говядины; закуска корейская из говяжьих желудков; закуска корейская хе из сердца; закуска корейская хе из языка; закуска корейская хе из свинины; закуска корейская хе из свиных ушек; закуска корейская хе из курицы; закуска корейская хе из курицы с шампиньонами; закуска корейская хе из курицы с папоротника; закуска корейская хе из куриных сердечек; закуска корейская из куриных желудков; закуска корейская хе из судака; закуска корейская хе из щуки; закуска корейская хе из сельди; закуска корейская хе из терпуга; закуска корейская хе из семги; закуска корейская хе из

форели; закуска корейская хе из горбуши; закуска корейская хе из судака с капустой; закуска корейская из моркови с сельдью; закуска корейская из кальмаров; закуска корейская из моркови с кальмарами; закуска корейская из капусты белокочанной с кальмарами; закуска корейская из морской капусты с кальмарами; закуска корейская из морской капусты с креветками; закуска корейская из креветок; закуска корейская из кораллов; закуска корейская из осьминогов; закуска корейская из мяса краба; закуска корейская из мидий; закуска корейская из морского гребешка; закуска корейская Морской коктейль.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности фасованной продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности весовой продукции** с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 15 суток.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих, маринованных, квашеных, соленых, вареных, жареных, консервированных овощей, фруктов, грибов, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция).

Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем **ассортименте:**

Салаты из сырых овощей: салат «Французский»; салат «Камзи»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «По-Венгерски»; салат «Чап-ча»; салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат «Озорной помидор»; салат «Острый» (2 вариант); салат «Нежнее нежного»; салат «Витаминный» (2 вариант); салат «Белоснежка»; салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежей капусты; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной».

Салаты из фруктов: салат фруктовый «Солнечный»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Вишня в йогурте»; салат фруктовый «Восторг»; салат фруктовый «Марокко»; салат фруктовый «Вкус тропиков»; салат фруктовый «Апельсиновая нежность»; салат фруктовый «Кокосовый»; салат фруктовый «Фруктовый сон»; салат фруктовый «Экзотика»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Таити»; салат фруктовый «Клубничка»; салат фруктовый «Экзотическое randevu»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета»;

Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.: салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Сырная роскошь»; салат «Сырный» с чесноком; салат «Арлекино»; салат «Мозаика»; салат «Провансаль»; салат «Матадор»; салат для шаурмы с помидорами; салат «Мозаика» (2 вариант); салат грибной с фасолью; салат «Осенний» (2 вариант); салат «Греческий» (2 вариант); салат «По-польски»; салат «Арабский»; салат «Утрен-

059

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНО- ГО ХРАНЕНИЯ)

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

ний»; салат «Морковный» с сыром; салат «Весна»; салат «Витаминный» (3 вариант); салат «Греческий» (3 вариант); салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат из свежих овощей; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка».

Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей: салат «Мексиканский»; салат «Гостиный двор»; салат «Карибский»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «На здоровье»; салат из капусты «Погрузински»; салат из опят с квашеной капустой; салат из опят, маринованных с луком; салат «Зима-Лето».

Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей: салат из грибов; салат «Свекольный»; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с черносливом и грецким орехом; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат «Полевой»; салат «Зимний»; салат «Зимний» с зеленым луком; салат из фасоли; салат «Греческий»; винегрет «Овощной»; винегрет с фасолью; винегрет с маринованными грибами; винегрет с квашеной капустой; винегрет «Овощной» (2 вариант); винегрет «Осенний»; винегрет «Классический»; винегрет «Особенный»; салат из папоротника с яйцом; салат «Овощная фантазия»; салат «Грибной»; салат с маринованными грибами; салат «Соте» из кабачков; салат «Люкс»; салат с шампиньонами; салат «Дольче-Вита»; салат из морской капусты с яйцом; салат из морской капусты с кукурузой; салат из морской капусты с болгарским перцем; салат «Вегетарианец»; салат «Престиж» (2 вариант); салат «София»; салат «Черниговский»; салат «Дары леса»; салат «Добыча грибника»; салат «Обед в огороде»; салат «Восток»; салат «Угадай-ка»; салат «Черемша»; салат «Калипсо»; салат «Баловням судьбы»; салат «Вишенка»; салат «Нефертити»; салат «Свекольный» (2 вариант); салат «Сырный» с грибами; салат «Веселая карусель»; салат «Винегрет»; салат «Летний» (2 вариант); салат «Ставропольский»; салат «Веснушки»; салат «Кармен»; салат «Грибной» (2 вариант); салат «Закусочный» (2 вариант); салат «Весна»; салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика» (3 вариант).

Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов: салат «Морской»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; салат «Соломка»; салат «Мясной»; салат «Мясной» с кукурузой; салат «Розовый» с черносливом; салат «Министерский»; салат «Муравейник»; салат «Мясной» с грибами; салат «Мясной Деревенский»; салат «Биг-бен»; салат «Дипломат»; салат «Маяк»; салат «Оливье» с говядиной; салат «Анастасия»; салат «Мясной» (2 вариант); салат «Гранатовый браслет»; салат «Тет-а-тет» (2 вариант); салат «Мозаика» (3 вариант); салат «Богатырь»; салат «Мясной» с черносливом; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат из языка (3 вариант); салат «Ассорти» из мяса; салат «Пикантный» (2 вариант); салат «Мясной» (2 вариант); салат «Оливье» (3 вариант); салат «Мясной» (3 вариант); салат «Венский» (2 вариант); салат «Каприз» (2 вариант); салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из каперсов; винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; салат «Беловежский»; салат «Арапат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Таежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепашка»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени; салат с языком и кукурузой; сала «Венский»; салат «Золотой ларец»; салат «Боярский»; салат из языка и курицы с грибами; салат «Сильва»; салат «Москвичка»; салат с языком; салат из языка (2 вариант); салат «Коро-

левский»; салат «Королевский» (2 вариант); салат «Фасолинка» (2 вариант); салат «Зимушка»; салат «Генеральский»; салат «Фаворит»; салат «Забава»; салат из сердца с овощами; салат «Оригинальный»; салат с грибами и ветчиной; салат «Острый» с ветчиной; салат «Квартет»; салат «Венгерский»; салат «Аппетитный»; салат «Нежность»; салат «Зимушка» (2 вариант); салат «Окрошечный»; салат «Радуга»; салат «Фасолинка»; салат «Изысканный»; салат из сосисок с маслинами; салат из ветчины с болгарским перцем; салат «Мясной» с сыром; салат «Макаронный» с салями; салат «Белорусский»; салат «Оливье по-домашнему»; салат «Нежный»; салат «Принцесса на горошине»; салат «Сытный»; салат «Маргарита»; салат «Сургут»; салат «Оливье» с колбасой; салат «Итальянский»; салат «Московский»; салат «Чеддер»; салат «Неаполитанский»; салат «Попурри»; салат «Совершенство»; салат «Закусочный»; салат с ветчиной и сыром; салат «Итальянский» с фунчезой; салат с ветчиной; салат «Немецкий» с колбасой; салат «Венеция»; салат «Купец»; салат «Фантазия» (3 вариант); салат «Лагуна» (2 вариант); салат «Коктейль»; салат «Фасолевый»; салат «Острый» с ветчиной (2 вариант); салат «Ералаш»; салат «Оливье» (2 вариант); салат «По-швейцарски»; салат «Русский»; салат «Пестрый» (2 вариант); салат «Африка»; салат «Салями»; салат «Совершенство» (2 вариант); салат «Мясной каскад»; салат «Оливье с ветчиной»; салат «Коктейль» (2 вариант); салат «Соломка» (2 вариант); салат «Столичный»; салат «Увертюра»; салат «Оливье»; салат с курицей и сыром; салат «Театральный» с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат «Золотой петушок»; салат «Куриный»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Вечерний»; салат «Перепелиное гнездо»; салат «Фирменный»; салат «Традиционный»; салат «Банкет»; салат «Престиж»; салат «Гавайский»; салат «Гранатовый браслет»; салат «Бельгийский»; салат «Золотое руно»; салат «Городской»; салат из курицы с омлетом; салат из копченой курицы с корейской морковью; салат «Для мужчин»; салат «Черепаха Тортилла»; салат «Эквадор»; салат «Кура»; салат «Фантазия»; салат «Театральный»; салат «Тайсон»; салат «Эльдорф»; салат «Индийский»; салат «Ташкент»; салат «Восторг»; салат «Дубок»; салат «Робинзон»; салат (торт) «Курочка Ряба»; салат «Сухарик»; салат «Рыжик»; салат «Цесарка»; салат «Рондо»; салат «Восточная сказка»; салат «Куриное царство»; салат «Прелесть»; салат «Деликатесный с крабами»; салат «Русь»; салат «Пражский»; салат «Соломон»; салат «Вива, Италия!»; салат «Цезарь» (2 вариант); салат с клюквой; салат «Милый гурман»; салат «Неженка»; салат «Мечта поэта»; салат «Английский»; салат «Золотой петушок» (2 вариант); салат «Курочка ряба»; салат «Богема»; салат «Монблан»; салат «Лакомка»; салат «Американская мечта»; салат «Шапка Мономаха» (2 вариант); салат «Дамский каприз»; салат «Мечта» (3 вариант); салат «Сливки общества»; салат «Анталія»; салат из курицы с грибами; салат «Консул» (2 вариант); салат «Нежность» (2 вариант); салат «Восток» (2 вариант); салат «Столичный» (2 вариант); салат «По-деревенски»; салат «Арарат» (2 вариант); салат «Цезарь» с мясом цыпленка (2 вариант); салат «Печень в малиновом соусе»; салат «Нежность» (2 вариант); салат из копченого филе цыпленка; салат из курицы с овощами; салат из курицы с фасолью; салат из курицы с черносливом; салат «Столичный» (3 вариант); салат «Гурман» (2 вариант); салат «Шанхай»; салат «Гречанка»; салат «Шанель»; салат «Оригинальный» (3 вариант); салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина»; салат «Рыбный Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Рыбный Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный» (2 вариант); салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз» (2 вариант); салат «Фантазия» (2 вариант); салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Рыбный» (2 вариант); салат «Ассорти» из рыбы; салат «Морской бриз» (3 вариант); салат «Мимоза»; салат «Мимоза» (2 вариант); салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат «Мимоза» (3 вариант); салат «Рыбка»; салат «Винегрет» с сельдью; закуска из сельди с луком; салат «Кантри»; салат «Сельдь под

шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчице-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Сельдь под шубой» (2 вариант); салат «Тихий омут»; салат «Поголландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской» (3 вариант); салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка» (2 вариант); салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Сельдь под шубой» (3 вариант); салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Морской бриз»; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Мечта»; салат «Новинка»; салат «Гурман»; салат «Кальмаровый»; салат из кальмаров с сыром; салат «Экзотический»; салат из кальмаров со сладким перцем; салат «Фрегат»; салат «Морской» с кальмарами; салат из кальмаров с овощами; салат из кальмаров с яйцом; салат «Морской каприз»; салат «Нептун»; салат «от шеф-повара»; салат «Море по колено»; салат «На дне морском»; салат «Мечта» (2 вариант); салат «Кальмаровый» (2 вариант); салат из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; салат «Оригинальный» (2 вариант); салат «Морской» с семгой; салат «Морской каприз» с мидиями; салат «Дары моря» с мидиями; салат «Морская жемчужина»; салат «Каравелла»; салат «Иберика»; салат «Юбилейный»; салат «Царский»; салат из кальмаров; салат «Крабовый» (3 вариант); салат «Лагуна»; салат из крабовых палочек с кукурузой; салат «Глория»; салат «Загадка»; салат «Калейдоскоп»; салат «Мексиканка»; салат из крабовых палочек с грибами; салат «Морской залив»; салат «Любимый»; салат «Замечательный»; салат «Крабовый»; салат «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Пестрый»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; салат «Фасолинка» (2 вариант); салат «Крабовый» (2 вариант); салат «Праздничный»; салат «Муромский»; салат «Бархатный»; салат «Кароле»; салат «Крабчонок»; салат «Легкий бриз»; салат «Гулять, так гулять»; салат «Южная стрела»; салат «Китайский»; салат «Юбилейный салют»; салат «Райский уголок»; салат «Креветочка»; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат «Морской» (4 вариант); салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Нептун» (2 вариант); салат «Особый»; салат «Цезарь»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» из курицы; салат «Восточный»; салат «Мясной» (куриный); салат «Деликатесный»; салат «Горт из печени»; салат «Морской» (2 вариант); салат для шаурмы.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: салаты из сырых овощей – не более 12 часов; салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 часов; салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов – не более 12 часов; салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов.

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С: салатов с сырыми овощами – не более 6 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток.

Рекомендуемые сроки годности весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 6 суток.

020
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕ-
БОБУЛОЧНЫЕ ИЗ
ПШЕНИЧНОЙ

Дата введения в действия – 2012 год. Без ограничения срока действия.
АССОРТИМЕНТ: лаваш армянский тонкий; лаваш грузинский Мадаури; лепешка грузинская Шоти; лепешка таджикская; лепешка таджикская Нони равгани; ле-

МУКИ НАЦИОНАЛЬНЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

пешка узбекская Гижда; лепешка узбекская Кульча; лепешка узбекская Оби нон; лепешка узбекская Патыр; лепешка узбекская Фатир с луком; лепешка узбекская Ширмай; хлеб грузинский тандырный; хлеб итальянский Фокаччо; хлеб итальянский Чабатта; чурек гянджинский; чурек дагестанский; чурек Фатыр азербайджанский.

Срок хранения упакованной продукции с момента изготовления не более 48 часов. **Срок реализации** неупакованной продукции после выемки из печи не более 24 часов.

012

БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ И ИХ ПОЛУФАБРИКАТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Блины и блинчики без начинки: блинчики; блины гречневые; блины дрожжевые; блинчики заварные; блинчики (оболочка) для Блин-дога; блинчики (оболочка) для фарширования; блинчики (оболочка) для фарширования (2 вариант); блинчики (оболочка) для фарширования (3 вариант); блинчики (оболочка) на сухом молоке; блинчики (оболочка) на сухом молоке (аппаратной жарки); блин-биг (оболочка) для фарширования; блин-биг (оболочка) для фарширования (аппаратной жарки). **Блины с припеком:** блины гречневые с припеком (ветчина); блины гречневые с припеком (яйцо); блины с припеком (банан); блины с припеком (ветчина); блины с припеком (ветчина и сыр); блины с припеком (говядина и грибы); блины с припеком (грецкий орех); блины с припеком (грецкий орех) с медовым ароматом; блины с припеком (зелень); блины с припеком (изюм); блины с припеком (колбаса); блины с припеком (колбаса и сыр); блины с припеком (колбасное ассорти); блины с припеком (курица); блины с припеком (мясной фарш); блины с припеком (острый сыр); блины с припеком (фундук); блины с припеком (фундук) с медовым ароматом; блины с припеком (цедра лимона); блины с припеком (цукаты); блины с припеком (яблоко); блины с припеком (яйцо). **Блины и блинчики фаршированные:** блинчики ветчинные с грибами; блинчики Жюльен куриный с грибами; блинчики Жюльен куриный с сыром; блинчики Наслаждение; блинчики Овация; блинчики По-колумбийски; блинчики с абрикосовой начинкой; блинчики с бананом и шоколадом; блинчики с вареной сгущенкой; блинчики с вареной сгущенкой и орехами; блинчики с ветчиной; блинчики с ветчиной и грибами; блинчики с ветчиной и зеленью; блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с вишней; блинчики с горбушей и грибами; блинчики с горбушей и луком; блинчики с горбушей и сыром; блинчики с горбушей и яйцом; блинчики с гречкой, луком и грибами; блинчики с грибами и луком; блинчики с изюмом; блинчики с изюмом и повидлом; блинчики с изюмом, медом и орехами; блинчики с икрой лососевых рыб; блинчики с икрой лососевых рыб (2 вариант); блинчики с капустной начинкой; блинчики с капустой и луком; блинчики с капустой и яйцом; блинчики с картофелем; блинчики с картофелем и грибами; блинчики с картофельным пюре и папоротником; блинчики с клубничной начинкой; блинчики с курагой; блинчики с курагой и грецким орехом; блинчики с куриной начинкой; блинчики с курицей; блинчики с курицей и грибами; блинчики с курицей и рисом; блинчики с курицей и сыром; блинчики с кусочками лососевых рыб; блинчики с кусочками лососевых рыб (2 вариант); блинчики с кусочком сливочного масла; блинчики с ливером; блинчики с медом и орехами; блинчики с мясной начинкой; блинчики с мясом; блинчики с мясом и грибами; блинчики с мясом и капустой; блинчики с мясом и картофелем; блинчики с мясом и папоротником; блинчики с мясом и рисом; блинчики с мясом и рисом (2 вариант); блинчики с мясом и яйцом; блинчики с начинкой из вареного сгущенного молока; блинчики с начинкой из мяса с рисом; блинчики с начинкой из сыра и ветчины; блинчики с папоротником; блинчики с печеночным паштетом; блинчики с печенью; блинчики с печенью и грибами; блинчики с печенью и рисом; блинчики с плодово-ягодным джемом; блинчики с повидлом; блинчики с рисом и яйцом; блинчики с сердцем и грибами; блинчики с сосиской вареной Блин-Дог; блинчики с сосиской п/копченой Блин-Дог; блинчики с сыром; блинчики с сыром и яйцом; блинчики с творогом; блинчики с творо-

гом и апельсином; блинчики с творогом и изюмом; блинчики с творогом и курагой; блинчики с творогом и сгущенкой; блинчики с творогом и черносливом; блинчики с творожной начинкой; блинчики с черносливом; блинчики с шоколадной пастой; блинчики с яблоками; блинчики с яблоком и изюмом; блинчики с яйцом и луком; блинчики со сладкими (термостабильными) начинками; блинчики со сладкими (термостабильными) начинками (2 вариант); блинчики Фантазия; блин-биг горбушей и грибами; блин-биг с абрикосовым джемом; блин-биг с бананом и шоколадом; блин-биг с вареной сгущенкой; блин-биг с вареной сгущенкой и орехами; блин-биг с ветчиной; блин-биг с ветчиной и грибами; блин-биг с ветчиной и сыром; блин-биг с вишневым джемом; блин-биг с вишней; блин-биг с горбушей и луком; блин-биг с горбушей и сыром; блин-биг с горбушей и яйцом; блин-биг с гречкой, луком и грибами; блин-биг с грибами; блин-биг с грибами и луком; блин-биг с изюмом; блин-биг с изюмом, медом и орехами; блин-биг с капустой; блин-биг с капустой и яйцом; блин-биг с картофелем; блин-биг с картофелем и грибами; блин-биг с клубничным джемом; блин-биг с курагой; блин-биг с курицей; блин-биг с курицей и грибами; блин-биг с курицей и рисом; блин-биг с курицей и сыром; блин-биг с ливером; блин-биг с малиновым джемом; блин-биг с медом и орехами; блин-биг с мясом; блин-биг с мясом и грибами; блин-биг с мясом и капустой; блин-биг с мясом и картофелем; блин-биг с мясом и рисом; блин-биг с мясом и яйцом; блин-биг с персиковым джемом; блин-биг с печенью; блин-биг с повидлом; блин-биг с сыром и яйцом; блин-биг с сыром; блин-биг с творогом; блин-биг с творогом и изюмом; блин-биг с творогом и курагой; блин-биг с творогом и сгущенкой; блин-биг с творогом и черносливом; блин-биг с черносливом; блин-биг с шоколадной пастой; блин-биг с шоколадом; блин-биг с яблоками; блин-биг с яблоками и изюмом; блин-биг с яблочным джемом; блин-биг с яйцом и луком; блин-биг с яйцом и рисом; блин-биг со сливовым джемом. **Тесто (полуфабрикат):** тесто блинное для блинов гречневых п/ф; тесто блинное дрожжевое п/ф; тесто для блин-бигов (оболочка) п/ф; тесто для Блин-дога п/ф; тесто для блинчиков п/ф; тесто для блинчиков заварных п/ф; тесто для блинчиков п/ф для фарширования; тесто для блинчиков п/ф для фарширования (2 вариант); тесто для блинчиков п/ф для фарширования (3 вариант); тесто для блинчиков п/ф на сухом молоке; тесто для блинчиков п/ф на сухом молоке (для аппаратной жарки); **Фарши (полуфабрикат):** фарш абрикосовый; фарш клубничный; фарш ветчинный с грибами; фарш грибной с луком; фарш грибной с луком (2 вариант); фарш Жюльен куриный с грибами; фарш Жюльен куриный с сыром; фарш из вареного сгущенного молока; фарш из вареного сгущенного молока и орехов; фарш из ветчины; фарш из вишни; фарш из гречки, лука и грибов; фарш из джема; фарш из изюма; фарш из икры лососевой; фарш из картофельного пюре и папоротника; фарш из кураги; фарш из меда с орехами; фарш из меда с орехами и изюмом; фарш из папоротника; фарш из паштета печеночного; фарш из печени; фарш из печени с грибами; фарш из печени с рисом; фарш из повидла; фарш из повидла и изюма; фарш из сердца с грибами; фарш из сливочного масла; фарш из сыра; фарш из сыра и ветчины; фарш из сыра и ветчины (2 вариант); фарш из сыра и яйца; фарш из творога; фарш из творога с апельсином; фарш из творога с изюмом; фарш из творога с курагой; фарш из творога с черносливом; фарш из творога со сгущенкой; фарш из термостабильных начинок; фарш из филе лососевых рыб холодного копчения; фарш из чернослива; фарш из шоколада; фарш из шоколадной пасты; фарш из яблок; фарш капустный; фарш капустный с луком; фарш капустный с яйцом; фарш картофельный; фарш картофельный с грибами; фарш куриный; фарш куриный (2 вариант); фарш куриный и рисом; фарш куриный с грибами; фарш куриный с сыром; фарш ливерный; фарш мясной; фарш мясной с грибами; фарш мясной с капустой; фарш мясной с картофелем; фарш мясной с луком; фарш мясной с рисом; фарш мясной с рисом (2 вариант); фарш мясной с рисом (3 вариант); фарш мясной с яйцом; фарш Наслаждение; фарш Овация; фарш По-колумбийски; фарш с бананом и шоколадом; фарш с вареным сгу-

ценным молоком; фарш с ветчиной и грибами; фарш с ветчиной и зеленью; фарш с горбушей и грибами; фарш с горбушей и луком; фарш с горбушей и сыром; фарш с горбушей и яйцом; фарш с луком и яйцом; фарш с мясом и папоротником; фарш с рисом и яйцом; фарш с яблоками и изюмом; фарш творожный; фарш Фантазия.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°C не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°C не более 24 часов. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой – не более 30 суток; герметично упакованной – не более 90 суток; упакованной в условиях вакуума – не более 120 суток. Срок годности готовых фаршей для производства блинов с момента изготовления при температуре +2-6°C – не более 12 часов. При этом общие сроки годности охлажденной продукции с фаршами не должны превышать 24 часов с момента изготовления фарша. Сроки годности теста для блинов с момента изготовления при температуре +2-6°C: дрожжевого теста – не более 9 часов; пресного теста – не более 12 часов. Допускается изготовленные тесто и готовые фарши транспортировать до места сборки и последующей реализации блинов.

015 ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАР- НЫЕ ИЗ ПТИЦЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: курица (целиком) гриль; курица (целиком) гриль острая; курица-гриль с лимоном; курица-гриль с черносливом; курица-гриль с яблоком; курица-гриль По-волжски; перепел-гриль; рябчики-гриль; утка-гриль; цыплята табака; утка, фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; гусь жареный; утка жареная; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; курица хрустящая; окорока куриные жареные; бедро куриное жареное; голень куриная жареная; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой; окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные по-Мексикански; крылышки куриные хрустящие; сациви; курица По-балкански; курица По-китайски; курица По-монастырски; курица Домашняя; курица Сюрприз; курица По-арабски; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фаршированные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; рулет куриный с грибами; рулет куриный с белыми грибами; рулет куриный с ветчиной и сыром; рулет куриный с омлетом, сыром; рулет куриный с паштетом из печени; рулет куриный с ветчиной и луком; рулет куриный деликатесный; рулет куриный с сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики Нежность; рулетики из индейки Нежность; рулетики Каприз с ветчиной и огурчиком; рулетики Каприз с грибами и жареным луком; рулетики Каприз с зеленью и чесноком; рулетики Каприз с сыром и ветчиной; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная Восторг из курицы; отбивная из филе курицы; котлета натуральная из птицы; котлета по-киевски; котлета Столичная; куриное филе жареное со специями; курица Марсала; курица Пармезан; курица Прованс; индейка запеченная По-болонски; гусь в ореховой шубе; индейка в ореховой шубе; курица в ореховой шубе; утка в ореховой шубе; филе куриное Коллобок; филе куриное жареное в специях; филе куриное Нежное; филе куриное в сыре жареное; филе куриное в сырной панировке; филе индейки Светофор; филе цыпленка

Светофор; филе куриное По-сургутски; филе куриное с овощами под майонезом; филе куриное с грибами под майонезом; филе куриное с ветчиной и копченым сыром; филе индейки с ветчиной и копченым сыром; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом и сыром; курица Смак с ветчиной и ананасом; курица Смак с грибами и огурцом; индейка Смак с ветчиной и ананасом; индейка Смак с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; филе куриное По-богемски; филе куриное Царская Трапеза; филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное Пикантное; ножка куриная, фаршированная грибами; окорочок куриный фаршированный; курица фаршированная по-Грузински; куриные палочки; палочки из индейки; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; филе куриное с фасолью стручковой; курица в сметанном соусе; филе куриное слоеное с беконом; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; рагу из курицы с овощами; рагу из гуся; рагу из утки; рагу из индейки; чахохбили; желудки куриные жареные с луком; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты куриные паровые; котлеты рубленые из курицы; котлеты, биточки куриные; котлетки Нежные из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; шницель по-министерски; ежики из индейки; тефтели куриные; котлеты Пожарские куриные; котлеты Оригинальные; зразы куриные; курица фаршированная Галантин; пирог куриный с грибами; оладьи куриные жареные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°C не более 3 часов. **Срок годности** охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°C не более 48 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток.

009

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАР- НЫЕ ИЗ МЯ- СА

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заклю-

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: антрекот; антрекот с помидорами; баранина барбекю; бефстроганов; битки свиные; битки свиные с картофелем; биточки паровые из говядины; биточки По-кишиневски; биточки По-селянски жареные; биф-шенк; бифштекс; бифштекс рубленый; бифштекс По-казачьи; гнезда мясные с грибами и овощами; гнезда мясные с картофельным пюре; говядина Амадеус запеченная; говядина с черносливом; говядина, фаршированная грибами; голубцы ленивые тушеные; голубцы Сельские тушеные; гуляш из говядины; гуляш Венгерский; ежики по-старорусски тушеные; жаркое под домашнему; зразы мясные с яйцом; зразы с грибами и луком; зразы с яйцом; итальянские колбаски; колбаски Аппетитные; колбаски По-украински; колбаски свиные По-украински; колбаски-гриль жареные; котлета Лакомка жареная; котлета свиная Карамболь жареная; котлета свиная натуральная на косточке; котлеты, биточки Домашние; котлеты, биточки По-домашнему; котлеты, биточки, шницели из баранины; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели из свинины; купаты жареные; лангет; люля жареный; люля-кебаб; манты; мясное буррито; мясное трио; мясной дуэт; мясо По-баварски с беконом и овощами; мясо По-берлински; мясо По-итальянски с грибами и овощами; мясо По-мексикански; мясо По-русски запеченное; мясо По-французски запеченное; мясо с огурчиками; оладьи печеночные; отбивная свиная фаршированная жареная; паштет из печени; перец фаршированный тушеный; печень в сметанном соусе; печень жареная с луком; печень жареная; печень, запеченная с грибами; печень Оригинальная жареная; поджарка из говядины; поджарка из свинины; поджарка свиная с овощами; ребрышки свиные Пикантные; ромштекс; рулет из говядины; рулет

<p>чение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Королевский; рулетки Банкетные с ветчиной и огурчиками; рулетки Банкетные с сыром и огурчиками; свиная отбивная Дрезден; свиная пиката; свинина барбекю; свинина в сыре; свинина в картофеле; свинина Мехико; свинина отбивная в яйце; свинина Порк-рост; свинина с ананасом запеченная; свинина с овощами запеченная; свинина с огурчиками По-тирольски; свинина жареная в тесте; свинина, запеченная с белыми грибами; свинина, запеченная с грибами; свинина, запеченная с грушей; свинина, запеченная с картофелем; свинина, запеченная с перцем болгарским; свинина, запеченная с помидорами; свиной шницель по-испански; солянка мясная; солянка с сосисками; стейк в сыре; стейк из шейки; тефтели; торт печеночный; шашлык из говядины; шашлык из свинины в лаваше; шашлык из свинины Престиж; шашлык из свинины; шницель натуральный из свинины; шницель Рижский; шницель с яблоками; эскалоп с баклажанами; эскалоп с помидорами; эскалоп; язык говяжий отварной.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°C не более 3 часов. Сроки годности охлажденной продукции при температуре +2-6 °С: из мяса жареного, тушеного – не более 36 часов; из рубленого мяса, из печени – не более 24 часов; отварного языка – не более 18 часов; паштета из печени – не более 6 часов. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток.</p>
<p>017</p> <p>САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Салаты незаправленные: салат Весенний; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат сырный с чесноком; салат из фасоли; салат Греческий; салат картофельный; салат Овощной; салат Зимний; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Розовый с черносливом; салат Муравейник; салат Солнышко; салат Министерский; салат Премьер с сухариками; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Цезарь; салат Красный восток; салат Столичный; салат с курицей и сыром; салат Оливье; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат Золотой петушок; салат Гнездо глухаря; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат из печени; салат из печени с грибами; салат с языком и кукурузой; салат Нежный; салат с ветчиной; салат Аляска; салат Немецкий с колбасой; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат Морской; салат из кальмаров с яйцом; салат Нептун; салат Деликатесный с крабами; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Нежность; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово-фруктовое ассорти; набор для окрошки мясной; набор для окрошки с колбасой; набор для окрошки с мясокопченостями; набор для окрошки овощной. Салаты заправленные: салат Коулслоу; салат Свежесть; салат Осенний; салат из папоротника со сладким перцем; салат Весенний; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат сырный с чесноком; салат из фасоли; салат Греческий; салат Овощной; салат Зимний; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Розовый с черносливом; салат Домашний; салат с двумя видами фасоли; салат Шапка Мономаха; салат Муравейник; салат Солнышко; салат Министерский; салат Премьер с сухариками; салат Чифан с майонезом; салат Чифан с маслом растительным; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Цезарь; салат Столичный; салат из курицы с кедровыми орешками; салат с курицей и сыром; салат Оливье; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротни-</p>

ком; салат Черепаха; салат Золотой петушок; салат Гнездо глухаря; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат из печени; салат из печени с грибами; салат печеночно-морковный; салат с языком и кукурузой; салат Нежный; салат с ветчиной; салат Славянский; салат Русский; салат Каприз; салат Немецкий с колбасой; салат Дальневосточный; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат Океан; салат Морской; салат из кальмаров с яйцом; салат Нептун; салат Деликатесный с крабами; салат с крабовыми палочками; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Нежность; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово-фруктовое ассорти.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре +2-6°C: салатов заправленных – не более 12 часов; салатов незаправленных – не более 24 часов. **Сроки годности** весовой продукции при температуре +2-6°C: салатов заправленных – не более 12 часов; салатов незаправленных – не более 18 часов.

014

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАР- НЫЕ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРО- ДУКТОВ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рыба жареная целиком (мойва, карась, минтай); скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; карась жареный; навага жареная; горбуша жареная; кижуч жареный; корюшка жареная; палтус жареный; треска жареная; окунь морской жареный; нототения жареная; минтай в шубе; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба жареная в специях (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); форель паровая; рыба жареная во фритюре (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба жареная филе (судак, минтай, горбуша, треска, кета, осетр); рыба в кляре жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала); рыба жареная гриль (горбуша, кета, осётр, стерлядь, судак, треска, кижуч); рыба в тесте запеченная (судак, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, осетр); рыба под маринадом (треска); филе талисмана жареное; филе трески жареное; бело-розовые рулетки (судак, осетр, горбуша, кета); горбуша, запеченная с овощами; горбуша оригинальная; горбуша по-купечески запеченная; треска по-купечески запеченная; судак в сыре; треска в сыре; палтус в сыре; филе талисмана в сыре; судак по-русски запеченный; треска по-русски запеченная; судак по-царски запеченный; треска по-царски запеченная; судак с кедровыми орешками; филе горбуши запеченное в омлете; филе горбуши под майонезом; филе кеты под майонезом; филе семги под майонезом; филе горбуши под майонезом с цветной капустой; филе семги под майонезом с цветной капустой; филе кеты под майонезом с цветной капустой; филе морского языка в сухарях; филе морского языка в орешках; филе морского языка в сыре; стейк из норвежской семги жареный; стейк из норвежской форели жареный; стейк из семги с сыром; стейк из семги в кляре; рыба, запеченная под овощами (горбуша); филе семги запеченное; хек, запеченный под сыром; пангасиус по-Тайски; горбуша, запеченная под крабовой шапкой; хек, запеченный под крабовой шапкой; филе тилапии с луком и сыром; филе тилапии в яйце; рыба в сыре (минтай); рулетки рыбные жареные (минтай, горбуша); рулетки из хека с морской капустой; рулетки из хека с рисом и сыром; шашлык из рыбы (судак, горбуша, кета, кижуч, стерлядь, форель, осетр, семга); шашлык из семги; поджарка из рыбы (судак, горбуша, кета, семга); палочки рыбные; горбуша в хлопьях; кета по-русски; филе минтая жареное в маринаде; оладьи рыбные Ассорти; семга по-министерски; бургеры из лосося с сыром и паприкой; судак фаршированный; котлетки в цветной панировке (судак, горбуша, кета); котлеты, биточки жареные (судак, горбуша, треска); шарики рыбные жареные фри (судак, горбуша, треска); тельное рыбное (судак, щука, лещ); зразы рыбные с

грибами (судак, горбуша, осетр, кета, форель); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, горбуша, осетр, кета, форель); зразы рыбные с морской капустой; зразы рыбные с сыром и зеленью; зразы рыбные с сыром; рулет рыбный с грибами (судак, горбуша, форель, кета, осетр); рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, горбуша, форель, кета, осетр); биточки из икры рыбной (судак, горбуша, лещ, кета, окунь); котлета «Капитан» из щуки; тефтели рыбные; котлеты паровые из лососевых; кальмары Нежные; кальмары фаршированные; кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками; паэлья Испанская с морепродуктами; биточки «Балтийские» из кальмаров; крабовые палочки в кляре; молоки лососевых рыб жареные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°C: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6°C: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 24 часов. **Сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18°C и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 суток.

007

ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА ГО- РЯЧИЕ, ОХ- ЛАЖДЕН- НЫЕ И ЗА- МОРОЖЕН- НЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Блюда из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий: баклажаны жареные с помидорами и чесноком; баклажаны жареные с чесноком; биточки капустные; биточки картофельные; биточки морковные; биточки свекольные; вареники с капустой; вареники с картофелем; вареники с картофелем и грибами; вареники с картофелем и луком; вареники с картофелем и шкварками; вареники с творогом; грибы жареные; драники картофельные; жюльен грибной; кабачки жареные с помидорами и луком; картофель жареный с грибами; картофель жареный с луком; картофель отварной; картофель слоями; картофель фри (брусочек, долька); картофель фри (соломка); картофель Шато; картофельное пюре; картофельное пюре с грибами; картофельное пюре с луком; картофельное пюре со шкварками; картофельные крокеты; каша гречневая с грибами; каша гречневая с луком; каша гречневая; лазанья грибная; макароны с овощами; макароны с сыром; овощное ассорти; оладьи из брокколи; оладьи из кабачков; паста 4 сыра; плов сладкий с сухофруктами; равиоли с рикотой и шампиньонами; рагу овощное; рис карри по-индийски; рис припущенный; рис с кукурузой; рис с овощами; рис со сладким перцем; спагетти по-итальянски; спагетти с грибами; фасоль с луком; фасоль с морковью; фасоль стручковая. **Блюда с мясопродуктами:** баклажаны жареные с мясом и чесноком; бедрышко «Любительское» с пикантным соусом с гречкой и овощами; биточки «Домашние» с грибным соусом и картофельным пюре; биточки «Домашние» с грибным соусом и рисом с овощами; вареники с мясом и капустой; говядина с грибами и овощами; говядина с картофельным пюре; говядина с овощами; говядина с перцем и баклажанами; говядина, тушенная с черносливом; голень «Деликатесная» с красным соусом с рисом и овощами; голубцы с мясом и рисом; грудинка с чечевицей; гуляш «Пикантный» с красным соусом и картофельным пюре; гуляш «Пикантный» с красным соусом и рисом с овощами; гуляш «Пряный» с гречкой и овощами; жаркое «По-тирольски» с рисом и овощами; жаркое «По-тирольски» и картофельным пюре; жаркое из печени с грибным соусом и картофельным пюре; жаркое из печени с красным соусом и рисом; жюльен из курицы; запеканка картофельная под грибным соусом; запеканка картофельная под соусом «Барбекю»; каннелоне с ветчиной и сыром (трубочки с ветчиной и сыром); каннелоне с мясом (трубочки с мясом); каннелоне; каша гречневая с цыпленком; котлета «Аппетитная» красным соусом и картофельным пюре;

котлета «Аппетитная» красным соусом и рисом; котлета «Купеческая» с красным соусом и гречкой; котлета «Купеческая» с красным соусом и картофельным пюре; крыльшки «Острые» с соусом томатным и картофельным пюре с овощами; куриный окорочок «Пикантный» с гречкой; куриный окорочок «Пикантный» с рисом; курица с гречкой; курица с овощами острая; лазанья мясная; лазанья с ветчиной и сыром; лазанья с курицей; лазанья; мясо «По-строгановски» с картофельным пюре; мясо «По-строгановски» с рисом и овощами; мясо «По-техасски» с картофельным пюре; мясо «По-техасски» с рисом и овощами; паста Болоньезе; паста Карбонара; паста Мексикано; паста с лисичками и ветчиной под сливочным соусом; паста Фирменная Пекорино; перец с мясом и рисом; плов бухарский с бараниной и изюмом; плов по-узбекски из цыпленка с горохом; плов по-узбекски из цыпленка; плов по-узбекски с говядиной и фасолью; плов по-узбекски с говядиной; плов по-узбекски; плов со свиной; плов ферганский с бараниной; поджарка «Славянская» с томатным соусом и гречкой с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофелем фри с овощами; поджарка «Славянская» с томатным соусом и картофельным пюре; поджарка из мяса птицы с гречкой; поджарка из мяса птицы с картофельным пюре; равиоли по-провански; равиоли с куриным филе и сельдереем; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофелем фри; рагу «По-Аргентински» с соусом томатным и картофельным пюре; рагу из баранины с овощами; рулетки «Оригинальные» с красным соусом и овощами; сарделька с картофельным пюре; сациви из индейки; сациви из курицы; свинина по-китайски; свинина по-строгановски и картофельным пюре; свинина по-строгановски с гречкой; свинина с картофельным пюре; свинина с рисом и овощами; свинина с фасолью; сосиска с картофельным пюре; тефтели «Нежные» с красным соусом и гречкой с овощами; тефтели «Нежные» с красным соусом и картофельным пюре; тефтели «Семейные» с пикантным соусом и картофельным пюре; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с гречкой и грибами; тефтели «Семейные» с пикантным соусом с рисом и овощами; тефтели мясные с картофельным пюре; тефтели мясные с рисом и овощами; чанахи из баранины; чахохбили; чахохбили (2 вариант). **Блюда с рыбой:** лазанья рыбная; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с картофельным пюре; рыба запеченная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, камбала) с рисом припущенным; **Блюда с морепродуктами:** кальмары в соусе; кальмары фаршированные капустой; кальмары фаршированные рисом; кальмары фаршированные; каракатицы жареные фри; клешни рака отварные в пиве; клешни рака отварные с зеленью; клешни рака отварные; креветки запеченные с картофелем; креветки отварные; креветки с помидорами и маслинами; креветки с рисом; креветки с соусом; лангусты с рисом и соусом; мидии в томатном соусе; мидии гриль; моллюски по-галлийски; морской гребешок отварной с соусом; осьминоги по-гречески; осьминоги, тушеные с картофелем; паста Дары моря; паста Миланская. паста Орекетте; паста Посейдон; паста Примавера; паста Средиземноморская; паэлья по-испански; раки в вине; раки отварные в пиве; раки отварные с зеленью; раки отварные; раки очищенные отварные; рисовая лапша с каракатицами; трепанги по-дальневосточному; черные спагетти с дарами моря под сливочным соусом; шейка рака отварная в пиве; шейка рака отварная с зеленью; шейка рака отварная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85⁰С: не более 3 часов; **Срок годности** охлажденных блюд при температуре +4±2⁰С: блюда с морепродуктами – не более 36 часов; блюда с измельченными море-

продуктами – не более 24 часов; блюда из мяса, птицы, рыбы, пловы фруктовые и мясные – не более 24 часов; блюда с тушеными овощами, картофелем отварным, жареным, драники картофельные, биточки и оладьи овощные, жульен грибной – не более 18 часов; блюда с крупяными гарнирами, с картофельным пюре, с макаронными изделиями, блюда из макаронных изделий – не более 12 часов. **Срок годности замороженных блюд при температуре минус 18⁰С и ниже: герметично фасованные – не более 90 суток; негерметично фасованные – не более 30 суток.**

025

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С МЯСНЫМИ И С МЯСОСОДЕРЖАЩИМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные. **С мясной начинкой категории Б:** Пельмени Купеческие; Пельмени Спасские; Пельмени Царские; Пельмени Домашние; Пельмени Семейные»; Пельмени из говядины и курицы; Пельмени Нежные; Хинкали из баранины. **С мясной начинкой категории В:** Пельмени Крестьянские; Пельмени Свиные; Пельмени Байкальские; Пельмени Сибирская охота; Пельмени со свиной и птицей; Пельмени Великан; Пельмени Элита; Пельмени Сырные; Пельмени Аппетитные; Пельмени Мясные; Пельмени Сибирские; Пельмени Русские; Пельмени Русская Масленица; Пельмени Мясные с зеленью; Пельмени Старая Москва; Пельмени Рождественские; Пельмени Малыш; Пельмени Студенческие; Пельмени Степные; Пельмени Смак; Пельмени Сибирские малышки; Пельмени Элитные; Пельмени Имидж; Пельмени Королевские; Пельмени Изысканные; Пельмени Вкусные; Пельмени с говядиной, курицей и грибами; Пельмени Пикантные; Пельмени Гурман; Пельмени Сабантуй; Пельмени Столичные; Пельмени Мясницкие; Пельмени по-узбекски Чучвара; Пельмени Старорусские; Пельмени Сибирский Ермак; Пельмени Просто Вкусные; Пельмени Пельмешки-Малышки; Пельмени Мясные по-домашнему; Пельмени Остренькие; Пельмени Холостяцкие; Пельмени от тещи; Равиоли Итальянские; Равиоли Неаполитанские; Равиоли Сибирские; Равиоли с говядиной и курицей; Манты с говядиной; Манты с бараниной; Манты с бараниной Самаркандские; Манты Южные; Манты Каспийские; Манты Каспийские I; Позы (манты по-бурятски); Хинкали Кавказские; Хинкали с говядиной и курицей; Хинкали Сухумские; Хинкали Сочинские; Чебуреки с говядиной; Чебуреки с бараниной; Самса с говядиной; Самса с бараниной; Струдели мясные; Струдели мясные с грибами; Струдели с говядиной и куриными потрошками; Струдели с говядиной, курицей и грибами; Чучпара из говядины, утки с картофелем; Ламаджо; Рожки фаршированные мясным фаршем. **С мясной начинкой категории Г:** Пельмени Застольные; Пельмени Невские; Пельмени Новосибирские; Пельмени Богатырские; Пельмени Министерские; Пельмени Загадка; Пельмени Домашний очаг; Пельмени Бабушкины; Манты по-домашнему. **С мясной начинкой категории Д:** Пельмени со свиной и куриными потрошками. **С мясосодержащей начинкой категории В:** Пельмени Мясные с капустой; Пельмени наша Маша; Пельмени Деликатесные; Пельмени с говядиной, курицей и сыром; Пельмени Аппетитные I. **С мясосодержащей начинкой категории Г:** Пельмени Таежные; Пельмени Северские; Пельмени Особые; Пельмени Малышок; Пельмени Мясо-капустные; Пельмени Чудо-блюдо; Пельмени для дачников; Пельмени с говядиной, курицей и капустой; Пельмени Сюрприз; Самса с мясом и картофелем; Самса с говядиной и курицей; Манты с говядиной и курицей; Чебуреки с говядиной и курицей; Струдели с говядиной, курицей, оливками и сыром. **С мясосодержащей начинкой категории Д:** Самса с мясом; Самса с говядиной и картофелем. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные. **С мясной начинкой категории В:** пельмени со сливками; пельмени Восточные. **С мясной начинкой категории Г:** пельмени Сердечные; пельмени Эконом; пельмени Домашние эконом. **Термическое состояние:** замороженные.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продук-

ции своим фирменным, или заменить имя собственное продукции, указанной в ТУ на свое фирменное название. Замена наименований: вариант 1:

«Пельмени Царские» заменить на «Пельмени Царские особые»; вариант 2: «Пельмени Царские» заменить на «Пельмени Купеческие».

Сроки годности замороженных изделий с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C : герметично упакованных – 90 дней; негерметично упакованных – 30 дней; герметично упакованных с введением в рецептуру фаршей антиокислителей – 180 дней.

ПТИЦА, КРОЛИК, ОЛЕНИНА, КОНИНА

079

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ РУБЛЕННЫЕ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие рубленые полуфабрикаты из оленины – мяса животных, относящихся к семейству оленевых: северного оленя (*Pangifer tarandus*), лося (*Alces alces*), косули (*Capreolus*), благородного оленя (*Cervus elafus*) в том числе марала, изюбря (далее продукция). Продукция выпускается в замороженном и охлажденном виде, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – весовые, фасованные. Категория Б: фарш из оленины; фарш из оленины и говядины; фарш из оленины и свинины. Категория В: фарш из оленины «Северный»; фарш из оленины «Особый»; фарш из оленины с курицей; фарш из оленины с индейкой.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные. Категория В: колбаски из оленины; колбаски из оленины с черносливом; колбаски из оленины со свиной; колбаски из оленины «Особые»; колбаски из оленины с курицей; колбаски из оленины с индейкой.

Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория В: бифштекс рубленый из оленины; бифштекс рубленый из оленины «Оригинальный»; котлеты из оленины «Северные»; тефтели из оленины «Северные»; ромштекс из оленины; фрикадельки из оленины; фрикадельки из оленины с курицей; фрикадельки из оленины с индейкой. Категория Г: котлеты, биточки, шницели из оленины; котлеты, биточки из оленины с курицей; котлеты, биточки из оленины с индейкой; котлеты, биточки из оленины «Особые»; ежики из оленины; ежики из оленины с курицей; ежики из оленины с индейкой.

Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – формованные панированные, не панированные. Категория Г: котлеты, биточки из оленины с рисом; котлеты, биточки из оленины с грибами; котлеты, биточки из оленины с картофелем; тефтели из оленины; тефтели из оленины с мясом птицы; голубцы ленивые из оленины. Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.

Вид – рубленые. Подвид – формованные фаршированные. Категория Г: зразы из оленины рубленые с луком и яйцом; зразы из оленины рубленые с сыром; зразы из оленины рубленые с грибами; рулет из оленины с ветчиной; рулет из оленины с грибами; рулет из оленины с оливками.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: «Котлеты из оленины Северные» заменить на «Котлеты из оленины Таежные»; «Котлеты из оленины Особые» заменить на «Котлеты из оленины Особые фирменные».

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при темпе-

ратуре не выше минус 18°C: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток. **Срок годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C – не более 120 суток. **Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной, в том числе с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления: при температуре от 2°C до 6°C – не более 5 суток; при температуре от минус 1°C до 4°C – не более 7 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

087

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на кусковые и рубленые полуфабрикаты из мяса кроликов охлажденные и замороженные (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, а также для переработки в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

АССОРТИМЕНТЕ. Полуфабрикаты кусковые (крупнокусковые и порционные): тушка кролика; кролик – половина тушки задняя; кролик – половина тушки передняя; лопатка кролика; грудка кролика; окорочка (ножки) кролика; бедро кролика; филе кролика; филе кролика шпигованное; котлета натуральная из кролика; филе кролика со специями; кролик-гриль; кролик маринованный; кролик в майонезе; кролик маринованный «Банды Нью-Йорка»; рулетки из мяса кролика; рулетки из мяса кролика с перцем; рулетки из мяса кролика «Пикантные»; рулетки из мяса кролика с грибами; рулетки из мяса кролика с черносливом; рулетки из мяса кролика с сыром; рулетки из мяса кролика с зеленью; рулетки из мяса кролика с сыром и зеленью; рулетки из мяса кролика с грецким орехом; рулетки из мяса кролика с беконом. **Полуфабрикаты порционные панированные:** филе кролика панированное; филе кролика панированное в специях; котлета натуральная панированная; котлета натуральная панированная в специях; зразы из кролика с сыром; кролик по-столичному. **Полуфабрикаты мелкокусковые:** рагу из кролика; кролик для плова; кролик для тушения; бефстроганов из кролика; поджарка из кролика; шашлык из кролика; шашлык из кролика маринованный; шашлык из кролика маринованный с овощами; шашлык из кролика в майонезе; шашлык из кролика в маринаде; набор для бульона из кролика. **Полуфабрикаты рубленые:** котлеты натуральные рубленые из мяса кролика; бифштекс натуральный рубленый из мяса кролика; котлеты, биточки, шницели из мяса кролика; котлеты из мяса кролика домашнему; котлеты из мяса кролика с грибами; кнели из мяса кролика; зразы рубленые из мяса кролика с сыром; зразы рубленые из мяса кролика с зеленью; тефтели из мяса кролика; голубцы ленивые из мяса кролика; люля-кебаб из мяса кролика; колбаски из мяса кролика; колбаски из мяса кролика «Сибирские»; колбаски из мяса кролика «Городские»; купаты из мяса кролика; купаты из мяса кролика «По-деревенски»; купаты из мяса кролика «Сельские»; колбаски-гриль из мяса кролика; фарш из мяса кролика; фарш из мяса кролика «По-домашнему»; фарш из мяса кролика «По-сибирски».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, а также дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: «Котлеты из мяса кролика «Сибирские» заменить на «Котлеты из мяса кролика «Особые»; «Котлеты из мяса кролика» заменить на «Котлеты из мяса кролика «Деревенские». **Сроки годности замороженной продукции** с момента изго-

товления при температуре не выше минус 18°C: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток. **Сроки годности охлажденной продукции**, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C: полуфабрикаты крупнокусковые бескостные, порционные без панировки – не более 48 часов; полуфабрикаты крупнокусковые мясокостные, полуфабрикаты порционные в панировке, мелкокусковые – не более 36 часов; полуфабрикаты маринованные, с соусами, рубленые, набор для бульона – не более 24 часов. Рекомендуемый **срок годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C – не более 120 суток. Рекомендуемые **сроки годности охлажденной продукции**, герметично упакованной с применением вакуума или в модифицированной газовой среде, с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C: полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 7 суток; полуфабрикаты порционные в панировке – не более 3 суток; полуфабрикаты мелкокусковые – не более 5 суток; полуфабрикаты маринованные, с соусами, рубленые – не более 3 суток. **Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения**, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

060

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С ФАРШАМИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: пельмени с курицей; пельмени с курицей Пастушьи; пельмени с курицей Домашние; пельмени с курицей Аппетитные; пельмени с курицей Пикантные; пельмени с курицей Деликатесные; пельмени с курицей Великан; пельмени с курицей Малышок; пельмени с курицей и грибами; пельмени с курицей и капустой; пельмени с курицей, капустой и грибами; пельмени с курицей и сыром; пельмени с курицей и гречкой; пельмени с курицей и горохом; пельмени с куриной печенью; пельмени с курицей и потрошками; пельмени с курицей и сердечками; пельмени с куринымипотрошками; пельмени с куриными сердечками; пельмени с индейкой; пельмени с уткой; пельмени с мясом гуся; пельмени с мясом птицы; пельмени с гусиной печенью; пельмени с утиной печенью; равиоли с индейкой; равиоли с курицей; равиоли с курицей и сыром; равиоли с курицей и гречкой; равиоли с курицей и горохом; равиоли с мясом птицы и зеленью; равиоли с мясом птицы и грецким орехом; хинкали с курицей; хинкали с индейкой; манты с курицей; манты с курицей Восточные; манты с индейкой; чебуреки с курицей; чебуреки с индейкой; самса с курицей; самса с курицей и картофелем.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: вариант 1: «Пельмени с курицей» заменить на «Пельмени с курицей Сибирские»; вариант 2: «Пельмени с курицей Деликатесные» заменить на «Пельмени с курицей Гурман».

Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. **Рекомендуемые сроки** годности герметично упакованной продукции при температуре не выше минус 18°C – не более 120 суток.

031

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ НАТУРАЛЬНЫЕ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Тушки, части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров:

кура, подготовленная к тепловой обработке; грудка куриная; окорочок куриный; курица – четвертина задняя; курица для плова; крылышко целое; крылышко-плечо; крылышко – локтевая часть; голень куриная; бедро куриное; кожа шеи для фарширования; шейки куриные; цыплята – табака; окорочок-гриль; филе куриное; филе куриное панированное; грудка куриная панированная; окорочок куриный панированный; крылья куриные острые; бедро куриное панированное; набор для бульона куриный; набор пищевых костей; курица для шашлыка; шашлык куриный в майонезе; кожа куриная; кожа куриная, замороженная в блоках; суповой набор куриный. **Кусковые (бескостные и мясокостные) из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:** шашлык куриный маринованный; курица для рагу; чахохбили; котлета столичная; котлета куриная натуральная; котлета куриная натуральная панированная; котлета куриная натуральная в специях; котлета куриная натуральная в специях панированная; курица для жарки по-гавайски; курица для жарки по-мексикански; курица для жарки с грибами; поджарка из курицы натуральная; поджарка из курицы с маринадом; гуляш из курицы натуральный; гуляш из курицы в специях; окорочок куриный бескостный; мясо «Строгановское» куриное; шашлык куриный «Нежный»; колобок куриный; рулет куриный «Деликатесный». **Фаршированные из кур, цыплят, цыплят-бройлеров:** котлета по-киевски; котлета куриная натуральная с грибами; котлета куриная натуральная с грибами панированная; котлета куриная натуральная с сыром; котлета куриная натуральная с сыром панированная; котлета куриная натуральная с луком и яйцом; котлета куриная натуральная с луком и яйцом панированная; котлета куриная натуральная по-гавайски; котлета куриная натуральная по-гавайски панированная; котлета куриная натуральная с грецким орехом; котлета куриная натуральная с грецким орехом панированная; котлета куриная натуральная с черносливом; котлета куриная натуральная с черносливом панированная; рулет куриный натуральный с грибами; рулет куриный натуральный с грибами панированный; рулет куриный натуральный с сыром; рулет куриный натуральный сыром панированный; рулет куриный натуральный с луком и яйцом; рулет куриный натуральный с луком и яйцом панированный; рулет куриный натуральный по-гавайски; рулет куриный натуральный по-гавайски панированный; рулет куриный натуральный с грецким орехом; рулет куриный натуральный с грецким орехом панированный; рулет куриный натуральный с черносливом; рулет куриный натуральный с черносливом панированный; ножка куриная с грибами; отбивная куриная Купеческая; трубочка куриная; котлета куриная натуральная с печенью. **Тушки, части тушек индеек, индюшат:** индейка, подготовленная к тепловой обработке; индейка – задняя часть; индейка – задняя четвертина; окорочок индейки (индюшат); индейка для плова; филе индейки (индюшат); грудка индейки (индюшат); бедро индейки (индюшат); голень индейки (индюшат); крыло индейки (индюшат) целое; крыло индейки (индюшат) – плечевая и локтевая часть; крыло индейки (индюшат) – локтевая часть; крыло индейки (индюшат) – локтевая часть и кисть; крыло индейки (индюшат) – плечевая часть; крыло индейки (индюшат) – кисть; голень индейки (индюшат) гриль; крылья индейки (индюшат) острые; бедро индейки (индюшат) панированное. **Кусковые (бескостные и мясокостные) из индейки, индюшат:** индейка для шашлыка; шашлык из индейки маринованный; шашлык из индейки в маринаде производства (Барбекю, Чили-Вили, Сливочный и др.); шашлык из индейки в майонезе; рагу из индейки; котлета из индейки натуральная; котлета из индейки натуральная панированная; котлета из индейки натуральная в специях; поджарка из индейки натуральная; поджарка из индейки в маринаде; гуляш из индейки натуральный; набор для бульона из индейки; набор пищевых костей (индейка). **Фаршированные из индейки, индюшат:** котлета из индейки натуральная с грибами; котлета из индейки натуральная с грибами панированная; котлета из индейки натуральная с сыром; котлета из индейки

натуральная с сыром панированная; котлета из индейки натуральная с луком и яйцом; котлета из индейки натуральная с луком и яйцом панированная; котлета из индейки натуральная с черносливом; котлета из индейки натуральная с черносливом панированная; рулет из индейки натуральный с грибами; рулет из индейки натуральный с грибами панированный; рулет из индейки натуральный с сыром; рулет из индейки натуральный сыром панированный; рулет из индейки натуральный с луком и яйцом; рулет из индейки натуральный с луком и яйцом панированный; рулет из индейки натуральный с черносливом; рулет из индейки натуральный с черносливом панированный; индейка фаршированная черносливом; индейка фаршированная гречкой; индейка фаршированная гречкой с грибами; индейка фаршированная рисом с грибами; индейка фаршированная яблоками. **Тушки, части тушек перепелов:** перепёлка, подготовленная к тепловой обработке; перепёлка для плова; перепёлка-табака. **Кусковые (бескостные и мясокостные) из перепелов:** рагу из перепёлки. **Тушки, части тушек гусей, гусят:** гусь, подготовленный к тепловой обработке; гусь – задняя четвертина; гусь для плова; филе гуся; грудка гуся; бедро гуся; голень гуся; окорочок гуся; бедро гуся панированное. **Кусковые (бескостные и мясокостные) из гусей, гусят:** рагу из гуся; набор для бульона из гуся; набор пищевых костей (гусь). **Фаршированные из гусей, гусят:** гусь фаршированный черносливом; гусь фаршированный гречкой; гусь фаршированный гречкой с грибами; гусь фаршированный рисом с грибами; гусь фаршированный яблоками. **Тушки, части тушек уток:** утка, подготовленная к тепловой обработке; утка – задняя четвертина; утка для плова; филе утки; грудка утки; бедро утки; голень утки; окорочок утки; бедро утки панированное. **Кусковые (бескостные и мясокостные) из уток:** утка для шашлыка; шашлык из утки маринованный; шашлык из утки в маринаде промпроизводства (Барбекю, Чили-Вили, Сливочный и др.); рагу из утки; котлета из утки натуральная; котлета из утки натуральная панированная; котлета из утки натуральная в специях; поджарка из утки натуральная; поджарка из утки в маринаде; гуляш из утки натуральный; набор для бульона из утки; набор пищевых костей (утка). **Фаршированные из уток:** утка фаршированная черносливом; утка фаршированная гречкой; утка фаршированная гречкой с грибами; утка фаршированная рисом с грибами; утка фаршированная яблоками.

Предприятие-изготовитель имеет право: дополнять наименование продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием; заменить имя собственное продукции, указанное в ТУ, на свое фирменное или фантазийное название; заменять слово «курица» на «цыплёнок» или «цыплёнок-бройлер»; заменять слово «куриная» на «цыплят» («из цыплят») или «цыплят-бройлеров» («из цыплят-бройлеров»).

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: негерметично упакованной – 30 дней; герметично упакованной – 90 дней; **Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6 °С:** - набор для бульона – не более 12 часов; кости пищевые – не более 12 часов; п/ф панированные, в специях, в соусах – не более 24 часов; остальные – не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов без панировки, упакованных с применением вакуума, при температуре от +2 до +6 °С – не более 5 дней. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 12 °С:** тушек в потребительской таре – не более 9 месяцев; частей тушек – не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции (тушек птицы) при температуре не выше минус 25 °С – не более 12 месяцев.**

047

**КОПЧЕНО-
СТИ ИЗ МЯСА**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.
АССОРТИМЕНТ. Копчености из мяса птицы: кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, уток, гусей: тушка курицы копчено-вареная; тушка цыпленка копчено-вареная; полутушка курицы копчено-вареная; полутушка цыпленка копчено-вареная;

ПТИЦЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

крылышки куриные копчено-вареные; крылышки цыпленка копчено-вареные; крылышки индейки копчено-вареные; плечики индейки копчено-вареные; окорочка куриные копчено-вареные; окорочка цыпленка копчено-вареные; окорочка индейки копчено-вареные; голень куриная копчено-вареная; голень цыпленка копчено-вареная; голень индейки копчено-вареная; бедро куриное копчено-вареное; бедро цыпленка копчено-вареное; бедро индейки копчено-вареное; шейки куриные копчено-вареные; шейки цыпленка копчено-вареные; филе куриное копчено-вареное; филе цыпленка копчено-вареное; филе индейки копчено-вареное; рулет куриный копчено-вареный; рулет из цыпленка копчено-вареный; рулет из индейки копчено-вареный; рулет куриный с сыром копчено-вареный; рулет из цыпленка с сыром копчено-вареный; рулет из индейки с сыром копчено-вареный; рулет куриный с чесноком копчено-вареный; рулет из цыпленка с чесноком копчено-вареный; рулет из индейки с чесноком копчено-вареный; рулет куриный с аджикой копчено-вареный; рулет из цыпленка с аджикой копчено-вареный; рулет из индейки с аджикой копчено-вареный; рулет куриный с горчицей копчено-вареный; рулет из цыпленка с горчицей копчено-вареный; рулет из индейки с горчицей копчено-вареный; рулет куриный с грибами копчено-вареный; рулет из цыпленка с грибами копчено-вареный; рулет из индейки с грибами копчено-вареный; рулет куриный с черносливом копчено-вареный; рулет из цыпленка с черносливом копчено-вареный; рулет из индейки с черносливом копчено-вареный; рулет куриный с орехами копчено-вареный; рулет из цыпленка с орехами копчено-вареный; рулет из индейки с орехами копчено-вареный; тушка курицы копчено-запеченная; тушка цыпленка копчено-запеченная; тушка утки копчено-запеченная; тушка гуся копчено-запеченная; полутушка курицы копчено-запеченная; полутушка цыпленка копчено-запеченная; полутушка утки копчено-запеченная; полутушка гуся копчено-запеченная; крылышки куриные копчено-запеченные; крылышки цыпленка копчено-запеченные; крылышки индейки копчено-запеченные; плечики индейки копчено-запеченные; окорочка куриные копчено-запеченные; окорочка цыпленка копчено-запеченные; окорочка индейки копчено-запеченные; голень куриная копчено-запеченная; голень цыпленка копчено-запеченная; голень индейки копчено-запеченная; бедро куриное копчено-запеченное; бедро цыпленка копчено-запеченное; бедро индейки копчено-запеченное; филе куриное копчено-запеченное; филе цыпленка копчено-запеченное; филе индейки копчено-запеченное; филе утки копчено-запеченное; филе гуся копчено-запеченное; рулет из курицы копчено-запеченный; рулет из индейки копчено-запеченный; шашлык из курицы копчено-запеченный; шашлык из индейки копчено-запеченный; шашлык из мяса птицы копчено-запеченный; тушка курицы сырокопченая; тушка цыпленка сырокопченая; полутушка курицы сырокопченая; полутушка цыпленка сырокопченая; крылышки куриные сырокопченые; крылышки цыпленка сырокопченые; крылышки индейки сырокопченые; плечики индейки сырокопченые; окорочка куриные сырокопченые; окорочка цыпленка сырокопченые; окорочка индейки сырокопченые; голень куриная сырокопченая; голень цыпленка сырокопченая; голень индейки сырокопченая; бедро куриное сырокопченое; бедро цыпленка сырокопченое; бедро индейки сырокопченое; филе куриное сырокопченое; филе цыпленка сырокопченое; филе индейки сырокопченое; филе утки сырокопченое; филе гуся сырокопченое.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°C до 6 °C – не более 72 часов. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. Рекомендуются срок годности охлажденной продукции, упакованной под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы, при

температуре от 0°C до 6°C – не более 10 суток.

045

ПОЛУФАБ- РИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИ- ЦЫ РУБЛЕ- НЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты рубленные формованные: котлеты куриные; биточки куриные; котлеты из индейки; биточки из индейки; шницель из индейки; котлеты из утки; котлеты куриные по-домашнему; котлеты из утки по-домашнему; котлеты из индейки по-домашнему; биточки куриные по-домашнему; котлеты куриные с грибами; биточки куриные с грибами; котлеты из индейки с грибами; биточки из индейки с грибами; котлеты куриные с зеленью; биточки куриные с зеленью; котлеты из индейки с зеленью; биточки из индейки с зеленью; голубцы ленивые из курицы; голубцы ленивые из индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; тефтели куриные; тефтели из индейки; тефтели из мяса птицы; котлета из птицы Спутник; котлета из птицы Нежная; котлета куриная Оригинальная; крокеты куриные; крокеты из мяса птицы; нагетсы из курицы; сигаретки куриные; палочки куриные; палочки из индейки; кнели куриные; кнели из индейки; кнели из мяса птицы; фрикадельки куриные; люля-кебаб из индейки; люля-кебаб из курицы; люля-кебаб из птицы; зразы куриные с грибами; зразы из индейки с грибами; зразы куриные с луком и яйцом; зразы из индейки с луком и яйцом; зразы куриные с морковью и луком; зразы из индейки с морковью и луком; зразы куриные с сыром; зразы из индейки с сыром; зразы куриные с сыром и зеленью; зразы из индейки с сыром и зеленью; зразы куриные со свеклой и грецким орехом; зразы из индейки со свеклой и грецким орехом; зразы куриные с черносливом; зразы из индейки с черносливом; зразы куриные с черносливом и грецким орехом; зразы из индейки с черносливом и грецким орехом; зразы куриные с корейской морковью; зразы из индейки с корейской морковью.

Полуфабрикаты рубленные в оболочке: колбаски куриные; колбаски из индейки; колбаски из мяса птицы; колбаски из птицы Сибирские; купаты куриные; купаты из индейки; купаты из мяса птицы; колбаски из птицы для гриля.

Полуфабрикаты рубленные неформованные: фарш куриный; фарш из индейки; фарш из утки; фарш из мяса птицы.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток. Сроки годности охлажденной продукции при температуре 2-6°C: фарши – не более 12 часов; остальная продукция – не более 18 часов. Предприятие-изготовитель может устанавливать сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции. Рекомендуются сроки годности замороженной продукции, герметично упакованной, в том числе под вакуумом, при температуре не выше минус 18°C – не более 120 суток (с подтверждением).

021

ПОЛУФАБ- РИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИ- ЦЫ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Натуральные кусковые бескостные: шашлык; бастурма; рулетик «Деревенский»; котлета натуральная; эскалоп; отбивная «Особая»; отбивная «Пикантная»; отбивная «По-милански»; нагетсы; медальоны; стейк «Люкс». **Натуральные:** тушки; полутушки и части тушек птицы в обсыпке; птица-гриль. **Натуральные кусковые мясокостные:** набор для лапши; набор для рагу; набор для супа; набор для харчо; набор для чахохбили. **Натуральные фаршированные:** окорочок с сюрпри-

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

зом; филе-конверт фаршированный; мясо «По-мичурински»; шницель «Праздничный»; отбивная «Секрет»; отбивная «По-венски». **Шейка фаршированная:** «Популярная», «Деликатесная», «По-деревенски», «Заказная», «Новинка», «Дачная», «Обычная», «Молодежная»; мешочек из курицы с рисом и беконом; мешочек из курицы с мятной начинкой; котлета по-киевски с маслом и зеленью; котлета по-киевски с сыром, майонезом; котлета «Де валяй» с куриным фаршем и оливками; котлета «Де валяй» с фаршем копченой колбасы; филе куриное фаршированное. **Рулет куриный:** со шпинатом, сыром и творогом; с куриным фаршем и ветчиной; с черносливом и курагой; с грибами и яйцом; трубочка с болгарским перцем; трубочка с овощами; трубочка с овощами и грибами. **Ножка куриная фаршированная:** сыром и зеленым луком: сыром и яйцами; фаршем колбасы копченой и грибами; черносливом и яблоками. **Рубленые:** фарш мяса птицы; люляшка; котлета «Сельская»; орешек; фрикадельки; ежик из фарша; котлеты Пожарские; голубцы: с мясом; ленивые; долма; колбаска; колбаски шашлычные; купаты колбаски для жарки; люля-кебаб. **Зразы:** с грибами; с сыром; с луком и яйцами; с ветчиной и хреном; с зеленью; с капустой; с фасолью и орехами; с морковью и орехами; **Рулет:** «Посольский»; «Покровский»; «Школьный»; «Павловский»; галантин; палочки из фарша с карри. **Шницель:** «Деревенский»; «Люкс»; бургер; крокеты; биточки; биточки с морковью; котлеты на шпажках; каштанчик с начинкой; котлетка «Два в одном»; батончик с печенью; медальоны. **Натуральные маринованные:** тушки, полутушки птицы «Оригинальные»; цыплята по-любительски «Оригинальные»; цыплята-табака «Оригинальные». **Части тушек:** окорочок «Оригинальный», бедро «Оригинальное», голень «Оригинальная», крылашки «Оригинальные», грудка «Оригинальная», филе с косточкой «Оригинальное». **Натуральные кусковые бескостные маринованные:** мясо грудки птицы «Оригинальное»; рагу из мяса птицы «Оригинальное»; мясо окорочков птицы «Оригинальное»; набор для бульона «Оригинальный»; мясо птицы для харчо «Оригинальное»; мясо птицы для шашлыка «Оригинальное»; мясо птицы для чахохбили «Оригинальное».

Изменение № 1. 2013 год

Полуфабрикаты натуральные: полутушка (четвертина передняя, четвертина задняя, грудка, окорочок, крылья, голень, бедро) курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в обсыпке, специях (или без них); **натуральные кусковые мясокостные:** курица для жарки «По-Климовки»; поджарка из курицы «По-Климовски»; гуляш из курицы; набор для бульона из курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); **натуральные кусковые бескостные:** шашлык куриный в майонезе «По-Климовски»; филе курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) в кляре; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Столичному»; мясо курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера) для шаурмы; курица (цыпленок, цыпленок-бройлер) «По-Климовски»; курица для жарки «По-Климовки»; поджарка из курицы «По-Климовски»; гуляш из курицы; **рубленые формованные:** котлета «Деликатесная» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Киевские» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Рубленные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Особые» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «Ассорти» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлеты «По-Климовски» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «По-Череповецки» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «Чесночная» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «Чиполино» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); котлета «Купеческая» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); шницель куриный рубленый; бифштекс из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); биточки «Здоровье» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); тефтели из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); колбаски куриные; фарш куриный «По-Климовски»; купаты «Дачные» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты «Пикник» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); купаты

«Гриль» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера); рулет «Заказной» из мяса курицы (цыпленка, цыпленка-бройлера).

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности при температуре хранения от 0 до 60С: натуральных – не более 48 часов; натуральных кусковых мясокостных без панировки – не более 48 часов; натуральных кусковых бескостных без панировки – не более 48 часов; натуральных кусковых мясокостных в панировке – не более 24 часов; натуральных кусковых бескостных в панировке – не более 24 часов; рубленых – не более 18 часов; натуральных мясокостных и бескостных упакованных под вакуумом в тару из полимерных пленочных материалов – не более 5 суток; при температуре не выше минус 100С – не более 30 суток. при температуре не выше минус 180С – не более 120 суток в модифицированной газовой среде – не более 5 месяцев.

031

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ НАТУРАЛЬНЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие -2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Продукция охлажденная или замороженная. **Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные крупнокусковые:** Категория А: ростбиф из оленины; оленина для тушения; оленина для варки; оленина для жарки. **Подвид – мясокостные, крупнокусковые:** Категория Б: шея на кости; лопатка на кости; тазобедренная часть на кости; спинная часть на кости; ребра. Категория Г: суповой набор из оленины. **Подвид – порционные:** Категория А: бифштекс из оленины; филе из оленины; лангет из оленины; антрекот из оленины; котлета натуральная из оленины; оленина духовая; оленина гриль. **Подвид – мелкокусковые бескостные:** Категория А: бефстроганов из оленины; поджарка из оленины; азу из оленины; гуляш из оленины; плов из оленины; оленина для шашлыка. Категория Б: шашлык из оленины маринованный в уксусе; шашлык из оленины маринованный в уксусе с пряностями; шашлык из оленины маринованный в томатах со специями; шашлык из оленины в соевом соусе; шашлык из оленины в вине и специях; шашлык из оленины в майонезе. **Подвид – мелкокусковые мясокостные:** Категория Б: рагу из оленины. Категория Г: набор для бульона из оленины. **Подвид — порционные панированные:** Категория Б: ромштекс из оленины; ромштекс из оленины в цветной панировке; котлета отбивная из оленины; шницель натуральный из оленины.

Продукция, полученная путем распила замороженного сырья. Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – кусковые. Подвид – бескостные, мясокостные (крупнокусковые): Категория А: ростбиф из оленины Экстра; оленина для тушения Экстра; оленина для варки Экстра; оленина для жарки Экстра. **Подвид – порционные:** Категория А: мясо для бифштекса из оленины; мясо для филе из оленины; мясо для лангета из оленины; мясо для антрекота из оленины; мясо для оленины духовой. **Подвид – мелкокусковые:** Категория А: бефстроганов из оленины Экстра; поджарка из оленины Экстра; оленина для шашлыка Экстра; азу из оленины Экстра; гуляш из оленины Экстра; плов из оленины Экстра.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток. Сроки годности охлажденной продукции, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре +2-6°С: полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 48 часов; полуфабрикаты порционные в панировке и мелкокусковые – не более 36 часов; полуфабрикаты мелкокусковые маринованные, наборы для бульона – не более 24 часов.

Рекомендуемый срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: упакованной с применением вакуума – не более 120 суток. Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, в том числе упакованной с применением вакуума, с момента изготовления при температуре +2- 6°C: полуфабрикаты крупнокусковые, порционные без панировки – не более 96 часов; полуфабрикаты порционные в панировке и мелкокусковые – не более 72 часов; полуфабрикаты мелкокусковые маринованные – не более 48 часов.

048

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Консервы мясные из мяса птицы: кусковые: «Птица по-сибирски»; «Птица «Пикантная»; «Птица по-осетински»; «Птица со сладким перцем»; «Птица «Праздничная»; Птица «Сельская»; «Птица с овощами»; «Птица с овощами и грибами»; «Птица «Пряная»; «Птица «Славянская»; «Птица «Горжество» с черносливом; «Курица по-городскому»; «Птица по-селянски»; «Мясо птицы по-особому»; «Птица в грибном соусе»; «Птица в горчичном соусе»; «Птица в остром соусе»; «Птица с овощами в томатном соусе»; «Мясо птицы в белом соусе»; «Цыпленок табака в чесночном соусе»; «Цыпленок табака в соусе ткемали»; «Мясо птицы с маслинами в желе»; «Рагу птицы в желе»; **ветчинные:** «Мясо птицы ветчинное «Особенное»; «Мясо птицы ветчинное «Застольное»; «Мясо птицы ветчинное «Закусочное».

Консервы мясорастительные из мяса птицы: кусковые: «Чахохбили из птицы»; «Птица по-осетински»; «Птица со сладким перцем»; «Птица «Праздничная»; «Птица «Сельская»; «Птица с овощами»; «Птица с овощами и грибами»; «Птица с бобовыми»; «Птица «Горжество» с черносливом»; «Чанфотта из мяса птицы»; «Ризотто из мяса птицы»; «Ризотто из мяса птицы с грибами»; «Утка с яблоками и капустой «Поддеревенски»; «Птица «Дачная» с рисом (гречкой); «Мясное ассорти «Оригинальное»; «Рагу из птицы»; «Рагу из субпродуктов птицы»; «Птица «Дорожная» с капустой»; «Мясо птицы с макаронными изделиями»; «Фрикасе из мяса птицы с рисом»; «Фрикасе из мяса птицы с капустой»; «Птица с овощами в томатном соусе»; «Филе птицы с фасолью в белом (сметанном) соусе»; «Мясо птицы с грибами в желе»; «Мясо птицы с маслинами в желе»; «Птица в желе «Столичная»; «Ассорти из птицы в желе с овощами»; **фаршевые:** «Голубцы из мяса птицы в сметанном (томатном) соусе»; «Тефтели из мяса птицы в томатном соусе».

Консервы мясодержащие из мяса птицы: кусковые: «Птица по-сибирски»; «Птица «Пикантная»; «Птица «Пряная»; «Птица «Славянская»; «Цыпленок тушеный «Семейный»; «Цыпленок тушеный «Офицерский»; «Цыпленок тушеный «Походный»; «Курица по-домашнему»; «Рагу птицы в желе»; «Филе птицы в клюквенном желе»; «Птица в грибном соусе»; «Птица в горчичном соусе»; «Птица в остром соусе»; «Мясо птицы в белом соусе»; «Крылышки куриные в остром соусе»; «Крылышки кириные «Полет купидона»; «Цыпленок табака в орехово-чесночном соусе»; **фаршевые:** «Фарш «Нежный»; «Фарш «Особый»; «Фрикадельки из мяса птицы в белом соусе»; «Котлеты из мяса птицы в соусе»; «Зразы из мяса птицы с сыром в соусе (бульоне)»; «Зразы из мяса птицы с орехами в соусе (бульоне)»; «Зразы из мяса птицы с грибами в соусе (бульоне)»; **ветчинные:** «Мясо птицы ветчинное «На любой вкус».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности консервов при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре от 0°C до 20°C – не более двух лет со дня выработки.

046

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Продукты вареные: конина «Зея»; конина «Алдан»; ветчи-

ПРОДУКТЫ ИЗ КОНИНЫ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

на «Императорская»; конина жал; суретет; шужук. **Продукты вареные формованные:** конина «Саянская». **Продукты вареные в оболочке:** мясо конское «Турист». **Продукты копчено-вареные:** конина «Элитная»; филей «Джугджур»; ребрышки «Горские»; рулет «Сунтар»; мясо «Мустанг»; конина «Мечта»; казылык «Мирас»; конина «Прима»; конина «Тулпар»; бильдяма; грудинка «Гостевая»; казы; шужук. **Продукты копчено-запеченные:** рулет «Сунтар»; конина «Элитная»; мясо «Мустанг»; филей «Джугджур»; ребрышки «Горские». **Продукты запеченные:** шашлык; шашлык по-домашнему. Сырокопченые продукты: балык «Супер»; ребрышки «Горские»; чипсы; филей «Джугджур»; конина жал; суретет; бастурма «Праздничная»; конина жай; шужук. **Сыровяленые продукты:** билтонг с черным перцем; билтонг с красным перцем; билтонг с чесноком; билтонг с паприкой; билтонг пряный; билтонг подкопченный; билтонг классический; билтонг восточный; конина жай; казы; шужук.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности продуктов деликатесных при температуре хранения от 0 °С до 6°С и относительной влажности воздуха $75 \pm 5 \%$ с момента окончания технологического процесса: без консерванта – не более 5 суток; с консервантом – не более 15 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды в порционной нарезке и целыми изделиями: без консерванта – не более 20 суток; с консервантом – не более 45 суток; при сервировочной нарезке: без консерванта – не более 5 суток; с консервантом – не более 20 суток; в искусственных парогазонепроницаемых оболочках не более 25 суток. **Сырокопченых и сыровяленых продуктов,** кроме ребер, при температуре от 0 до 4°С и относительной влажности воздуха $75 \pm 5 \%$ – не более 30 суток; при температуре от 4 до 12°С – не более 15 суток; при температуре от минус 7 до минус 9°С – не более четырех месяцев; при температуре минус 18°С – не более девяти месяцев. **Ребрышки** – при температуре от 0 до 4°С – не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности продуктов деликатесных, упакованных под вакуумом в пакеты типа Criovac,** с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 °С до 4 °С: при сервировочной нарезке не более 20 суток в том числе на предприятии-изготовителе не более 5 суток при порционной нарезке или целыми изделиями не более 30 суток в том числе на предприятии-изготовителе не более 10 суток. **Срок годности продуктов деликатесных из конины** устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами управления Роспотребнадзора.

015

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАР- НЫЕ ИЗ ПТИЦЫ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: курица (целиком) гриль; курица (целиком) гриль острая; курица-гриль с лимоном; курица-гриль с черносливом; курица-гриль с яблоком; курица-гриль По-волжски; перепел-гриль; рябчики-гриль; утка-гриль; цыплята табака; утка, фаршированная картофелем; утка, фаршированная черносливом; утка, фаршированная яблоками; гусь жареный; утка жареная; индейка жареная; глухарь жареный; куропатка жареная; рябчик жареный; тетерев жареный; фазан жареный; курица жареная; курица хрустящая; окорока куриные жареные; бедро куриное жареное; голень куриная жареная; окорочок (бедрышко) куриное с аджикой; окорочок (цыпленок) гриль; окорочок (цыпленок) гриль острый; курица (бедрышки) гриль острые; курица (бедрышки) гриль; курица (крылья) гриль острые; курица (крылья) гриль; курица (филе) гриль острые; курица (филе) гриль; крылья куриные в специях; крылышки куриные жареные; крылышки куриные по-Мексикански; крылышки куриные хрустящие; сациви; курица По-балкански; курица По-китайски; курица По-монастырски; курица Домашняя; курица Сюрприз; курица По-арабски; окорочка куриные фаршированные сыром; окорочка куриные фарши-

инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
 3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

рованные капустой и луком; окорочка куриные фаршированные морковью и луком; бедро куриное фаршированное сыром и черносливом; рулет куриный с грибами; рулет куриный с белыми грибами; рулет куриный с ветчиной и сыром; рулет куриный с омлетом, сыром; рулет куриный с паштетом из печени; рулет куриный с ветчиной и луком; рулет куриный деликатесный; рулет куриный с сыром и чесноком; рулет куриный с черносливом; рулетики Нежность; рулетики из индейки Нежность; рулетики Каприз с ветчиной и огурчиком; рулетики Каприз с грибами и жареным луком; рулетики Каприз с зеленью и чесноком; рулетики Каприз с сыром и ветчиной; рулетик куриный «Морозовский» с потрохами; рулетик куриный «Морозовский» с сыром; отбивная Восторг из курицы; отбивная из филе курицы; котлета натуральная из птицы; котлета по-киевски; котлета Столичная; куриное филе жареное со специями; курица Марсала; курица Пармезан; курица Прованс; индейка запеченная По-болонски; гусь в ореховой шубе; индейка в ореховой шубе; курица в ореховой шубе; утка в ореховой шубе; филе куриное Коллобок; филе куриное жареное в специях; филе куриное Нежное; филе куриное в сыре жареное; филе куриное в сырной панировке; филе индейки Светофор; филе цыпленка Светофор; филе куриное По-сургутски; филе куриное с овощами под майонезом; филе куриное с грибами под майонезом; филе куриное с ветчиной и копченым сыром; филе индейки с ветчиной и копченым сыром; филе куриное, запеченное с болгарским перцем; филе куриное, запеченное с грибами; филе куриное, запеченное с помидорами; филе индейки с ананасом; филе индейки запеченное с луком; филе индейки с ананасом и сыром; филе куриное с ананасом и сыром; курица Смак с ветчиной и ананасом; курица Смак с грибами и огурцом; индейка Смак с ветчиной и ананасом; индейка Смак с грибами и огурцом; индейка с грибами запеченная; филе куриное По-богемски; филе куриное Царская Трапеза; филе куриное фаршированное; филе куриное фаршированное Пикантное; ножка куриная, фаршированная грибами; окорочок куриный фаршированный; курица фаршированная по-Грузински; куриные палочки; палочки из индейки; шашлык куриный; шашлык из индейки жареный; филе куриное с фасолью стручковой; курица в сметанном соусе; филе куриное слоеное с беконом; филе куриное с ананасом в омлете; филе куриное с помидорами в омлете; рагу из курицы с овощами; рагу из гуся; рагу из утки; рагу из индейки; чахохбили; желудки куриные жареные с луком; котлеты куриные паровые с грибами; котлеты куриные паровые; котлеты рубленые из курицы; котлеты, биточки куриные; котлетки Нежные из курицы; котлеты из курицы со шпинатом; шницель по-министерски; ежики из индейки; тефтели куриные; котлеты Пожарские куриные; котлеты Оригинальные; зразы куриные; курица фаршированная Галантин; пирог куриный с грибами; оладьи куриные жареные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°C: не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре +2-6°C: не более 48 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной – не более 90 суток; весовой – не более 30 суток.

КОЛБАСЫ, СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ВЕТЧИНЫ, ПАШТЕТЫ

034

**КОЛБАСЫ
ВАРЕННЫЕ**

Цена комплекта

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – варенные колбасы (колбаски), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

документов**15 000 руб.**

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Продукцию выпускают в следующем **ассортименте: Продукт мясной категории А:** колбаса вареная «Адмиралтейская»; колбаса вареная «Адмиралтейская особая»; колбаса вареная «Белая по-испански с языком»; колбаса вареная «Белая прессованная голова»; колбаса вареная «Белая свиная»; колбаса вареная «Вестфальская из окорока»; колбаса вареная «Голова прессованная силезская»; колбаса вареная «Для жарки на вертеле»; колбаса вареная «Диета»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная»; колбаса вареная «Из говядины»; колбаса вареная «Из говядины Люкс»; колбаса вареная «Из окорока по-испански»; колбаса вареная «Из окорока с перцем»; колбаса вареная «Казачья»; колбаса вареная «Кельбосса»; колбаса вареная «Конская»; колбаса вареная «Краковская с окороком»; колбаса вареная «Лосиная»; колбаса вареная «Любимая»; колбаса вареная «Любимая свиная»; колбаса вареная «Мценская»; колбаса вареная «Обеденная»; колбаса вареная «Оленья»; колбаса вареная «Онежская»; колбаса вареная «Останкинская»; колбаса вареная «Охотничья»; колбаса вареная «Охотничья по-краковски»; колбаса вареная «Охотничья по-северонемецки»; колбаса вареная «Охотничья по-южнонемецки»; колбаса вареная «Парижская с окороком»; колбаса вареная «Пивной окорок с говядиной»; колбаса вареная «По-ваадландски для обжарки»; колбаса вареная «По-краснодарски»; колбаса вареная «По-московски»; колбаса вареная «Потребительская»; колбаса вареная «Прессованная голова по-силезски»; колбаса вареная «Рассказовская»; колбаса вареная «С бараниной»; колбаса вареная «С сорбитом»; колбаса вареная «С языком грубого измельчения»; колбаса вареная «Сялями вареная»; колбаса вареная «Тирольская с окороком»; колбаса вареная «Швейцарская из мяса быков»; колбаски вареные «Красные по-испански для обжарки».

Продукт мясной категории Б: колбаса вареная «Аппетитная»; колбаса вареная «Балашовская»; колбаса вареная «Бальрон»; колбаса вареная «Белая кольцами»; колбаса вареная «Белгородская»; колбаса вареная «Белково-диетическая»; колбаса вареная «Ветчинная»; колбаса вареная «Волгоградская»; колбаса вареная «Волжская»; колбаса вареная «Вятская»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная»; колбаса вареная «Вроцлавская чесночная особая»; колбаса вареная «Гамбургская с сардинами»; колбаса вареная «Ганноверская с мозгами (хинвурст)»; колбаса вареная «Геттингенская в пузыре с эмментальским сыром»; колбаса вареная «Голландская свиная»; колбаса вареная «Голова прессованная страсбургская»; колбаса вареная «Городская грубого измельчения по-нюрнбергски»; колбаса вареная «Для обжарки»; колбаса вареная «Для обжарки по-эльзасски»; колбаса вареная «Для обжарки рейнская»; колбаса вареная «Для обжарки с карри»; колбаса вареная «Для завтрака»; колбаса вареная «Днестровская»; колбаса вареная «Докторская особая»; колбаса вареная «Домашняя»; колбаса вареная «Елецкая»; колбаса вареная «Закусочная оригинальная Люкс»; колбаса вареная «Здоровье»; колбаса вареная «Из телятины»; колбаса вареная «Желтая»; колбаса вареная «Кабаносси»; колбаса вареная «Казачья особая»; колбаса вареная «Киевская»; колбаса вареная «Кнаквурст штутгарский»; колбаса вареная «Краковская с окороком Восторг»; колбаса вареная «Краковская»; колбаса вареная «Крокеты из колбасы для обжарки»; колбаса вареная «Курская»; колбаса вареная «Лионская»; колбаса вареная «Лионская белая»; колбаса вареная «Лионская по-французски»; колбаса вареная «Лионская по-швейцарски»; колбаса вареная «Лионская с паприкой»; колбаса вареная «Лионская с перцем»; колбаса вареная «Лионская с фисташками»; колбаса вареная «Любительская баранья»; колбаса вареная «Медистер по-шведски»; колбаса вареная «Меттвурст гамбургский»; колбаса вареная «Меттвурст северо-немецкий»; колбаса вареная «Мичуринская»; колбаса вареная «Мортаделла»; колбаса вареная «Мортаделла пестрая»; колбаса вареная «Мортаделла с паприкой»; колбаса вареная «Мортаделла южно-немецкая»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Люкс»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Московская»; колбаса вареная «Мясная обыкновенная Кремлев-

ская»; колбаса вареная «Мясная»; колбаса вареная «Мясная франкфуртская»; колбаса вареная «Мясная померанская»; колбаса вареная «Мясная рейнская»; колбаса вареная «Мясная Люкс»; колбаса вареная «Мясная запеченная»; колбаса вареная «Мясная поштутгартски»; колбаса вареная «Мясная телячья»; колбаса вареная «Мясная белая»; колбаса вареная «Мясная грубого измельчения»; колбаса вареная «Мясная для завтрака»; колбаса вареная «Москворецкая»; колбаса вареная «Мраморная»; колбаса вареная «Нежная сливочная»; колбаса вареная «Новая»; колбаса вареная «Новая Люкс»; колбаса вареная «Новая Мичуринская»; колбаса вареная «Новомосковская»; колбаса вареная «Обычная»; колбаса вареная «Особая баранья»; колбаса вареная «Особая»; колбаса вареная «Острая»; колбаса вареная «Охотничья императорская»; колбаса вареная «Парижская мясная»; колбаса вареная «Печеночная»; колбаса вареная «Печеночная франконская»; колбаса вареная «Пивная»; колбаса вареная «Пивная Мадридская»; колбаса вареная «Пивная Геттингенская»; колбаса вареная «Пивная по-баварски»; колбаса вареная «Подольская»; колбаса вареная «По-русски»; колбаса вареная «Походная»; колбаса вареная «Прессованная в мешочке»; колбаса вареная «Прессованная голова гессенская»; колбаса вареная «Прессованная голова по-штутгартски»; колбаса вареная «Прессованная голова»; колбаса вареная «Прессованная по-испански»; колбаса вареная «Прессованная по-русски»; колбаса вареная «Радужная»; колбаса вареная «Роквурст гельднерский»; колбаса вареная «Российская»; колбаса вареная «С легкими»; колбаса вареная «С окороком и сыром»; колбаса вареная «С паприкой и шпиком»; колбаса вареная «С сардинами»; колбаса вареная «С селезенкой»; колбаса вареная «С сердцем»; колбаса вареная «С телятиной»; колбаса вареная «С телятиной Люкс»; колбаса вареная «С шампанским»; колбаса вареная «С молоком»; колбаса вареная «Сельская»; колбаса вареная «Семилукская»; колбаса вареная «Сибирская»; колбаса вареная «Станичная»; колбаса вареная «Степная»; колбаса вареная «Столовая оригинальная»; колбаса вареная «Светлая с языком»; колбаса вареная «Страсбургская»; колбаса вареная «Субпродуктовая»; колбаса вареная «Субпродуктовая Мичуринская»; колбаса вареная «Туристская»; колбаса вареная «Угличская»; колбаса вареная «Украинская»; колбаса вареная «Чайная оригинальная»; колбаса вареная «Чесночная»; колбаса вареная «Чесночная Люкс»; колбаса вареная «Франконская мясная»; колбаса вареная «Франкфуртская желтая»; колбаса вареная «Штоквурст»; колбаса вареная «Шморвурст гарцский»; колбаса вареная «Южная»; колбаса вареная «Докторская оригинальная»; колбаса вареная «К чаю»; колбаса вареная «Молочная оригинальная»; колбаса вареная «Русская оригинальная»; колбаса вареная «Сливочная оригинальная»; колбаса вареная «Сливочная»; колбаски вареные «Белые мюнхенские»; колбаски вареные «Боквурст баварский»; колбаски вареные «Боквурст баденский»; колбаски вареные «Вольвурст»; колбаски вареные «Гессенские для обжарки»; колбаски вареные «Для жарки по-тирольски»; колбаски вареные «Для жарки с анчоусами»; колбаски вареные «Для жарки с трюфелями»; колбаски вареные «Для жарки»; колбаски вареные «Для обжарки в пивном маринаде»; колбаски вареные «Для обжарки на решетке»; колбаски вареные «Для обжарки с шампанским»; колбаски вареные «Для обжарки с яйцом и молоком»; колбаски вареные «Для обжарки»; колбаски вареные «Итальянские для обжарки»; колбаски вареные «Кнакер нежный»; колбаски вареные «Кнакер»; колбаски вареные «Кобургские для обжарки»; колбаски вареные «Крестьянские баденские»; колбаски вареные «Мюнхенские для жарки»; колбаски вареные «Нордгаузские для обжарки»; колбаски вареные «Нюрнбергские для обжарки»; колбаски вареные «Парижские для обжарки»; колбаски вареные «По-верхнебаварски для обжарки»; колбаски вареные «Польские для жарки»; колбаски вареные «По-мюнхенски»; колбаски вареные «С кальвадосом»; колбаски вареные «Сальваторские по-нюрнбергски»; колбаски вареные «Телячьи»; колбаски вареные «Тюрингские для обжарки»; колбаски вареные «Франконские для обжарки»; колбаски вареные «Хлысты»; колбаски вареные «Швайнфуртские для обжарки».

Продукт мясной категории В: колбаса вареная «Ветчинно-рубленая по-московски»; колбаса вареная «Голова прессованная белая аншпахская»; колбаса вареная «Голова прессованная по-майнциски»; колбаса вареная «Деревенская с мозгами»; колбаса вареная «Из свиной головы»; колбаса вареная «Кабаносси Люкс»; колбаса вареная «Кавасси»; колбаса вареная «Крестьянский вздох» по-пфальцски»; колбаса вареная «Крестьянская»; колбаса вареная «Мусульманская»; колбаса вареная «Оберландская для обжарки»; колбаса вареная «По-богемски с вином для обжарки»; колбаса вареная «Печеночная итальянская»; колбаса вареная «Печеночная по-штутгартски»; колбаса вареная «Прима»; колбаса вареная «Сельская Особая»; колбаса вареная «С мозгами»; колбаса вареная «С почками»; колбаса вареная «С тмином»; колбаса вареная «Сливочная Московская»; колбаса вареная «Симбирская»; колбаса вареная «Симбирская Люкс»; колбаса вареная «Симбирская Особая»; колбаса вареная «Тминная»; колбаса вареная «Туристская обычная»; колбаса вареная «Эстонская»; колбаса вареная «Южная Люкс»; колбаски вареные «По-берлински»; колбаски вареные «Шублинги обыкновенные».

Продукт мясосодержащий: колбаса вареная «Ветчинно-рубленая с индейкой»; колбаса вареная «Дмитриевская»; колбаса вареная «Кавказская»; колбаса вареная «Куриная»; колбаса вареная «Чесночная по-киевски». Примечание: Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в рецептуре мясных продуктов (без учета воды, потерянной при термической обработке): категории А – свыше 60,0 %; категории Б – свыше 40,0 % до 60,0 %; категории В – от 20,0 % до 40,0 % включительно.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% (кроме продукции в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере). Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности** колбас (колбаски) вареных упакованных **целыми батонами** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 5 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 30 суток; с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325 – 35 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы в полиамидной барьерной оболочке – до 60 суток; **порционная нарезка** с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 30 суток; сервировочная нарезка – 10 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0°С до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

171

ПАШТЕТЫ

Цена комплекта документов

12 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с ре-

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на паштеты мясные или мясосодержащие продукты, выработанные из термически обработанного сырья, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Продукты мясные: паштет «Бомба из окорока»; паштет «Весенний»; паштет «Воронежский»; паштет «Золото рейна»; паштет «Крестьянский с анчоусами»; паштет «Липецкий»; паштет «Лоэнгрин с шампиньонами»; паштет «Мичуринский»; паштет «Парижский»; паштет «По-майнцики»; паштет «С телячьей зубной железой»; паштет «Тамбовский»; паштет «Телячий»; паштет «Террине со свиной по-

цептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

французски»; паштет «Тулиновский»; паштет «Хмелевской»; паштет «Шампань»; паштет из глухаря; паштет из оленины; паштет из свиного рыла; паштет итальянский «Верди»; паштет ливерный «Нежный»; паштет ливерный «Пикантный»; паштет ливерный запеченный «Версаль»; паштет ливерный запеченный; паштет ливерный с сардинами «Вкус наслаждения»; паштет ливерный с сардинами «По-шведски»; паштет ливерный с сардинами «Датский»; паштет ливерный с сыром пармезан «Итальянский вечер»; паштет ливерный с трюфелями «Адажио»; паштет ливерный с трюфелями «Императорский марш»; паштет ливерный с шампиньонами «Аристократ»; паштет ливерный с шампиньонами «Ветер в ивах»; паштет с дичью (зайчатиной); паштет с карбонадом; паштет с лесным орехом; паштет с мозгами; паштет с окороком и сыром; паштет с оливками; паштет с трюфелями; паштет с фаршем из окорока; паштет с шампиньонами «Мелодии Вагнера»; паштет с языками и головой «Дуэт»; паштет свиной «Праздничный»; паштет со свиной ножкой; паштет телячий «Валькирия»; паштет колбаски «Печеночные»; паштет «Печеночный с грибами»; паштет «Печеночный с беконом»; паштет «Печеночный Классический»; паштет «Ветчинный»; паштет «Столичный»; паштет «Для завтрака»; паштет «Ливерный»; паштет «Украинский»; паштет «Мясной»; паштет «Чиполлино»; паштет «Нежный»; паштет «Мясной крем»; паштет «Праздничный»; паштет «Подомашнему»; паштет «Для завтрака Люкс»; паштет «Дюймовочка»; паштет «Бородинский»; паштет «Донской»; паштет «Закусочный»; паштет «По-мичурински»; паштет «К завтраку»; паштет «Столичный Люкс»; паштет «Дмитриевский»; паштет «Испания»; паштет «Гамбовский». **Продукты мясосодержащие:** паштет «По-домашнему нежный»; паштет «Пате»; паштет «Классик»; паштет «Сливочный»; паштет «Семейный»; паштет «Нежный заяц»; паштет «Петушок»; паштет «Острый»; паштет «Пряный»; паштет «Мясной вкус»; паштет «Любительский»; паштет «Сельский»; паштет «К чаю»; паштет «Бутербродный».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 75±5% (кроме продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере). Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемый срок годности** продукции - не более 35 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0°C до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

036

СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ, ШПИКАЧКИ

Цена комплекта документов

12 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – сосиски и сардельки, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Сосиски: Продукт мясной категории Б: сосиски «Дмитриевские»; сосиски «Зайчонок»; сосиски «Из говядины»; сосиски «Нежные»; сосиски «Обыкновенные»; сосиски «По-особому»; сосиски «Сербские»; сосиски «Столичные»; сосиски «Тюрингские»; сосиски «Франкфуртские». **Продукт мясной категории В:** сосиски «Аппетитные»; сосиски «Аугсбургские копченые»; сосиски «Баденские мясные»; сосиски «Бараньи»; сосиски «Бергские»; сосиски «Бульонные»; сосиски «Венские»; сосиски «Городские»; сосиски «Готские»; сосиски «Дебреценские»; сосиски «Деликатесные»; сосиски «Диета»; сосиски «Диетические»; сосиски «Докторские Московские»; сосиски «Закусочные»; сосиски «Коктейльные»; сосиски «Копченые»; сосиски «Красные»; сосиски «Крестьянский вздох»; сосиски «Любимые»; сосиски «Мичуринские»;

3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);

4. Экспертное заключение к ТУ;

5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

сосиски «Мюнхенские копченые»; сосиски «Николаевские»; сосиски «Охотничьи»; сосиски «По-краковски»; сосиски «Польские»; сосиски «По-мичурински»; сосиски «По-русски»; сосиски «Пфальцские»; сосиски «Регенбургские»; сосиски «Рейнские»; сосиски «С карри»; сосиски «С молоком»; сосиски «С паприкой»; сосиски «С сардинами»; сосиски «Со сливками»; сосиски «Туристские»; сосиски «Тюрингские чесночные»; сосиски «Франкфуртские говяжьи»; сосиски «Франкфуртские»; сосиски «Штутгарские с луком»; сосиски «Штутгарские»; сосиски «Юбилейные». **Продукт мясной категории Г:** сосиски «Баварские»; сосиски «Баденские»; сосиски «Берлинские чесночные»; сосиски «Кабачки по-швайцнишки»; сосиски «Куриные»; сосиски «Подольские»; сосиски «Померанские»; сосиски «С почками»; сосиски «С тмином»; сосиски «Старонемецкие». **Продукт мясосодержавший:** сосиски «Аппетитные» (2 вариант); сосиски «Гатчинские»; сосиски «Деревенские»; сосиски «Мичуринские куриные». **Сардельки: Продукт мясной категории Б:** сардельки «Дмитриевские»; сардельки «Закусочные»; сардельки «Из говядины»; сардельки «Телячьи»; сардельки «Языковые». **Продукт мясной категории В:** сардельки «Бараньи»; сардельки «Из свинины»; сардельки «Ливенские»; сардельки «Молодежные»; сардельки «Николаевские»; сардельки «Обеденные»; сардельки «Особенные»; сардельки «Первый сорт»; сардельки «Столовые». **Продукт мясной категории Г:** сардельки «Субпродуктовые». **Продукт мясосодержавший:** сардельки «Андреевские»; сардельки «Аппетитные»; сардельки «Ароматные»; сардельки «Мичуринские со шпиком»; сардельки «Мичуринские»; сардельки «Радужные»; сардельки «Фантазия».

Изменение № 1

Дополнить ассортимент Сосиски: Продукт мясной категории В: сосиски «Кноблихен»; сосиски «Чесночные»; сосиски «Оленьи к завтраку»; сосиски «Нежные оленьи»; сосиски «Венские» (2 вариант); сосиски «Сливочные оригинальные»; сосиски «Молочные традиционные». **Продукт мясосодержавший:** сосиски «Венские» (3 вариант); сосиски «Молочные с курицей». **Сардельки: Продукт мясной категории В:** сардельки «Аппетитные из оленины»; сардельки «Чукотские из оленины»; сардельки «Сочные»; шпикачки «Особые»; шпикачки «Языковые»; шпикачки «Телячьи»; шпикачки «Особенные»; шпикачки «Мичуринские»; шпикачки «Аппетитные»; шпикачки «Бульонные»; шпикачки «Закусочные»; шпикачки «Коктейльные»; шпикачки «С карри»; шпикачки «Деликатесные»; шпикачки «С паприкой»; шпикачки «Старонемецкие»; шпикачки «Венские»; шпикачки «С сардинами»; шпикачки «В мясной оболочке»; шпикачки «Франкфуртские». **Продукт мясной категории Г:** сардельки «Баварские»; шпикачки «Столовые»; шпикачки «Бараньи». **Продукт мясосодержавший:** сардельки «Пикантные»; сардельки «Иранские»; сардельки «Турецкие»; шпикачки «Ароматные»; шпикачки «Аппетитные» (2 вариант); шпикачки «Радужные»; шпикачки «Ассорти»; шпикачки «Фантазия».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят при температуре от 0°С до 6°С и относительной влажности воздуха 75±5% (кроме продукции в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере). Сроки годности продукции устанавливает изготовитель. **Рекомендуемые сроки годности продукции. СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ** без применения вакуума или модифицированной атмосферы в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 5 суток, в полиамидной проникаемой оболочке – 10 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы в полиамидной барьерной оболочке – 15 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е 262, Е325, Е326) в натуральной, искусственной белковой, целлофановой оболочке – 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 30 суток; с применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 – 35 суток. **Рекомендуемый срок**

годности продукции при температуре от 0°С до 6°С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

049

КОЛБАСЫ ПОЛУКОП- ЧЕННЫЕ, ВА- РЕНО- КОПЧЕННЫЕ И ЖАРЕННЫЕ

Цена комплекта документов

12 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) полукопченые, варено-копченые и жареные, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – полукопченые. Категория А: колбаса полукопченая «Из говядины». **Категория Б:** колбаса полукопченая «Арбатская»; колбаса полукопченая «Астраханская»; колбаса полукопченая «Волжская»; колбаса полукопченая «Вологодская»; колбаса полукопченая «Гатчинская»; колбаса полукопченая «Глазовская»; колбаса полукопченая «Загорская»; колбаса полукопченая «Из баранины»; колбаса полукопченая «Из баранины» (2 вариант); колбаса полукопченая «Кантемировская»; колбаса полукопченая «Конская»; колбаса полукопченая «Липецкая»; колбаса полукопченая «Липецкая» (2 вариант); колбаса полукопченая «Озерская»; колбаса полукопченая «Озерская» (2 вариант); колбаса полукопченая «Оленья»; колбаса полукопченая «По-армавирски»; колбаса полукопченая «По-венгерски»; колбаса полукопченая «По-московски»; колбаса полукопченая «По-московски» (2 вариант); колбаса полукопченая «По-одесски»; колбаса полукопченая «По-столичному Люкс»; колбаса полукопченая «По-таллински»; колбаса полукопченая «Прима»; колбаса полукопченая «Раменская»; колбаса полукопченая «Раменская» (2 вариант); колбаса полукопченая «Славянская»; колбаса полукопченая «Сходненская»; колбаса полукопченая «Сходненская» (2 вариант); колбаса полукопченая «Тамбовская»; колбаса полукопченая «Тихорецкая»; колбаса полукопченая «Южная»; колбаски полукопченые «Охотника». **Категория В:** колбаса полукопченая «Брянская»; колбаса полукопченая «Горская»; колбаса полукопченая «Для закуски»; колбаса полукопченая «Домашняя»; колбаса полукопченая «Из свинины»; колбаса полукопченая «Казачья»; колбаса полукопченая «Казинская»; колбаса полукопченая «Казинская» (2 вариант); колбаса полукопченая «Ливенская»; колбаса полукопченая «Лосиная»; колбаса полукопченая «Москворецкая»; колбаса полукопченая «Орловская»; колбаса полукопченая «Пермская»; колбаса полукопченая «Пермская» (2 вариант); колбаса полукопченая «По-городскому»; колбаса полукопченая «Подмосковная»; колбаса полукопченая «По-краковски»; колбаса полукопченая «По-полтавски»; колбаса полукопченая «По-польски»; колбаса полукопченая «По-украински»; колбаса полукопченая «Рублевская»; колбаса полукопченая «Сельская»; колбаса полукопченая «Сервелат Балтийский»; колбаса полукопченая «Сервелат Дорожный»; колбаса полукопченая «Тирольская»; колбаски полукопченые «Берлинские»; колбаски полукопченые «Пикник»; колбаски полукопченые «По-охотничьи»; колбаски полукопченые «Спасские». **Категория Г:** колбаса полукопченая «Кубанская»; колбаса полукопченая «Пряная»; колбаса полукопченая «Рыбацкая»; колбаса полукопченая «Субпродуктовая»; колбаса полукопченая «Чайная»; колбаски полукопченые «С сыром». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – варено-копченые. Категория Б:** колбаса варено-копченая «Брегенвурст ганноверский»; колбаса варено-копченая «Ганноверская для тушения»; колбаса варено-копченая «Деликатесная Московская»; колбаса варено-копченая «Из баранины»; колбаса варено-копченая «Из говядины»; колбаса варено-копченая «Любимая»; колбаса варено-копченая «Меттвурст бременский»; колбаса варено-копченая «Меттвурст по-шведски»; колбаса варено-копченая «Особая»; колбаса варено-копченая «По-

московски»; колбаса варено-копченая «Праздничная»; колбаса варено-копченая «Салями»; колбаса варено-копченая «Сервелат Русский»; колбаса варено-копченая «Фальш-вурст шведский». **Категория В:** колбаса варено-копченая «Белая ганноверская»; колбаса варено-копченая «Луковая»; колбаса варено-копченая «Меттвурст вестфальский»; колбаса варено-копченая «Меттвурст гамбургский»; колбаса варено-копченая «Салями Домашняя»; колбаса варено-копченая «Салями Классическая»; колбаса варено-копченая «Салями по-богемски»; колбаса варено-копченая «Сервелат Мускатный». **Категория Г:** колбаса варено-копченая «Ганноверская». **Группа – продукты мясные. Вид – колбасы. Подвид – жареные. Категория В:** колбаса жареная «По-украински». **Категория Д:** колбаса жареная «Московская с печенью». **Группа – продукты мясосодержащие. Вид – колбасы (колбаски). Подвид – полукопченые.** Колбаса полукопченая «Волжская» (2 вариант); колбаса полукопченая «Донская»; колбаса полукопченая «Казачья» (2 вариант); колбаса полукопченая «Николаевская»; колбаса полукопченая «Пикантная Московская»; колбаса полукопченая «По-московски» (3 вариант); колбаса полукопченая «Хуторская»; колбаски полукопченые «Швейцарские».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при относительной влажности воздуха 75-78 %. **Колбасы полукопченые** при температуре не выше 20°C упакованная целыми батонами без применения вакуума или модифицированной газовой среды – 3 суток, не выше 12°C – 10 суток, от 0°C до 6°C – 15 суток; без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) при температуре от 0°C до 6°C – 30 суток; при температуре от 0°C до 6°C упакованной целыми батонами с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 30-60 суток, порционная нарезка – 12-45 суток, сервировочная нарезка – 10-20; **Колбасы варено-копченые** от 12°C до 15°C упакованные целыми батонами без применения вакуума или модифицированной газовой среды – 15 суток; от 0°C до 4°C с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 30 суток; от 5°C до 8°C сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 8 суток. **Колбасы жареные** от 0°C до 6°C целыми батонами без применения вакуума или модифицированной газовой среды – 5 суток; без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – 10 суток; с применением вакуума или модифицированной газовой среды – 15 суток; от 0°C до 6°C залитые жиром в емкостях без применения вакуума или модифицированной газовой среды – 15 суток. **Рекомендуемые сроки годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 10°C (целыми батонами): полукопченой – не более 90 суток; варено-копченой – не более 120 суток; жареной – не более 30 суток.

190
КОЛБАСЫ
СЫРОКОПЧЕ-
НЫЕ. СЕРВЕЛА-
ТЫ, САЛЯМИ,
ШЛАКВУРСТ,
ПЛОКВУРСТ,
МЕТТВУРСТ,
КНАКВУРСТ, РО-
КВУРСТ

Цена комплекта
документов

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Сырокопченая колбаса, твердая мелкозернистая: сервелат из говядины; сервелат брауншвейгский; сервелат тюрингский; сервелат готский; сервелат вестфальский; сервелат голштинский; сервелат в натуральной оболочке крупного калибра (шлаквурст); сервелат из баранины; сервелат в оболочке свиного околопочечного жира; сервелат испанский; шлаквурст брауншвейгский крупного калибра; шлаквурст тюрингский; шлаквурст вестфальский. **Сырокопченая колбаса твердая крупнозернистая:** салями белая; салями баранья; салями по-хорватски; салями летняя; салями с добавлением окорока; салями немецкая; салями брауншвейгская; салями голштинская; салями тюрингская; салями по-итальянски; салями по милански; салями с перцем; салями по-веронски; салями по-венгерски; салями пастушья; плоквурст; плоквурст простой; плоквурст с добавлением окорока; плоквурст с добавлением окорока, вяленый; плоквурст с добавлением окорока вестфальский; меттвурст; меттвурст вяленый;

12 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение;
5. Акт приема-передачи.

меттвурст, копчение «альраух»; меттвурст гамбургский; меттвурст голштинский; меттвурст деревенский; меттвурст польский; меттвурст вестфальский; меттвурст вестфальский вяленый; меттвурст по-французски; кнаквурст тюрингский; роквурст гелдернский.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности колбас при относительной влажности воздуха 75-78%: сырокопченых при температуре: от 120С до 150С – не более 4 мес. от минус 20С до минус 40С – не более 6 мес. от минус 70С до минус 90С – не более 9 мес.

180

ВЕТЧИНЫ, РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ветчину, рулеты и изделия колбасные рыбные (далее – продукция), вырабатываемые из фарша и/или кусочков различных видов рыб с использованием пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (нерыбные объекты промысла, овощи, грибы, сыр и т.п.), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается без деления на сорта в охлажденном, подмороженном и замороженном виде, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, используется в пищу без дополнительной обработки. Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции.

АССОРТИМЕНТ: рулеты варено-копченые: рулет лососевый «Особый»; рулет лососевый «Белый медведь»; рулет лососевый «Рыбный рай»; рулет лососевый «Охотский»; рулет филейный лососевый «Находка»; рулет филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет лососевый «Изумление»; рулет из Белуги; Осетра; Севрюги; Белуги и кеты; Осетра и кеты; Севрюги и кеты; Судака и кеты; Щуки и кеты; Сомы и кеты; Трески и кеты; рулет «Любительский» из рыбы-капитан; рулет «Прелесть» из зубатки.

Рулеты вареные: рулет лососевый «Особый»; рулет лососевый «Белый медведь»; рулет лососевый «Рыбный рай»; рулет лососевый «Охотский»; рулет филейный лососевый «Находка»; рулет филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет лососевый «Изумление»; рулет из Белуги; Осетра; Севрюги; Белуги и кеты; Осетра и кеты; Севрюги и кеты; Судака и кеты; Щуки и кеты; Сомы и кеты; Трески и кеты; рулет «Любительский» из рыбы-капитан; рулет «Прелесть» из зубатки.

Ветчины варено-копченые: ветчина лососевая «Дальневосточная»; ветчина «Белый медведь»; ветчина лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина лососевая «Камчатская»; ветчина лососевая «Чукотская»; ветчина рыбная «Каспийская»; ветчина лососевая с сыром «Любительская»; ветчина лососевая Пикантная; ветчина рыбная Пикантная; ветчина Пикантная Экстра; ветчина Пикантная Антарктика; ветчина Пикантная «Дива»; ветчина Пикантная Люкс; ветчина Пикантная Северная.

Ветчины вареные: ветчина лососевая «Дальневосточная»; ветчина «Белый медведь»; ветчина лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина лососевая «Камчатская»; ветчина лососевая «Чукотская»; ветчина рыбная «Каспийская»; ветчина лососевая с сыром «Любительская»; ветчина рыбная вареная с ароматом копчения; ветчина лососевая Пикантная; ветчина рыбная Пикантная; ветчина Пикантная Экстра; ветчина Пикантная Антарктика; ветчина Пикантная «Дива»; ветчина Пикантная Люкс; ветчина Пикантная Северная.

Колбасы вареные: колбаса «Особенная»; колбаса Лососевая; колбаса Судакская; колбаса Тресковая; колбаса из филе морского окуня; колбаса рыбная вареная с ароматом копчения.

Колбасы варено-копченые: колбаса «Особенная»; колбаса Лососевая; колбаса Судаковая; колбаса Тресковая; колбаса из филе морского окуня.

Сосиски вареные: сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические». сосиски рыбные вареные с ароматом копчения.

Сосиски варено-копченые: сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические».

Колбаски: колбаски для жарки.

Сардельки: сардельки рыбные варено-копченые; сардельки рыбные вареные. сардельки рыбные вареные с ароматом копчения. Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель.

Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции.

Срок годности продукции с даты изготовления *при температуре от 0 до 6°C* и относительной влажности 75-78%: в парогазонепроницаемой оболочке или упакованные под вакуумом, в МГС: с консервантом – не более 30 суток; без консерванта – не более 15 суток; в натуральной оболочке и в стрейч-пленке – не более 15 суток; срок годности продукции с даты изготовления *при температуре* не выше минус 18°C *С* и относительной влажности 75-78% не более 3 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения.

125

ПРОДУКТЫ СОЕВЫЕ К ПОСТНОМУ СТОЛУ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты соевые к постному столу (далее – продукция). Продукция выпускается в охлажденном виде. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

АССОРТИМЕНТ: колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с оливками»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с морской капустой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с огурцами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с Мозаикой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски со спаржей»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с оливками и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с морской капустой и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с укропом и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с морковью и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и фасолью»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и грибами»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, грибами и укропом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и черносливом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом, фасолью и курагой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с горохом и курагой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с фасолью и черносливом»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с фасолью и курагой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с овсяной крупой»; колбаса вегетарианская вареная «По-монастырски с ячменной крупой»; колбаса вегетарианская вареная «По-

вегетарианский «Постный с оливками и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с морской капустой и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с укропом»; паштет вегетарианский «Постный с укропом и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с морковью и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и укропом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и фасолью»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и укропом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и грибами»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и укропом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и черносливом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и черносливом»; паштет вегетарианский «Постный с горохом, фасолью и курагой»; паштет вегетарианский «Постный с горохом и курагой»; паштет вегетарианский «Постный с фасолью и черносливом»; паштет вегетарианский «Постный с фасолью и курагой»; паштет вегетарианский «Постный с лесным орехом»; паштет вегетарианский «Постный с кедровым орехом»; паштет вегетарианский «Постный «Мичуринский»; паштет вегетарианский «Постный «Пикантный с грибами»; паштет вегетарианский «Постный «Пикантный с морской капустой»; паштет вегетарианский «Постный со вкусом овощей»; паштет вегетарианский «Постный классический «Морской».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности продуктов соевых к постному столу при температуре от 4 до $\pm 2^{\circ}\text{C}$ – не более 30 суток.

162

КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ, ЛИВЕРНЫЕ И ЗЕЛЬЦЫ

Цена комплекта документов

15 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные и мясосодержащие продукты – колбасы (колбаски) кровяные, колбасы (колбаски) ливерные и зельцы, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Колбасы кровяные. Продукт мясной Категории А: колбаса кровяная; колбаса кровяная «Брауншвейгская»; колбаса кровяная «Дрезденская «Берег Эльбы»; колбаса кровяная «Дрезденская изысканная»; колбаса кровяная «Красная бременхафенская»; колбаса кровяная «Красная деревенская по-гессенски»; колбаса кровяная «Красная нежная»; колбаса кровяная «Красная тюрингская»; колбаса кровяная «Красная французская»; колбаса кровяная «Ливерная красная»; колбаса кровяная «Мясная берлинская»; колбаса кровяная «Мясная домашняя»; колбаса кровяная «Мясная дрезденская»; колбаса кровяная «Мясная крестьянская»; колбаса кровяная «Мясная тюрингская»; колбаса кровяная «Прессованная северо-немецкая»; колбаса кровяная «Прессованная силезская»; колбаса кровяная «Прессованная»; колбаса кровяная «Прессованная южно-немецкая»; колбаса кровяная «С тыквой»; колбаса кровяная «Филейная»; колбаса кровяная «Филейная с языком».

Продукт мясной Категории Б: колбаса кровяная «Закусочная»; колбаса кровяная «Итальянская»; колбаса кровяная «Красная»; колбаса кровяная «Красная Любительская»; колбаса кровяная «Кровяной мешок»; колбаса кровяная «Прессованный мешок с колбасой для обжарки по-нюрнбергски»; колбаса кровяная «С красным вином по-итальянски»; колбаса кровяная «С мозгами»; колбаса кровяная «С языком»; колбаса кровяная «Силезская»; колбаса кровяная «Франконская со шкваркой»; колбаса кровяная «Черная по-штутгартски»; колбаса кровяная со штучными включениями языка.

Продукт мясной Категории В: колбаса кровяная «3 сорт»; колбаса кровяная «Хмелевская»; колбаса кровяная «Заворонежская»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Особая»; колбаса кровяная «Брауншвейгская Любимая»; колбаса кровяная «Вареная»;

колбаса кровяная «Венская»; колбаса кровяная «Верхнефранконская со шпиком»; колбаса кровяная «Домашняя»; колбаса кровяная «Домашняя по-Немецки»; колбаса кровяная «Домашняя особая»; колбаса кровяная «Желудки со шкуркой майнцинские»; колбаса кровяная «Желудок красный по-мангеймски»; колбаса кровяная «Калорийная»; колбаса кровяная «Красный желудок грубого измельчения мангеймский»; колбаса кровяная «Крестьянская по-франконски»; колбаса кровяная «Крестьянская»; колбаса кровяная «Кровяная со шкварками»; колбаса кровяная «Нордгаузенская в желудке»; колбаса кровяная «Оберландская»; колбаса кровяная «Питательная»; колбаса кровяная «По-франконски со шпиком»; колбаса кровяная «Прессованная берлинская»; колбаса кровяная «Прессованный мешок красный, кульмбахский»; колбаса кровяная «Рейнская со шпиком»; колбаса кровяная «С ветчиной»; колбаса кровяная «С печенью»; колбаса кровяная «С языком по-Московски»; колбаса кровяная «С сердцем»; колбаса кровяная «С изюмом в мешочке»; колбаса кровяная «С легкими»; колбаса кровяная «Саксонская»; колбаса кровяная «Северо-немецкая»; колбаса кровяная «Столовая»; колбаса кровяная «Голстая»; колбаса кровяная «Франкфуртская»; колбаса кровяная «Черная маринованная»; колбаски кровяные «По-баварски к пиву»; колбаса кровяная «Лэнгвич».

Колбасы ливерные Продукт мясной Категории А: - колбаса ливерная «Обыкновенная». **Продукт мясной Категории Б:** колбаса ливерная; колбаса ливерная «Аппетитная»; колбаса ливерная «Для гриля»; колбаса ливерная «Крестьянская»; колбаса ливерная «Мясная»; колбаса ливерная «Мясная Особая»; колбаса ливерная «Нежная по-берлински»; колбаса ливерная «Нежная»; колбаса ливерная «Обергессенская»; колбаса ливерная «Пивная по-баварски»; колбаса ливерная «По-дрезденски»; колбаса ливерная «По-кассельски»; колбаса ливерная «По-франкфуртски»; колбаса ливерная «Прессованный мешочек обыкновенный»; колбаса ливерная «Пфальцская»; колбаса ливерная «С зеленью»; колбаса ливерная «С языком по-берлински»; колбаса ливерная «Телячья с телячьей зубной железой и трюфелями»; колбаса ливерная «Эмочка-озорница»; колбаса ливерная «Яичная».

Продукт мясной Категории В: колбаса ливерная «3 сорт»; колбаса ливерная «Хмелевская»; колбаса ливерная «Белково-молочная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Вареная»; колбаса ливерная «Деликатесная»; колбаса ливерная «Брауншвейгская»; колбаса ливерная «Ливерная первая»; колбаса ливерная «Геттингенская»; колбаса ливерная «Парижская»; колбаса ливерная «Белая»; колбаса ливерная «Деревенская грубого измельчения»; колбаса ливерная «Домашняя»; колбаса ливерная «Крестьянская забава»; колбаса ливерная «Луковая по-цербски»; колбаса ливерная «Обыкновенная по-Московски»; колбаса ливерная «Особая»; колбаса ливерная «По-берлински»; колбаса ливерная «По-ганноверски»; колбаса ливерная «По-гессенски»; колбаса ливерная «По-кельнски»; колбаса ливерная «По-мюнхенски»; колбаса ливерная «По-саксонски»; колбаса ливерная «Печеночная камышинская»; колбаса ливерная «Растительная»; колбаса ливерная «Растительная по-Мичурински»; колбаса ливерная «С изюмом»; колбаса ливерная «С сардинами»; колбаса ливерная «С трюфелями»; колбаса ливерная «С шампиньонами»; колбаса ливерная «С языком»; колбаса ливерная «Со сливками по-рейнски»; колбаса ливерная «Со сливками»; колбаса ливерная «Телячья грубого измельчения»; колбаса ливерная «Телячья»; колбаса ливерная «Темная по-франконски»; колбаса ливерная «Томатная»; колбаски ливерные «По-верхнефранконски».

Продукт мясосодержажий: колбаса ливерная «Нижегородская»; колбаса ливерная «Тулиновская».

Зельцы Продукт мясной Категории А: зельц «Американский»; зельц «Белый ганноверский»; зельц «Геттингенский»; зельц «Белый по-гарцски»; зельц «Белый»; зельц «Берлинский»; зельц «Говяжий»; зельц «Дорожный по-саксонски»; зельц «Желудок со шкварой серый»; зельц «Желудок со шкварой»; зельц «Луковый»; зельц «Ман-

геймский»; зельц «Маринованный»; зельц «Меттвурст по-ганноверски»; зельц «Прессованная голова заливная»; зельц «Прессованная голова с языком»; зельц «Рольпены»; зельц «С говядиной»; зельц «С телятиной по-шведски»; зельц «Свиной желудок с тмином».

Продукт мясной Категории Б: зельц; зельц «Желудок со шкварой обыкновенный»; зельц «Желудок со шкварой по-кассельски»; зельц «Желудок со шкварой по-фульдски»; зельц «Мясной по-франконски»; зельц «Мясной по-франконски Особый»; зельц «Особый»; зельц «По-северонемецки»; зельц «Прессованная голова по-саксонски»; зельц «Прессованная голова по-французски»; зельц «Прессованная голова с окороком»; зельц «Прессованный по-южнонемецки»; зельц «С селезенкой из баранины»; зельц «Сальвенат по-штутгартски»; зельц «Тюрингский».

Продукт мясной Категории В: зельц «Горский»; зельц «Московский»; зельц с печенью; зельц с селезенкой.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 75±5% (кроме продукции в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере). Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности продукции. Колбасы (колбаски) кровяные, зельцы в натуральной, искусственной проницаемой оболочке целыми батонами без применения вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – 5 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 5 суток; в искусственной непроницаемой оболочке целыми батонами без применения вакуума или модифицированной атмосферы – 5 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – 7 суток; натуральная и искусственная порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток.

Колбасы (колбаски) ливерные в натуральной, искусственной проницаемой оболочке целыми батонами без применения вакуума или модифицированной атмосферы – 3 суток; с использованием парафиновой упаковки – 7 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – 8 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 20 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – 30 суток; в искусственной непроницаемой оболочке целыми батонами без применения вакуума или модифицированной атмосферы – 15 суток; без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – 30 суток; в натуральной и искусственной оболочке порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной атмосферы – 15 суток; с применением вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326) – 20 суток. **Рекомендуемый срок годности** продукции при температуре от 0°C до 6°C после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 суток до истечения сроков годности упакованной продукции.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Колбаски сырокопченые: колбаски из семги с кальмаром; колбаски из семги с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с осьминогом; колбаски из семги с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с крабом; колбаски из семги с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мой-

149

**СЫРОКОПЧЁ-
НЫЕ И СЫРО-
ВЯЛЕННЫЕ**

КОЛБАСКИ РЫБАЦКИЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

вы, минтая и трески); колбаски из лосося с кальмаром; колбаски из лосося с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с осьминогом; колбаски из лосося с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с крабом; колбаски из лосося с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с кальмаром; колбаски из горбуши с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с осьминогом; колбаски из горбуши с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с крабом; колбаски из горбуши с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Дары Посейдона» с осьминогом; колбаски «Камчатские узоры» с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Лакомство гейши» с крабом; колбаски «Морская симфония» с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески).

Колбаски сыровяленые: колбаски из семги с кальмаром; колбаски из семги с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с осьминогом; колбаски из семги с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с крабом; колбаски из семги с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с кальмаром; колбаски из лосося с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с осьминогом; колбаски из лосося с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с крабом; колбаски из лосося с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с кальмаром; колбаски из горбуши с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с осьминогом; колбаски из горбуши с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с крабом; колбаски из горбуши с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Дары Посейдона» с осьминогом; колбаски «Камчатские узоры» с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Лакомство гейши» с крабом; колбаски «Морская симфония» с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности и реализации продукции с момента изготовления : при температуре от 10 до 20°C и относительной влажности 75-78% – не более 1 месяцев; при температуре от 2 до 6°C и относительной влажности 75-78% – не более 2 месяцев; при температуре от минус 2 до минус 4°C и относительной влажности 75-78% – не более 3 месяцев; при температуре от минус 7 до минус 9°C и относительной влажности 75-78% – не более 4 месяцев. **Рекомендованный срок годности** продукции с момента изготовления упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде целыми батонами, при относительной влажности 75-78%: при температуре от 0 до 20 °С – не более 2 месяцев; при температуре от 0 до 10 °С – не более 4 месяцев. Сроки годности и реализации продукции с момента изготовления упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде при температуре воздуха от 10 до 15°C: при порционной нарезке – не более 15 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при температуре от 2 до 6 °С: при порционной нарезке – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток. Сроки годности и реализации сырокопченых колбас с мо-

мента изготовления в декоративных специях при относительной влажности воздуха 75-78 %: при температуре от 12 до 15 °С – не более 1 месяца, при температуре от 2 до 6 °С – не более 2 месяцев, при температуре от минус 2 до минус 6 °С – не более 3 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения.

132

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Колбаса: «Лондонская» второго сорта; «Нежная» второго сорта; «Бутербродная» второго сорта; «Хуторская» второго сорта; «Покровская» первого сорта; «Куриная с сыром» первого сорта; «Столичная» высшего сорта; «Семейная» третьего сорта; «Павловская» третьего сорта; «Пивная» второго сорта; «Мортаделла» первого сорта; «Лионская» первого сорта; «Охотничья» второго сорта; «К чаю» третьего сорта.

Колбаски: «Ассорти» первого сорта; «Дачные» второго сорта; «Молодежные» третьего сорта; «С молоком» экстра.

Сардельки: «Лондонские» второго сорта; «Лондонские со шпиком» второго сорта; шпикачки птичьего второго сорта; «Пикантные» третьего сорта; шпикачки «Даниловские» третьего сорта; «Ростовские» третьего сорта.

Сосиски: «Лондонские» второго сорта; «Дмитриевские» второго сорта; «Новинка» второго сорта; «Куриные особые» первого сорта; «Школьные» второго сорта; «Слободские» первого сорта; «Студенческие» третьего сорта; «Азовские» третьего сорта; Лондонские «Сливочные» второго сорта; Лондонские «Докторские» третьего сорта.

Изделия ветчинные: сардельки «Люкс» высшего сорта; сосиски «Элитные» экстра; колбаса «Никольская» высшего сорта; колбаса «Любимая» экстра; колбаса «Экстра» экстра.

Руллет ветчинный: «Петровский» первого сорта; «Перечный» первого сорта; «Константиновский» первого сорта; «Мраморный» первого сорта.

Хлебы колбасные: «Заказной» третьего сорта; «Отдельный» третьего сорта; «Столовый» второго сорта; «Закусочный» второго сорта.

Колбаса потрошковая: «Заречная» второго сорта; «Печеночная» второго сорта; «Медовая» второго сорта; «Деликатесная» второго сорта.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

В зависимости от вида используемой оболочки, температуры хранения, применения вакуумной упаковки или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемых полимерных материалах сроки годности готовой продукции устанавливаются от 5 суток до 60 суток: при температуре от 0 до 6 °С – не более 6 суток; в барьерной оболочке – не более 60 суток; упакованных под вакуумом или в газовых средах: целыми батонами – не более 10 суток; при сервировочной нарезке – не более 5 суток; при порционной нарезке – не более 6 суток. **Сроки годности** изделий колбасных из мяса птицы устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздравсоцразвития России.

127

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Цена комплекта
документов

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Колбасы варенные: колбаса «Диабетическая оленья»; колбаса «67 Параллель»; колбаса «Забойная»; колбаса «Заполярная»; колбаса ветчинно-рубленая «Новинка». **Колбасы полукопченые:** колбаса п/к «Воркутинская оленья»; колбаса п/к «Элитная оленья»; колбаса п/к «Приуральская»; сервелат «Георгиевский»; сервелат «Северный»; сервелат «Брусничный»; колбаски п/к «Чукотские»; колбаски п/к «Охотничьи оленья»; колбаски п/к «Ароматные». **Колбасы кровяные:** колбаса «Арбач». **Сардельки:**

<p>10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи. 	<p>сардельки «Чукотские»; сардельки «Аппетитные». Сосиски: сосиски «Оленьи к завтраку»; сосиски «Нежные оленьи».</p> <p>Предприятие изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Изделия колбасные из оленины выпускают в реализацию с температурой в толще батона не выше 6° С. Изделия колбасные из оленины вареные хранят при температуре от 0° до 6°С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Сроки годности изделий колбасных из оленины устанавливает предприятие-изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздравсоц-развития России.</p>
<p>113</p> <p>ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ</p> <p>Цена комплекта документов</p> <p>9 000 руб.</p> <p>В ТУ входят: ТУ, ТИ, Каталогный лист, Экспертное заключение, Акт приема-передачи.</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ. Ветчина: рубленая; елецкая; говяжья; воронежская; тамбовская; особенная; донская; александровская; по-камышински. Рулет: александровский. Колбаски ветчинные: польские; краковские; майские; чесночные.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности при температуре от 0 до 60С: в зависимости от упаковки от 72 часов до 45 суток.</p>
<p>048</p> <p>КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ И СЫРОВАЯЛЕННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов</p> <p>10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ. 	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ. Сырокопченые: колбаса «Норвежская»; колбаса «Норд»; колбаса «Вечерняя»; колбаса «Чайная»; колбаса «Карпоччо»; колбаса «Кольбач»; колбаса салями «Праздничная»; колбаса салями «Застольная»; колбаса салями «Смак»; колбаса «Чайная»; колбаса с тмином; колбаса из говядины; колбаса из свинины; колбаса из баранины; колбаса из оленины; колбаса из конины; колбаса из индейки; колбаса с тмином.</p> <p>Сырокопченые: колбаски «Крестьянская сигара»; колбаски «Копченый хлыст»; колбаски с чесноком; колбаски «Французские»; колбаски с ароматом рома; колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски из баранины; колбаски из оленины; колбаски из конины; колбаски из индейки; колбаски с ароматом грецкого ореха; колбаски с ароматом можжевельника; колбаски с ароматом меда; колбаски «Польские»; колбаски «Липские»; колбаски хрустящие; колбаски «Кабаносси».</p> <p>Сыровяленые: колбасы из говядины; колбасы из свинины; колбасы из баранины; колбасы из оленины; колбасы из конины; колбасы из индейки; колбасы «Алеворшд»; колбасы «Меттвурст»; колбасы «Плоквурст»; колбасы «Посольская».</p> <p>Сыровяленые: колбаски из говядины; колбаски из свинины; колбаски из баранины; колбаски из оленины; колбаски из конины; колбаски из индейки; колбаски «Горские»; колбаски «По-испански»; колбаски «Изысканные».</p> <p>Суджук: суджук из говядины; суджук из свинины; суджук из баранины; суджук из оленины; суджук из конины; суджук из индейки.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности колбас при относительной влажности воздуха 75-78%: сырокопченых при температуре от 120С до 150С – не более 4 мес.; от минус 20С до минус 40С – не более 6 мес.; от минус 70С до минус 90С – не более 9 мес.; сыровяленых при температуре: от 120С до 150С – не более 1 мес. от минус 20С до минус 40С – не более 3 мес.; от минус 70С до минус 90С – не более 6 мес.</p>

ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

077

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясные полуфабрикаты (кусковые и рубленые) из говядины, конины, свинины и баранины для детского питания (далее полуфабрикаты). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, крупнокусковые из говядины. **Категория А:** вырезка говяжья; говядина от спинно-поясничной части; говядина от тазобедренной части; говядина от лопаточной части; говядина для тушения. **Категория Б:** говядина от подлопаточной части. **Категория В:** говядина от грудной части; котлетное мясо говяжье; говядина для супа. **Группа** – мясные полуфабрикаты; **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, крупнокусковые из конины. **Категория А:** вырезка конская; конина от спинно-поясничной части; конина от тазобедренной части; конина от лопаточной части. **Категория Б:** конина от подлопаточной части. **Категория В:** конина от грудной части; котлетное мясо конское. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, крупнокусковые из свинины. **Категория А:** вырезка свиная; свинина от спинно-поясничной части; свинина от тазобедренной части; свинина от лопаточной части. **Категория В:** котлетное мясо свиное. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, крупнокусковые из баранины. **Категория А:** вырезка баранья. **Категория Б:** баранина от тазобедренной части; баранина от лопаточной части; баранина от подлопаточной части. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, порционные из говядины. **Категория А:** медальоны говяжьи; бифштекс говяжий; лангет говяжий; антрекот говяжий; ромштекс говяжий; говядина духовая; зразы говяжьи. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, порционные из конины. **Категория А:** медальоны конские; бифштекс конский; лангет конский; антрекот конский; ромштекс конский; конина духовая; зразы конские. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, порционные из свинины. **Категория А:** эскалоп свиной; шницель свиной. **Категория Б:** свинина духовая. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, порционные из баранины. **Категория А:** эскалоп бараний; шницель бараний. **Категория Б:** баранина духовая. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, мелкокусковые из говядины. **Категория А:** бефстроганов из говядины; говядина для азу; говядина для поджарки; говядина для гуляша; говядина для плова; говядина для жаркого. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, мелкокусковые из конины. **Категория А:** бефстроганов из конины; конина для азу; конина для поджарки; конина для гуляша; конина для плова; конина для жаркого. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, мелкокусковые из свинины. **Категория А:** свинина для поджарки; свинина для гуляша; свинина для жаркого. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – кусковые. **Подвид** – бескостные, мелкокусковые из баранины. **Категория Б:** баранина для поджарки; баранина для плова; баранина для жаркого; котлетное мясо баранье. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – рубленые. **Подвид** – формованные. **Категория Б:** фрикадельки из говядины; фрикадельки мясные. **Категория В:** котлеты, биточки, шницели; котлеты, биточки, шницели из говядины; котлеты, биточки, шницели «Городские»; котлеты, биточки, шницели «Домашние»; котлеты, биточки, шницели «Особые»; биточки по-белорусски; котлеты, биточки мясо-капустные; котлеты, биточки мясо-картофельные; голубцы ленивые; тефтели; тефтели из говядины;

тефтели с рисом. **Группа** – мясные полуфабрикаты. **Вид** – рубленые. **Подвид** – неформованные. **Категория Б:** фарш бараний. **Категория В:** фарш говяжий; фарш конский; фарш свиной.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные, дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности охлажденных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от 0°C до 6°C не более 24 часов. **Сроки годности замороженных полуфабрикатов** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток; весовых и негерметично упакованных – не более 30 суток. После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 часов при температуре от 0°C до 6°C в пределах срока годности. **Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов** при температуре от 0°C до 6°C с момента изготовления не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов**, упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре от 0°C до 6°C с момента изготовления не более 5 суток. **Рекомендуемый срок годности замороженных полуфабрикатов**, в том числе упакованных под вакуумом или с применением модифицированной газовой среды, при температуре не выше минус 10°C с момента изготовления не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов**, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, **может устанавливать изготовитель** при наличии необходимых условий производства.

080

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Полуфабрикаты из субпродуктов говяжьих, свиных, бараньих для детского питания (далее полуфабрикаты) выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: печень говяжья (свиная, баранья) по-строгановски; печень говяжья (свиная, баранья) для тушения; печень говяжья (свиная, баранья) для запекания; сердце говяжье (свиное, баранье) для тушения; язык говяжий (свиной, бараний).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности охлажденных полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C не более 24 часов. **Срок годности замороженных полуфабрикатов** с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума – не более 60 суток; весовых и негерметично упакованных – не более 20 суток. После вскрытия герметичной упаковки продукт следует хранить не более 24 часов при температуре от 0°C до 6°C в пределах срока годности. **Предприятие-изготовитель может устанавливать рекомендуемые сроки** годности и условия хранения полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, при наличии необходимых условий производства.

081

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ОХЛА-

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из мяса птицы (кусковые и рубленые) для детского питания (далее полуфабрикаты). Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также

**ЖДЕННЫЕ И ЗА-
МОРОЖЕННЫЕ****Цена комплекта
документов****10 000 руб.**

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

Полуфабрикаты кусковые: бедро кур (цыплят-бройлеров, индеек, индюшат); голень кур (цыплят-бройлеров, индеек, индюшат); филе кур (цыплят-бройлеров, индеек, индюшат); мясо кур (цыплят-бройлеров, индеек, индюшат) бескостное; мясо кур (цыплят-бройлеров, индеек, индюшат) для супа. **Полуфабрикаты рубленые:** фарш из цыпленка-бройлера; фарш из индейки; фарш из мяса птицы; котлеты, биточки из цыпленка-бройлера; котлеты, биточки из индейки; котлеты, биточки из мяса птицы; голубцы ленивые из цыпленка-бройлера; голубцы ленивые из индейки; голубцы ленивые из мяса птицы; тефтели из цыпленка-бройлера; тефтели из индейки; тефтели из мяса птицы; фрикадельки из цыпленка-бройлера; фрикадельки из индейки; фрикадельки из мяса птицы.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженных полуфабрикатов при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума – не более 60 суток; негерметично упакованных и весовых – не более 30 суток. **Сроки годности охлажденных полуфабрикатов** при температуре от 2°C до 6°C: кусковых полуфабрикатов – не более 48 часов; фаршей – не более 12 часов; остальных рубленых полуфабрикатов – не более 18 часов. **Предприятие-изготовитель может устанавливать рекомендуемые сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, при наличии необходимых условий производства.**

082

**ПОЛУФАБРИКА-
ТЫ ИЗ РЫБЫ
ДЛЯ ДЕТСКОГО
ПИТАНИЯ****Цена комплекта
документов****10 000 руб.**

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на полуфабрикаты из рыбы для детского питания (далее полуфабрикаты). Полуфабрикаты выпускают в охлажденном и замороженном виде. Полуфабрикаты предназначены для питания детей старше 3 лет в организованных коллективах, а также для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: филе горбуши (пикши, трески, кеты, нерки, семги, форели, лосося, хека, минтая, ледяной рыбы, судака) с кожей; филе горбуши (пикши, трески, кеты, нерки, семги, форели, лосося, хека, минтая, ледяной рыбы, судака) без кожи; филе-кусочек горбуши (пикши, трески, кеты, нерки, семги, форели, лосося, хека, минтая, ледяной рыбы, судака).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженных полуфабрикатов при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованных, в том числе с применением вакуума – не более 60 суток; негерметично упакованных и весовых – не более 30 суток. **Сроки годности охлажденных полуфабрикатов** при температуре от минус 2°C до 0°C не более 24 часов. Рекомендуемый срок годности охлажденных герметично упакованных, в том числе с применением вакуума, полуфабрикатов с момента изготовления при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 48 часов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, при наличии необходимых условий производства.

РЫБА И РЫБНЫЕ ПРОДУКТЫ, МОРЕПРОДУКТЫ

094

ЗАКУСКИ ЯПОНСКОЙ КУХНИ (СУШИ, РОЛЛЫ, ТЕМПУРА, СЕТЫ)

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на закуски японской кухни, вырабатываемые из отварного риса, кальмаров, рыбных товаров, консервированных продуктов, морских водорослей, овощей, мясопродуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция с термически обработанным сырьем предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию, содержащую рыбу, морепродукты или иные нерыбные объекты водного промысла животного происхождения в сыром виде, разрешается производить только по заказу посетителя непосредственно в предприятии общественного питания. Хранению и вывозу за пределы предприятия данные виды продукции не подлежат.

АССОРТИМЕНТ: Продукция для реализации в зале предприятия общественного питания: нигири-суши магуру (тунец) Люкс; нигири-суши сьякэ (лосось) Люкс; нигири-суши эби (креветка) Люкс; нигири-суши ика (кальмар) Люкс; нигири-суши спайси сьякэ (острый лосось) Люкс; нигири-суши спайси магуру (острый тунец) Люкс; нигири-суши тако (осьминог) Люкс; нигири-суши хамати (желтохвост) Люкс; нигири-суши хотатэ-гай (гребешок) Люкс; маки-суши сьякэ (лосось) Люкс; маки-суши ика (кальмар) Люкс; маки-суши теккамаки (тунец) Люкс; маки суши сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; маки-суши сикай маки сьякэ (лосось) Люкс; маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо) Люкс; маки-суши Ниппан сьякэ (лосось) Люкс; ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо) Люкс; ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо) Люкс; ура-маки суши Фудзи (тунец) Люкс; ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо) Люкс; ура-маки суши сьякэ (лосось) Люкс; темаки суши негиторо (рубленный тунец) Люкс; темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо) Люкс; темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо) Люкс; сашими ика (кальмар) Люкс; сашими магуру (тунец) Люкс; сашими тако (осьминог) Люкс; сашими сьякэ (лосось) Люкс; сашими хамати (желтохвост) Люкс; сашими хотатэ-гай (гребешок) Люкс; сашими ама-эби (сладкая креветка) Люкс; онигири сьякэ (лосось) Люкс; онигири ика (кальмар) Люкс; онигири теккамаки (тунец) Люкс; онигири сегун (омлет, лосось, тобико) Люкс; онигири сикай сьякэ (лосось) Люкс; онигири сурими (крабовое мясо) Люкс; онигири Ниппан сьякэ (лосось) Люкс; нигири-суши спайси ика Люкс; нигири-суши спайси кани Люкс; нигири-суши спайси тако Люкс; нигири-суши спайси хотате гай Люкс; нигири-суши спайси хамати Люкс; нигири-суши хотате гай Люкс; ура-маки Филадельфия Люкс; ура-маки суши Люкс вариант 1; ура-маки суши Люкс вариант 3; ура-маки суши Люкс вариант 5; ура-маки суши Люкс вариант 8; ура-маки суши Люкс вариант 10; ура-маки суши Люкс вариант 11; ура-маки суши Люкс вариант 12; нигири-суши тако (осьминог) Люкс вариант 2; ура-маки суши Канадский ролл Люкс; маки-суши Токио Люкс; ура-маки суши Филадельфия классическая Люкс; маки-суши Хоккайдо Люкс; маки-суши Динамит Люкс; ура-маки суши Тэно Люкс; ура-маки суши Асахи ролл Люкс; ура-маки суши Королевский ролл Люкс; ура-маки суши Нобунага Люкс; ура-маки суши Филадельфия лайт Люкс; ура-маки суши Сакура Люкс; ура-маки суши Хи маки Люкс; ура-маки суши Филадельфия Люкс вариант 2; ура-маки суши Калифорния с лососем Люкс; ура-маки суши Лава Люкс; ура-маки суши Такэ Люкс; **Продукция для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания:** нигири-суши магуру (тунец); нигири-суши сьякэ (лосось); нигири-суши эби (креветка); нигири-суши ика (кальмар); нигири-суши спайси сьякэ (острый лосось); нигири-суши спайси магуру (острый тунец); нигири-суши унаги (угорь); нигири-суши тамаго яки (омлет); нигири-суши тако (осьминог); нигири-суши хамати (желтохвост); нигири-суши хотатэ-гай (гребешок); нигири-суши ама-эби (сладкая креветка); нигири-суши идзуми дай; нигири «Коп-

ченный лосось»; нигири «Лосось»; нигири «Креветка»; нигири «Морской гребешок»; нигири «Тунец»; нигири «Копченый угорь»; нигири «Окунь»; нигири «Чука»; нигири «Красная икра»; нигири «Тобико»; маки-суши сякэ (лосось); маки-суши каппамаки (огурец); маки-суши с кожей лосося; маки-суши икура (икра лосося); маки-суши ика (кальмар); маки-суши теккамаки (тунец); маки-суши унаги маки (угорь); маки-суши тамаго яки (омлет); маки суши сегун (омлет, лосось, тобико); маки-суши сикай маки сякэ (лосось); маки-суши тамаго яки (омлет, тобико); маки-суши Ниппан сурими (крабовое мясо); маки-суши Ниппан тамаго (омлет); маки-суши Ниппан сякэ (лосось); маки-суши сикай маки тамаго (омлет, тобико); маки-суши Чикен; маки-суши Аги; маки-суши Вегетарианский; маки-суши Греческий; маки-суши Иньянь; сикай маки (омлет и вассабики); ура-маки суши Калифорния (крабовое мясо с авокадо); ура-маки суши Филадельфия (лосось с авокадо); ура-маки суши Фудзи (тунец); ура-маки суши сурими (тобико, крабовое мясо); ура-маки суши тамаго яки (омлет, вассабики); ура-маки суши сякэ (лосось); темаки суши негиторо (рубленный тунец); темаки суши икура (икра лосося с авокадо); темаки суши Калифорния (креветки, икра, авокадо); темаки суши Филадельфия (лосось с сыром и авокадо); ура-маки суши Аляска; ура-маки суши угорь в кунжуте; ура-маки суши Эби; ура-маки суши Спайс; ура-маки суши Унаги Онигара; ура-маки суши Гурое Юкки; ура-маки суши Грин; набор Ниппан (японец); набор Готен (пять); набор Нана (семь); набор Мори авассе коконоцо; набор Осака; сашими ика (кальмар); сашими магуро (тунец); сашими тако (осьминог); сашими унаги (угорь); сашими сякэ (лосось); сашими хамати (желтохвост); сашими хотатэ-гай (гребешок); сашими ама-эби (сладкая креветка); онигири сякэ (лосось); онигири каппамаки (огурец); онигири с кожей лосося; онигири икура (икра лосося); онигири ика (кальмар); онигири теккамаки (тунец); онигири унаги (угорь); онигири тамаго яки (омлет); онигири сегун (омлет, лосось, тобико); онигири сикай сякэ (лосось); онигири тамаго яки (омлет, тобико); онигири сурими (крабовое мясо); онигири сурими (крабовые палочки); онигири Ниппан тамаго (омлет); онигири Ниппан сякэ (лосось); онигири сикай тамаго (омлет и тобико); онигири сикай маки (омлет и вассабики); онигири гёнику (с говядиной); онигири яки тори (с курицей); онигири тамаго буши (омлет, грибы); дополнительный гарнир для японских закусок; японская горчица Васаби; имбирь маринованный; набор Ита; набор Ни; набор Сан; набор Си; набор Го; набор Року; набор Сити; набор Хати; набор Кю; набор Дзю; набор Дзюити; набор Дзюни; набор Дзюсан; набор Дзюси; набор Дзюго; набор Чука; маки-суши авокадо; нигири-суши спайси ика; нигири-суши спайси кани; нигири-суши спайси тако; нигири-суши спайси унаги, - нигири-суши спайси хотате гай; нигири-суши спайси хамати; нигири-суши спайси эби; нигири-суши хотате гай; ура-маки Декай маки; ура-маки Ниппан сяке; ура-маки суши Бута; ура-маки суши Касабуши; ура-маки Филадельфия; ура-маки суши вариант 1; ура-маки суши вариант 2; ура-маки суши вариант 3; ура-маки суши вариант 4; ура-маки суши вариант 5; ура-маки суши вариант 6; ура-маки суши вариант 7; ура-маки суши вариант 8; ура-маки суши вариант 9; ура-маки суши вариант 10; ура-маки суши вариант 11; ура-маки суши вариант 12; маки-суши икура (икра лосося) вариант 2; маки-суши тамаго яки (омлет) вариант 2; нигири-суши тако (осьминог) вариант 2. - ура-маки суши Аляска вариант 2; ура-маки суши Грек маки; ура-маки суши Гурме маки; маки-суши Икура бан вариант 3; ура-маки суши Калифорния с икрой; ура-маки суши Калифорния с кунжутом; ура-маки суши Канадский ролл; маки-суши Саппоро; маки-суши Токио; ура-маки суши Томато маки; маки-суши Унаги маки вариант 2; ура-маки суши Филадельфия классическая; маки-суши Хоккайдо; ура-маки суши Чазиру маки; ура-маки суши Чакин икура маки; ура-маки суши Ямато; маки-суши Динамит; ура-маки суши Цезарь ролл; ура-маки суши Тэно; ура-маки суши Салмон скин; ура-маки суши Асахи ролл; ура-маки суши Королевский ролл; ура-маки суши Нобунага; ура-маки суши Филадельфия лайт; ура-маки суши Унаги; ура-маки суши Сакура; ура-маки суши Хи маки; ура-маки суши Филадельфия вариант 2; ура-маки суши Калифор-

ния с лососем; ура-маки суши Лава; ура-маки суши Дракон; ура-маки суши Айоли маки; маки-суши Грин маки; ура-маки суши Миями; маки-суши Сато маки; ура-маки суши Квин маки; маки-суши Эдо маки; ура-маки суши Такэ; ура-маки суши Бекон маки; ура-маки суши Унаги мини; ура-маки суши Дзендо; соус соевый; спайс «Лосось»; спайс «Копченый угорь»; спайс «Креветка тигровая»; спайс «Краб»; спайс «Тунец»; спайс «Морской гребешок»; спайс «Окунь»; инари «Креветка»; инари «Лосось»; инари «Копченый угорь»; ролл «Тунец»; ролл «Острый лосось»; ролл «Копченый угорь»; ролл «Огурец»; ролл «Авокадо»; ролл «Лосось»; ролл «Копченый лосось»; ролл «Окунь»; ролл «Креветка»; ролл «Малыш Якито»; ролл «Вегетарианский»; ролл «Панке»; ролл «Такешу»; ролл «Скин»; ролл «Черная жемчужина»; ролл «Фьюжн»; ролл «Домино»; ролл «Калифорния с крабом»; ролл «Калифорния с лососем»; ролл «Тайский ролл»; ролл «Филадельфия»; ролл «Харакири»; ролл «Канада»; ролл «Аляска»; ролл «Футомаки»; ролл «Цезарь»; ролл «Унаги нори»; ролл «Мизуми»; ролл «Бекон»; ролл «Том Якито»; ролл «Якито»; ролл «Киото»; ролл «Токио»; ролл «Горячая калифорния»; ролл «Майами»; ролл с лососем - ролл с копченым лососем и сыром - ролл с семгой и овощами - ролл с морским языком; ролл с тунцом; ролл с окунем; ролл с желтохвостом; ролл с маркелью; ролл с гребешком; ролл по домашнему; ролл «Ясай»; ролл «Хамагачи»; ролл «Тен-пай»; ролл «Тина Блек»; ролл с огурцом; ролл с авокадо; ролл с угрем; ролл «Аляска» Вариант 2; ролл «Банзай»; ролл «Грин-ривер»; ролл «Клифорния»; ролл «Канада»; ролл «Максим»; ролл «Фуджияма»; ролл «Филадельфия» Вариант 2; ролл острым лососем; ролл острый с тунцом; ролл острый с угрем; ролл острый с окунем; суши с лососем; суши с копченым лососем; суши с тунцом; суши с угрем; суши с морским языком; суши с окунем; суши с желтохвостом; суши с маркелью; суши с гребешком; суши с коньком; суши с маринованной сельдью; суши «Восточный экспресс»; суши с креветками; суши с креветками и лососем; суши с креветками сыром и огурцами; суши с кальмарами; суши с лососевой икрой; суши с тобикой; суши с омлетом; суши-микст с треской; острые суши из гребешка; острые суши из тунца; острые суши из лосося; острые суши из окуня; Сет «Корпорация»: ролл «Филадельфия», ролл «Унаги нори», ролл «Бекон», ролл «Цезарь», ролл «Тайский», ролл «Вегетарианский», ролл «Копченый угорь»; Сет «Якудза»: ролл «Черная жемчужина», ролл «Панке», ролл «Калифорния с лососем», ролл «Канада», ролл «Фьюжн», ролл «Аляска», ролл «Малыш Якито»; темпура; темпура с креветками; темпура с лососем; темпура с тунцом; темпура с окунем; темпура с морским языком; темпура с кальмаром; сет «Гейша: ролл «Филадельфия», ролл огурец, нигири копченый угорь; сет «Самурай»: ролл Канада, ролл лосось, нигири креветка; сет «Император»: ролл «Филадельфия», ролл «Канада», ролл «Харакири», ролл «Футомаки», нигири креветка, нигири лосось, нигири окунь, нигири морской гребешок; салат «Чука»; салат с копченым угрем; салат с крабом; салат «Унаги Сарада»; салат «Креветка спайс».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнить или заменить имя собственное продукции своим фирменным, торговым или фантазийным названием, или исключить из названия продукции слова «вариант 1, 2...».

Допускается выпускать закуски японской кухни в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов японских закусок. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) °С: сашими – не более 6 часов; остальной: без добавления консервантов – не более 24 часов, с добавлением консерванта бензоата натрия или сорбата калия – не более 48 часов. Срок годности весовой охлажденной продукции с момента изготовления при температуре плюс (2-6) °С: сашими – не более 6 часов; остальная – не более 24 часов. Срок годности весовой замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: не более 1 месяца. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки – не более 5 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре ми-

нус 18 °С и ниже: не более 1 месяца. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

067

СЕЛЬДЬ ОБРАБО- ТАННАЯ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Продукция различается рецептурами и выпускается в следующем **ассортименте**: сельдь охлажденная; сельдь подмороженная; сельдь замороженная 1 сорта; сельдь замороженная 2 сорта; сельдь замороженная 1 сорта глазированная; сельдь замороженная 2 сорта глазированная; сельдь слабосоленая 1 сорта; сельдь слабосоленая 2 сорта; сельдь среднесоленая 1 сорта; сельдь среднесоленая 2 сорта; сельдь крепкосоленая 1 сорта; сельдь крепкосоленая 2 сорта; сельдь холодного копчения 1 сорта; сельдь холодного копчения 2 сорта; сельдь горячего копчения; сельдь пряного посола; сельдь маринованная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности рыбы свежей

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6°С не более 24 часов. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 2°С: филе рыбное – не более 24 часов; рыба целиком – не более 48 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 18°С и ниже: негерметично фасованные – не более 1 месяца; герметично фасованные – не более 3 месяцев.

Срок годности рыбы соленой

Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6°С: сельдь крепкосоленая в заливных бочках – не более 17 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 15 суток; остальные виды сельди – не более 7 суток; сельдь, упакованная с применением вакуумной упаковки или газомодифицированных сред – не более 20 суток. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до минус 8°С: кусочки, упакованные в ведра и банки – не более 1 месяца; остальные виды разделки, упакованные в ведра – не более 3 месяцев. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 4 до минус 8°С: сельдь тихоокеанская жирная слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, без применением вакуума – не более 5 суток; сельдь атлантическая жирная слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, без применением вакуума – не более 15 суток; филе атлантической и тихоокеанской сельдей жирных слабо- и среднесоленых, упакованных в пакеты, с применением вакуума или газомодифицированных сред – не более 15 суток; сельди атлантические и тихоокеанские жирные, беломорские слабо- и среднесоленые, упакованные в пакеты, с применением вакуума или газомодифицированных сред – не более 35 суток; сельдь слабосоленая, упакованная в ящики – не более 1 месяца; сельдь слабосоленая, упакованная в бочки - не более 6 месяцев; сельдь среднесоленая, упакованная в бочки – не более 8 месяцев. Сроки годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 8°С: сельдь крепкосоленая, упакованная в бочки – не более 9 месяцев.

Срок годности рыбы холодного копчения

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6°С не более 72 часов. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 4°С: не более 7 суток; упакованной в паке-

ты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 10 суток; упакованной в пакеты из полимерных материалов, с применением вакуума – не более 20 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 5⁰С: сельдь, фасованная в пачки из картона – не более 15 суток; сельдь тихоокеанская – не более 1,5 месяцев; остальные виды сельди – не более 2 месяцев. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 4 до минус 8⁰С: упакованной в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 15 суток; упакованной в пакеты из полимерных материалов, с применением вакуума или газомодифицированных сред – не более 35 суток. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 18⁰С и ниже герметично фасованной – не более 3 месяцев.

Срок годности рыбы горячего копчения

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2 до 6⁰С не более 48 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 2⁰С не более 72 часов. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 2⁰С не более 72 часов. Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 18⁰С и ниже: герметично фасованной – не более 1 месяца.

Срок годности рыбы пряного посола

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6⁰С: сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 15 суток; остальные виды сельди – не более 7 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6⁰С: сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума – не более 3 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 15 суток; остальные виды сельди – не более 14 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8⁰С: сельдь разделанная, упакованная в бочки и ведра – не более 3 месяцев; сельдь неразделанная, упакованная в бочки и ведра – не более 4 месяцев;

Сельдь, упакованная в пакеты из полимерных материалов, без применения вакуума: сельдь атлантическая жирная филе и ломтики без заливки – не более 7 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 7 суток; сельдь тихоокеанская жирная – не более 8 суток; сельдь тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 10 суток; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная – не более 30 суток.

Сельдь, упакованная в пакеты из полимерных материалов, с применения вакуума или газомодифицированных сред: сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики без заливки – не более 20 суток; сельдь атлантическая и тихоокеанская жирная филе и ломтики с заливкой – не более 30 суток; сельдь тихоокеанская жирная – не более 30 суток; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная – не более 60 суток.

Срок годности рыбы маринованной

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до 6⁰С: сельдь атлантическая нежирная филе и ломтики с заливками — не более 10 суток; остальные виды сельди – не более 7 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от 0 до минус 6⁰С: сельдь атланти-

ческая нежирная филе и ломтики с заливками — не более 10 суток; остальные виды сельди — не более 14 суток. Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при температуре от минус 6 до минус 8⁰С: сельдь, упакованная в бочки и ведра — не более 4 месяцев; сельдь атлантическая жирная и сельдь атлантическая нежирная, упакованная в пакеты из полимерных материалов без применения вакуума — не более 15 суток; остальные виды сельди, упакованные в пакеты из полимерных материалов без применения вакуума — не более 21 дня. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

250

САЛАТЫ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из морской капусты с добавлением других пищевых продуктов, вырабатываемые в охлажденном виде с применением консервантов и предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, рецептурами и выпускается в следующем **ассортименте**: салат из морской капусты с морковью «Тихий океан»; салат из морской капусты с кальмаром «по-Камчатски»; салат из морской капусты с сельдью «Дары моря»; салат из морской капусты с кукурузой и перцем «по-Кубански»; салат из морской капусты с перцем «Пикантный»; салат из морской капусты с луком и морковью «Дальневосточный»; салат из морской капусты с луком «Закусочный»; салат из морской капусты с морковью в майонезе «Зимний»; салат из морской капусты с клюквой «Полезный»; салат из морской капусты с белокочанной капустой «Московский»; салат из морской капусты со свеклой «Волжский»; салат из морской капусты с яблоком (морковью) «Русский»; салат из морской капусты с яблоком и черносливом «Королевский»; салат из морской капусты с черносливом и морковью «Царский»; салат из морской капусты с грибами «Дары осени»; салат из морской капусты с папоротником «Особенный»; салат из морской капусты с креветками «Курильский»; салат из морской капусты с крабовыми палочками «Фантазия»; салат из морской капусты с папоротником в соевом соусе «по-Японски»; салат из морской капусты по-корейски «Восточный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от плюс 2⁰С до плюс 6⁰С — не более 20 суток.

При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.

220

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ В СОУСАХ И ЗАЛИВКАХ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на пресервы, изготовленные из неразделанной и разделанной рыбы, в том числе с добавлением растительных масел, заливок, соусов, с добавлением или без добавления гарниров или морской капусты (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, рецептурами, видом разделки рыб и выпускается в следующем ассортименте:

Ассортимент. Пресервы из неразделанной и разделанной рыбы (специального, пряного посола): Сельдь (атлантическая) специального посола; Килька (сельдь, салака, мойва, корюшка, сардина, сардинелла, скумбрия, ставрида) пряного посола неразделанная, обезглавленная, тушка, кусок в пряно-солевом рассоле; Килька (сельдь, салака, мойва, корюшка, сардина, сардинелла, скумбрия) неразделанная, обезглавленная, тушка в масле (ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным, лимонным свежим; Килька (сельдь, салака, мойва, корюшка, сардина, сардинелла, скумбрия)

2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

неразделанная, обезглавленная, тушка в маринаде с луком репчатым маринованным, лимоном свежим; Сельдь-кусочек пряного посола в пряно-солевой заливке с луком репчатым маринованным; Скумбрия-кусочек пряного посола в пряно-солевой заливке с пряно-солевыми; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в пряно-солевом рассоле.

Пресервы из разделанной рыбы: Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) пряного посола в масле; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (ароматизированном масле); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с огурцами консервированными; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с грибами консервированными; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с кукурузой консервированной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с оливками консервированными; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с паприкой консервированной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с морковью сушеной (маринованной); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) со свеклой сушеной (маринованной); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с томатом сушеным; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) со свежим лимоном; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с кукурузой и паприкой консервированными; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с морковью сушеной и свеклой сушеной (маринованными); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым сушеным и морковью сушеной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым сушеным и грибами консервированными; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле); Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле (или ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле с пряно-солевыми; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле с пряно-солевыми (плоды аниса, фенхеля, можжевельник, барбарис, тмина, чеснок сушеный, цедра сушеная, укроп сушеный, лук зеленый сушеный); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле с пряно-овощными добавками Декор Фиш 12 (можжевельник, чеснок сушеный, цедра сушеная, укроп сушеный, лук зеленый сушеный); Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в масле с пряно-овощными добавками Декор Фиш 12 (можжевельник, чеснок сушеный, цедра сушеная, укроп сушеный, лук зеленый сушеный); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с яблоками сушеными (маринованными); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с лимоном свежим; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с луком репчатым сушеным (маринованным); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с брусникой сушеной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с луком репчатым сушеным маринованным; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с яблоками сушеными (маринованными); Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с черносливом сушеным; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в маринаде с лимоном свежим; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики,

кусочки) в маринаде с пряно-овощными добавками Декор Фиш 12 (можжевельник, чеснок сушеный, цедра сушеная, укроп сушеный, лук зеленый сушеный); Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в лимонном маринаде с лимоном; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в лимонном маринаде с лимоном; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в крем-соусе; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке уксусно-масляной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке майонезной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке томатной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке горчиной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке фруктовой; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке уксусно-масляной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке майонезной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке томатной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке горчиной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке фруктовой; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке майонезной с пряностями «Бручетто» или Декор фиш 6; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке майонезной с пряностями; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке томатной с пряностями; Скумбрия филе (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке томатной с пряностями; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной с пряностями; Сельдь (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной с луком репчатым маринованным; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной с пряностями; Скумбрия (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки) в заливке винной с луком маринованным; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с огурцами консервированными; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с грибами консервированными; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с оливками консервированными; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с черносливом сушеным; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с курагой сушеной; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с яблоками сушеными; Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с луком репчатым сушеным (маринованным); Рулет из филе сельди в масле (ароматизированном масле) с луком репчатым маринованным и грибами консервированными; Рулет из филе сельди во фруктовом соусе; Рулет из филе скумбрии во фруктовом соусе; Лосось (филе, филе-кусочки, филе-ломтики, кусочки, теша, теша-кусочки) в масле; Закуска «Столичная из сельди»; Сельдь закусочная «Москва»; Судак (сазан, сом, щука, треска, жерех, вобла) жареные в томатном соусе.

Пресервы рыбные из скумбрии (или сельди) с морской капустой: Пресервы из сельди с морской капустой «Сахалинская» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Корейские» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Пекинские» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Лакомство» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Домашние» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Лесная ягода» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Крестьянские» в масле; Пресервы из сельди с морской капустой «Яблочный спас» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Сахалинская» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Корейские» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Пекинские» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лакомство» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Домашние» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лесная ягода» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Крестьянские» в масле; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Яблочный спас» в масле;

Пресервы из сельди с морской капустой «Сахалинская» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Корейские» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Пекинские» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Лакомство» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Домашние» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Лесная ягода» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Крестьянские» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Яблочный спас» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Сахалинская» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Корейские» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Пекинские» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лакомство» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Домашние» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лесная ягода» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Крестьянские» в майонезе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Яблочный спас» в майонезе; Пресервы из сельди с морской капустой «Сахалинская» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Корейские» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Пекинские» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Лакомство» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Домашние» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Лесная ягода» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Крестьянские» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Яблочный спас» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Сахалинская» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Корейские» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Пекинские» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лакомство» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Домашние» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лесная ягода» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Крестьянские» в маринаде; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Яблочный спас» в маринаде; Пресервы из сельди с морской капустой «Сахалинская» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Корейские» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Пекинские» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Лакомство» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Домашние» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Лесная ягода» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Крестьянские» в соусе; Пресервы из сельди с морской капустой «Яблочный спас» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Сахалинская» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Корейские» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Пекинские» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лакомство» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Домашние» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Лесная ягода» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Крестьянские» в соусе; Пресервы из скумбрии с морской капустой «Яблочный спас» в соусе.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями.

Сроки хранения продукции при температуре от 0°С до минус 8°С: кильки пряного посола – не более 3 месяцев; остальной продукции – не более 4 месяцев. Изготовитель может устанавливать рекомендуемые сроки годности.

228

ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБНОГО ФАРША ВЯ- ЛЕННЫЕ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на вяленые изделия из рыбного фарша с икрой, изготовленные с добавлением или без добавления кальмаров, предназначенные для непосредственного употребления в пищу (далее продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается сырьем, рецептурами и выпускается в следующем ас-

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

сортименте: икряники из филе горбуши, щуки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, минтай с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, путассу с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, сельди с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, камбалы с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, палтуса с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, зубатки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, сома с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, хека с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, атлантического лосося с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, кеты с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, ряпушки с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, трески с икрой мойвы (или сельди, или минтая); икряники из филе горбуши, сайды с икрой мойвы (или сельди, или минтая); соломка «Пиратская» из кальмара и лосося; соломка «Камчатская» из кальмара и форели; соломка «Пиратская» из кальмара и семги; соломка «Токийская» из кальмара и кеты; соломка «Алеутская» из кальмара и камбалы; соломка «Балтийская» из кальмара и корюшки; соломка «Онежская» из кальмара и ряпушки; соломка «Куροками» из кальмара и сома; соломка «Скандинавская» из кальмара и горбуши; соломка «Белая звезда» из кальмара и зубатки; соломка «Пиратская» из кальмара, лосося и икры мойвы (или сельди); соломка «Сегун» из кальмара, форели и икры мойвы (или сельди); соломка «Пиратская» из кальмара, семги и икры мойвы (или сельди); соломка «Сахалинская» из кальмара, кеты и икры мойвы (или сельди); соломка «Чио-Чио-сан» из кальмара, камбалы и икры мойвы (или сельди); соломка «Северное сияние» из кальмара, корюшки и икры мойвы (или сельди); соломка «Норвежская» из кальмара, ряпушки и икры мойвы (или сельди); соломка «Танец гейш» из кальмара, сома и икры мойвы (или сельди); соломка «Холодные берега» из кальмара, горбуши и икры мойвы (или сельди); соломка «Хоккайдо» из кальмара, зубатки и икры мойвы (или сельди).

Изменение № 1

Соломка «Аврора» из семги; Соломка «Мурманская» из горбуши; Соломка «Охотская» из кеты; Соломка «Алеутская» из кижуча; Соломка «Волжская» из калуги; Соломка «Каспийская» из белуги; Соломка «Азовская» из севрюги; Соломка «Приморская» из кальмара и кижуча; Соломка «Норд» из кальмара и калуги; Соломка «Крымская» из кальмара и белуги; Соломка «Чукотская» из кальмара и севрюги; Соломка «Таймырская» из кальмара и стерляди; Соломка «Вдохновенье» из кальмара, кижуча и икры мойвы (или сельди); Соломка «Дальневосточная» из кальмара, калуги и икры мойвы (или сельди); Соломка «Варяжская» из кальмара, белуги и икры мойвы (или сельди); Соломка «Пекинская» из кальмара, севрюги и икры мойвы (или сельди); Соломка «Русская» из кальмара, стерляди и икры мойвы (или сельди).

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные или дополнять наименование продукции фирменными или фантазийными названиями.

Продукцию хранят в чистых, хорошо вентилируемых складах, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре $18 \pm 3^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается воздействие на продукцию прямого солнечного света. Сроки годности продукции устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности продукции с момента изготовления не более 12 месяцев.

180

ВЕТЧИНЫ,

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на ветчину, рулеты и изделия колбасные рыбные (далее – продукция), вырабатываемые из фарша и/или кусочков раз-

РУЛЕТЫ И ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ РЫБНЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

личных видов рыб с использованием пищевых функциональных добавок, с использованием или без использования другого пищевого сырья (нерыбные объекты промысла, овощи, грибы, сыр и т.п.), предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Продукция выпускается без деления на сорта. Продукция выпускается в охлажденном, подмороженном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания. Продукция используется в пищу без дополнительной обработки. Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, упаковке, маркировке, правилам приемки, методам контроля, транспортированию и хранению продукции.

АССОРТИМЕНТ: рулеты варено-копченые: рулет лососевый «Особый»; рулет лососевый «Белый медведь»; рулет лососевый «Рыбный рай»; рулет лососевый «Охотский»; рулет филейный лососевый «Находка»; рулет филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет лососевый «Изумление»; рулет из Белуги; Осетра; Севрюги; Белуги и кеты; Осетра и кеты; Севрюги и кеты; Судака и кеты; Щуки и кеты; Сомы и кеты; Трески и кеты; рулет «Любительский» из рыбы-капитан; рулет «Прелесь» из зубатки. **Рулеты вареные:** рулет лососевый «Особый»; рулет лососевый «Белый медведь»; рулет лососевый «Рыбный рай»; рулет лососевый «Охотский»; рулет филейный лососевый «Находка»; рулет филейный лососевый «Хоккайдо»; рулет лососевый «Изумление»; рулет из Белуги; Осетра; Севрюги; Белуги и кеты; Осетра и кеты; Севрюги и кеты; Судака и кеты; Щуки и кеты; Сомы и кеты; Трески и кеты; рулет «Любительский» из рыбы-капитан; рулет «Прелесь» из зубатки. **Ветчины варено-копченые:** ветчина лососевая «Дальневосточная»; ветчина «Белый медведь»; ветчина лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина лососевая «Камчатская»; ветчина лососевая «Чукотская»; ветчина рыбная «Каспийская»; ветчина лососевая с сыром «Любительская»; ветчина лососевая Пикантная; ветчина рыбная Пикантная; ветчина Пикантная Экстра; ветчина Пикантная Антарктика; ветчина Пикантная «Дива»; ветчина Пикантная Люкс; ветчина Пикантная Северная. **Ветчины вареные:** ветчина лососевая «Дальневосточная»; ветчина «Белый медведь»; ветчина лососевая с сыром «Лазурный берег»; ветчина лососевая «Камчатская»; ветчина лососевая «Чукотская»; ветчина рыбная «Каспийская»; ветчина лососевая с сыром «Любительская»; ветчина рыбная вареная с ароматом копчения – ветчина лососевая Пикантная; ветчина рыбная Пикантная; ветчина Пикантная Экстра; ветчина Пикантная Антарктика; ветчина Пикантная «Дива»; ветчина Пикантная Люкс; ветчина Пикантная Северная. **Колбасы вареные:** колбаса «Особенная»; колбаса Лососевая; колбаса Судаковая; колбаса Тресковая; колбаса из филе морского окуня; колбаса рыбная вареная с ароматом копчения. **Колбасы варено-копченые:** колбаса «Особенная»; колбаса Лососевая; колбаса Судаковая; колбаса Тресковая; колбаса из филе морского окуня. **Сосиски вареные:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические»; сосиски рыбные вареные с ароматом копчения. **Сосиски варено-копченые:** сосиски рыбные; сосиски рыбные «Атлантические». **Колбаски:** колбаски для жарки. **Сардельки:** сардельки рыбные варено-копченые; сардельки рыбные вареные; сардельки рыбные вареные с ароматом копчения. Допускается использование конкретного вида рыбы для производства определенного ассортимента продукции устанавливает изготовитель.

Наименование продукции может быть изменено и/или дополнено фирменным (торговым) названием, присваиваемым изготовителем. Фирменному наименованию должна соответствовать рецептура, указанная в технологической инструкции.

Срок годности продукции с даты изготовления при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности 75-78%: в парогазонепроницаемой оболочке или упакованные под вакуумом, в МГС: с консервантом- не более 30 суток; без консерванта- не более 15 суток; в натуральной оболочке и в стрейч-пленке – не более 15 суток; срок годности

продукции с даты изготовления *при температуре* не выше минус 18°С С и относительной влажности 75-78% не более 3 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения.

073

РЫБА СОЛЕ- НАЯ И ПРЯНО- ГО ПОСОЛА

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу соленую и пряного посола (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде, рыбу пряного посола – только в охлажденном виде. Продукцию изготавливают с использованием специй, пряностей и их смесей или без них. Продукция полностью готова к употреблению, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: анчоус, белорыбица, голец, горбуша, жерех, зубатка, камбала, карась, карп, кета, кефаль, кижуч, килька, корюшка, красноперка, лещ, лосось, масляная рыба, минтай, мойва, муксун, нельма, нерка, нототения, окунь, окунь морской, омуль, палтус (белокорый, синекорый), пелядь, пикша, плотва, путассу, ряпушка, сазан, сайда, сайра, салака, сардина, сардинелла, семга, сиг, сима, скумбрия, сом, ставрида, судак, тарань, терпуг, треска, тугун, тюлька, форель, форель радужная, хамса, хариус, хек, чавыча, чир, мелкая рыба. Перечень видов рыб может быть дополнен технологической службой предприятия-изготовителя при условии соответствия готового продукта требованиям настоящих технических условий к показателям качества и безопасности.

АССОРТИМЕНТ: неразделанная; жаброванная; зябренная; обезглавленная; полупотрошенная; потрошенная; потрошенная обезглавленная; потрошенная семужной разделки; пласт; пласт обезглавленный; пласт клипфиской разделки; полупласт; палтусная разделка; тушка; тушка полупотрошенная; спинка; теша; боковник; филе; кусок; ломтики; кусочки; ассорти рыбное; набор рыбный к пиву. Допускаются другие виды разделки по согласованию с приобретателем продукции.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки хранения. Хранят соленую рыбу (кроме лососевых и сиговых рыб) при температуре от минус 4°С до минус 8°С, не более: в бочках с тузлуком: 4 месяца – слабосоленую, 6 месяцев – среднесоленую, 9 месяцев – крепкосоленую; в бочках без тузлука – 4 месяца (зубатку, камбалу, окуня морского, палтуса, тресковых рыб); в ведрах из полимерных материалов – 3 месяца; в банках из полимерных материалов – 1 месяц; в стеклянных банках – 1,5 месяца; в пакетах из полимерных материалов для слабосоленой, среднесоленой и крепкосоленой продукции: 2 месяца – под вакуумом, 20 суток – без вакуума; в пакетах из полимерных материалов для малосоленой продукции: с добавлением бензойнокислого натрия: 2 месяца – под вакуумом, 1 месяц – без вакуума; без добавления бензойнокислого натрия: 30 суток – под вакуумом, 10 суток – без вакуума.

Замороженную соленую продукцию (кроме лососевых и сиговых рыб) хранят при температуре не выше минус 18°С: 4 месяца – под вакуумом; 2 месяца – без вакуума. Соленые лососевые рыбы хранят при температуре, °С, не более: неразделанные, потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, потрошенные семужной резки, пласт с головой: от минус 4 до минус 8 – слабосоленые в бочках – 6 месяцев, от минус 4 до минус 8 – среднесоленые в бочках – 8 месяцев, от 0 до минус 8 – крепкосоленые в бочках – 9 месяцев, от минус 4 до минус 8 – слабо- и среднесоленые в ящиках – 3 месяца; всех видов разделок и солёности фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума: от минус 4 до минус 8 – 10 суток, от 2 до минус 4 – 3 суток (дальневосточные лососи – 5 суток); фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом: от минус 4 до минус 8 – потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусочек – 40 суток, от минус 4 до минус 8 – ломтики, тешу, кусочки, другие виды

разделок – 30 суток, не выше минус 18 – потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок – 60 суток, не выше минус 18 – ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок – 45 суток; от минус 4 до минус 8 – ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых – 3 месяца. Рыбы сиговые соленые хранят при температуре, °С, не более неразделанные, жаброванные, потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, полупласт: от минус 4 до минус 8 – слабосоленые в бочках – 6 месяцев, от минус 4 до минус 8 – среднесоленые в бочках – 8 месяцев, от 0 до минус 8 – крепкосоленые в бочках – 9 месяцев, от минус 4 до минус 8 – слабо- и среднесоленые в ящиках – 3 месяца; всех видов разделок и солёности, фасованные в пакеты из полимерных материалов без вакуума: от минус 4 до минус 8 – 8 суток; фасованные в пакеты из полимерных материалов под вакуумом: от минус 4 до минус 8 – потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок – 30 суток, от минус 4 до минус 8 – ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок – 20 суток, не выше минус 18 – потрошенные с головой, потрошенные обезглавленные, кусок, филе, филе-кусок – 50 суток, не выше минус 18 – ломтики, наборы, тешу, кусочки и другие виды разделок – 35 суток; ломтики, фасованные в стеклянные банки, кроме малосоленых – от минус 4 до минус 8 – 3 месяца. Продукцию пряного посола хранят при температуре от минус 4°С до минус 8°С, не допуская подмораживания. Срок хранения продукции пряного посола: в бочках – не более 4 месяцев; в пленочных пакетах – не более 7 суток. Срок хранения устанавливают с даты изготовления; для продукции, срок хранения которой устанавливается в сутках – с момента (часа) окончания технологического процесса. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения. Рекомендуемый срок годности продукции пряного посола, упакованной в банки из полимерных материалов с заливками, содержащими бензоат натрия, при температуре от минус 2°С до минус 8°С – не более 3 месяцев. Рекомендуемый срок годности ломтиков малосоленых, упакованных в банки из полимерных материалов, при температуре от минус 4°С до минус 8°С: без добавления бензоата натрия – не более 10 суток; с добавлением бензоата натрия – не более 2 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

416

РЫБА КОПЧЕ- НАЯ, ПОД- КОПЧЕНАЯ, ВЯЛЕНАЯ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рыба копченая (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась); рыба копченая острая (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась); рыба копченая ароматная (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась); рыба подкопченая (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча,

<p>3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);</p> <p>4. Экспертное заключение к ТУ;</p> <p>5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась); рыба вяленая (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась); рыба вяленая острая (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась); рыба вяленая ароматная (минтай, путассу, сельдь, камбала, палтус, зубатка, масляная рыба, морской язык, скумбрия, ставрида, морской окунь, хек, макрурус, атлантический лосось, горбуша, кета, чавыча, нерка, кижуч, голец, лемонема, терпуг, форель, окунь, судак, щука, налим, лещ, осетр, белуга, калуга, жерех, плотва, нельма, муксун, чир, сиг, сырок, пелядь, язь, сазан, карп, карась). Продукция выпускается целиком, кусками, филе ломтиками, соломкой, брусочками и другой нарезкой.</p> <p>Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.</p> <p>Сроки годности: Срок годности продукции с массовой долей жира более 10% с момента изготовления при t^0 не выше $+20^0\text{C}$ – не более 1 месяца; Срок годности продукции с массовой долей жира менее 10% с момента изготовления при t^0 не выше $+20^0\text{C}$ – не более 2 месяцев; Срок годности подмороженной продукции с момента изготовления при t^0 от 0^0 до минус 4^0C – не более 2 месяцев; Срок годности замороженной продукции с момента изготовления при t^0 не выше минус 18^0C – не более 5 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции с момента изготовления при температуре не выше $+20^0\text{C}$ при применении вакуумирования – не более 3 месяцев.</p>
<p>366</p> <p>МОРЕПРОДУКТЫ В ГЛАЗУРИ МОРОЖЕННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <p>1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;</p> <p>2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);</p> <p>3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);</p> <p>4. Экспертное заключение к ТУ;</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: осьминог полуфабрикат мороженный глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; осьминог полуфабрикат мороженный глазированный фасованный в вакууме; щупальца осьминога полуфабрикат мороженный глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; щупальца осьминога полуфабрикат мороженный глазированный фасованный в вакууме; мантия осьминога полуфабрикат мороженный глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; мантия осьминога полуфабрикат мороженный глазированный фасованный в вакууме; креветка в панцире полуфабрикат мороженный глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; креветка в панцире полуфабрикат мороженный глазированный фасованный в вакууме; крабы полуфабрикат мороженный глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; крабы полуфабрикат мороженный глазированный фасованный в вакууме; клешни крабов полуфабрикат мороженный глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; клешни крабов полуфабрикат мороженный глазированный фасованный в вакууме; мясо крабов полуфабрикат мороженный глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; мясо крабов полуфабрикат мороженный глазированный фасованный в вакууме; мясо мидий полуфабрикат мороженный глазированный фасованный российского и импортного производства по дей-</p>

5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

ствующей нормативной документации; мясо мидий полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; мясо каракатиц полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; мясо каракатиц полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; мясо трепангов полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; мясо трепангов полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; филе морских ежей полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; филе морских ежей полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; кальмар полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; кальмар полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; филе гребешка полуфабрикат мороженый глазированный фасованный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; филе гребешка полуфабрикат мороженый глазированный фасованный в вакууме; коктейль морской мороженый глазированный российского и импортного производства по действующей нормативной документации; коктейль морской мороженый глазированный фасованный в вакууме.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при t^0 не выше минус 18°C : герметично упакованной – 90 дней; негерметично упакованной – 30 дней; При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженную и повторно замороженную продукцию к реализации не допускают.

363

ПРЕСЕРВЫ РЫБНЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Лосось с морской капустой и морковью; Лосось с морской капустой и сладким перцем; Лосось с морской капустой и маринованными грибами; Лосось с морской капустой и клюквой; Лосось с морской капустой и брусникой; Лосось с морской капустой и кукурузой; Лосось с морской капустой и оливками; Лосось с морской капустой и маринованными огурчиками; Лосось с морковью маринованной острой; Лосось филе-кусочки в остром соусе по-корейски; Крабовые палочки с морской капустой; Сельдь с морской капустой и морковью; Сельдь с морской капустой и сладким перцем; Сельдь с морской капустой и маринованными грибами; Сельдь с морской капустой и клюквой; Сельдь с морской капустой и брусникой; Сельдь с морской капустой и кукурузой; Сельдь с морской капустой и оливками; Сельдь с морской капустой и маринованными огурчиками; Сельдь с морковью маринованной острой; Сельдь филе-кусочки в остром соусе по-корейски; Лосось с морской капустой и морковью в майонезе; Лосось с морской капустой и сладким перцем в майонезе; Лосось с морской капустой и кукурузой в майонезе; Лосось с морской капустой и оливками в майонезе; Лосось с морской капустой и маринованными огурчиками в майонезе; Крабовые палочки с морской капустой в майонезе; Сельдь с морской капустой и морковью в майонезе; Сельдь с морской капустой и сладким перцем в майонезе; Сельдь с морской капустой и кукурузой в майонезе; Сельдь с морской капустой и оливками в майонезе; Сельдь с морской капустой и маринованными огурчиками в майонезе; Рулетки из сельди с овощами; Рулетки из лосося с овощами; Рулетки из сельди с овощами в майонезе; Рулетки из лосося с овощами в майонезе; Рулетки из сельди с овощами острые; Рулетки из лосося с овощами острые.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Сроки годности замороженных изделий с момента изготовления при t^0 не выше минус 18°C – 5 месяцев. Сроки годности подмороженных изделий с момента изготов-

	ления при t^0 от минус 8°C до 0°C – 3 месяца. Сроки годности охлажденных изделий с момента изготовления при $t^0 +2-6^{\circ}\text{C}$ – не более 15 дней. При отсутствии холода изделия хранению и реализации не подлежат. Размороженные и повторно замороженные изделия к реализации не допускаются.
<p>161 РЫБЫ ЛОСОСЕ- ВЫЕ СОЛЕННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В ТУ входят: ТУ, Технологическая инструкция, Каталогный лист, Экспертное заключение, Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Для изготовления рыбы лососевой соленой используют лососи дальневосточные, лосось атлантический, прудовую и морскую форель и сига. Упаковывают в бочки деревянные заливные и сухотарные, вместимостью до 120 дм^3, в бочки и ведра вместимостью до 50 дм^3 в пакеты из полимерных материалов, на подложки с последующим обтягиванием термоформуемой пленкой массой нетто от 5 г до 500г.</p> <p>Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от минус 4 до минус 8°C в бочках и ведрах – не более 6 месяцев; упакованных под вакуумом – не более 40 суток. Рекомендуемый срок годности при температуре хранения минус 18 не более 60 суток.</p>
<p>156 ПОЛУФАБРИКА- ТЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУК- ТОВ МОРОЖЕН- НЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В ТУ входят: ТУ, Технологическая инструкция, Каталогный лист, Экспертное заключение, Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: полуфабрикаты из рыбы и морепродуктов мороженных: рыбы неразделанной, рыбы потрошенной с головой или без головы, рыбы тушки, филе, филе-куска, стейков из рыбы, наборов для ухи, филе морского гребешка, тушки филе, колец и щупалец кальмара; полуфабрикаты из рыбы варено-мороженой: мяса крабов, крабовых конечностей, креветок и морской капусты. Для полуфабрикатов используется рыба и морепродукты: мороженные, варено-мороженные: минтай, навага, пикша, путассу, треска, хек, камбала, палтус белокорый, горбуша, кета, кижуч, семга, нерка, карп, лещ, сазан, осетр, окунь речной, окунь морской, судак, сом, щука, мясо крабов, мясо креветки антарктической, кальмар, морская капуста и др.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности при температуре минус 10°C – до 1 мес., при температуре минус 18°C – до 6 мес.</p>
<p>159 РЫБА ПОДКОП- ЧЕННАЯ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В ТУ входят: ТУ, Технологическая инструкция, Каталогный лист, Экспертное заключение, Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: рыба подкопченая (всех видов разделки); ассорти рыбное подкопченное (рыба всех видов разделки). Рыбу подкопченную изготавливают из рыбы охлажденной, мороженой и соленой, филе рыбного мороженного с применением пищевых и вкусовых добавок, с добавлением или без добавления пряностей, чеснока, паприки, лимона, зелени укропа или петрушки, смеси пряностей.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности при температуре от минус 4°C до минус 8°C – не более 35 суток со дня выработки продукции; упакованной в полимерных пакетах под вакуумом – не более двух месяцев со дня выработки.</p>
<p>158 РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Рыбу горячего копчения вырабатывают всех видов разделки из рыб всех семейств, кроме хрящевых рыб (акул, скатов и химер) с добавлением соли и пищевых добавок.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности при температуре: от минус 2°C до плюс 2°C – не более 7 суток; минус 18°C – не более 30 суток.</p>
<p>157 ФАРШ РЫБНЫЙ ПИЩЕВОЙ МО- РОЖЕННЫЙ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Фарш рыбный пищевой мороженный изготавливают из рыб всех семейств, кроме хрящевых рыб (акул, скатов и химер) с применением или без применения наполнителей.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: фарш (вид рыбы) пищевой мороженный; фарш (вид рыбы) пищевой с наполнителем мороженный.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности при температуре минус 10°C – до 1 мес., при температуре минус 18°C – до 6 мес.</p>

149

СЫРОКОПЧЁ- НЫЕ И СЫРО- ВЯЛЕННЫЕ КОЛБАСКИ РЫБАЦКИЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Колбаски сырокопченые: колбаски из семги с кальмаром; колбаски из семги с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с осьминогом; колбаски из семги с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с крабом; колбаски из семги с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с кальмаром; колбаски из лосося с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с осьминогом; колбаски из лосося с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с крабом; колбаски из лосося с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с кальмаром; колбаски из горбуши с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с осьминогом; колбаски из горбуши с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с крабом; колбаски из горбуши с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Дары Посейдона» с осьминогом; колбаски «Камчатские узоры» с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Лакомство гейши» с крабом; колбаски «Морская симфония» с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески).

Колбаски сыровяленые: колбаски из семги с кальмаром; колбаски из семги с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с осьминогом; колбаски из семги с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из семги с крабом; колбаски из семги с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с кальмаром; колбаски из лосося с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с осьминогом; колбаски из лосося с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из лосося с крабом; колбаски из лосося с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с кальмаром; колбаски из горбуши с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с осьминогом; колбаски из горбуши с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски из горбуши с крабом; колбаски из горбуши с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Вдохновение» с кальмаром; колбаски «Морской вальс» с кальмаром и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Дары Посейдона» с осьминогом; колбаски «Камчатские узоры» с осьминогом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески); колбаски «Лакомство гейши» с крабом; колбаски «Морская симфония» с крабом и икрой мойвы (или минтая, или трески, или мойвы, минтая и трески).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности и реализации продукции с момента изготовления: при температуре от 10 до 20°C и относительной влажности 75-78% – не более 1 месяцев; при температуре от 2 до 6°C и относительной влажности 75-78% – не более 2 месяцев; при температуре от минус 2 до минус 4°C и относительной влажности 75-78% – не более 3 месяцев; при температуре от минус 7 до минус 9°C и относительной влажности 75-78% – не более 4 месяцев.

Рекомендованный срок годности продукции с момента изготовления упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде целыми батонами, при

относительной влажности 75-78% при температуре от 0 до 20 °С – не более 2 месяцев; при температуре от 0 до 10 °С – не более 4 месяцев. Сроки годности и реализации продукции с момента изготовления упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде: при температуре воздуха от 10 до 15°С - при порционной нарезке – не более 15 суток; при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при температуре от 2 до 6 °С: при порционной нарезке – не более 20 суток; при сервировочной нарезке – не более 15 суток. Сроки годности и реализации сырокопченых колбас с момента изготовления в декоративных специях при относительной влажности воздуха 75-78 % при температуре от 12 до 15 °С – не более 1 месяца, при температуре от 2 до 6°С – не более 2 месяцев, при температуре от минус 2 до минус 6°С – не более 3 месяцев. В случае нецелесообразности хранения колбас с длительными сроками хранения предприятие вправе самостоятельно изменить сроки годности и реализации в сторону уменьшения.

065

ИКРА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В ТУ входят: ТУ, Технологическая инструкция, Каталогный лист, Экспертное заключение, Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: вобла; камбала; карась; карп; кефаль; корюшка; красноперка; лещ; макрурус; минтай; окунь морской; окунь; плотва; путассу; ряпушка; сазан; сельдь; судак; тарань; терпуг; треска; хек. Продукцию вырабатывают с применением специй или без них.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности продукции при температуре не выше 21°С – не более 3 месяцев. Срок годности продукции после вскрытия герметичной упаковки – не более 7 суток.

Рекомендуемый срок годности продукции, фасованной в светонепроницаемую упаковку, при температуре не выше 21°С – не более 6 месяцев.

059

РЫБА СОЛЕНО-СУШЕНАЯ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: анчоус, вобла, горбуша, ёрш морской, желтый полосатик, камбала, кета, корюшка, красноперка, лещ, минтай, морской язык, окунь морской, окунь, песчанка, пиранья, плотва, путассу, снеток, ставрида, судак, тарань, терпуг, треска, тунец, угорь, хек, чехонь, щука, мелочь 2 и 3 группы.

Продукцию подразделяют по видам разделки, видам специй и вырабатывают в следующем АССОРТИМЕНТЕ: неразделанная; жаброванная; зябренная; зябренная с перцем; зябренная со специями; обезглавленная; обезглавленная с перцем; обезглавленная со специями; потрошенная с головой; потрошенная с головой с перцем; потрошенная с головой со специями; потрошенная обезглавленная; потрошенная обезглавленная с перцем; потрошенная обезглавленная со специями; пласт с головой; пласт с головой с перцем; пласт с головой со специями; пласт обезглавленный; пласт обезглавленный с перцем; пласт обезглавленный со специями; полупласт; полупласт с перцем; полупласт со специями; спинка; спинка с перцем; спинка со специями; теша; теша с перцем; теша со специями; боковник; боковник с перцем; боковник со специями; филе; филе с перцем; филе со специями; ломтики; ломтики с перцем; ломтики со специями; кусочки; кусочки с перцем; кусочки со специями; палочки; палочки с перцем; палочки со специями; соломка; соломка с перцем; янтарная рыбка; янтарная рыбка с перцем; анчоус солено-сушеный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции: при температуре от 2°С до 4°С – не более 8 месяцев; при температуре 18±3°С – не более 6 месяцев. Срок годности продукции после вскрытия герметичной упаковки – не более 3 суток при температуре от 2°С до 4°С.

При фасовании рыбы, поступившей в солено-сушеном виде, срок годности продукции не должен превышать срока годности сыря.

<p>144 МАСЛО, ПАСТА, КРЕМ РЫБНЫЕ И ИКОРНЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Масло, паста, крем рыбные и икорные, вырабатываются, из рыбы, икры, масла коровьего, масла растительного, маргарина с добавлением или без добавления морской капусты, мяса кальмара, креветок, моркови, лука, чеснока.</p> <p>АССОРТИМЕНТ. Масло рыбное: масло селедочное; масло лососевое; масло из скумбрии соленой; масло из сельди холодного копчения; масло из горбуши холодного копчения; масло из скумбрии холодного копчения; масло кальмаровое.</p> <p>Масло икорное: масло из икры минтая; масло из икры частичковых рыб; масло из икры лососевых рыб.</p> <p>Паста рыбная: паста из сельди соленой; паста из горбуши соленой; паста из скумбрии соленой; паста из скумбрии холодного копчения; паста из горбуши холодного копчения с морской капустой; паста из осетровых рыб холодного копчения; паста сельди холодного копчения.</p> <p>Крем рыбный: крем из сельди соленой; крем из горбуши соленой; крем из осетровой рыбы.</p> <p>Крем икорный: крем икорный из икры минтая; крем икорный из икры лососевых рыб.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемые сроки годности: масла и пасты рыбных и икорных при температуре от минус 2°С до 2°С не более 40 суток; крема рыбного и икорного при температуре от минус 2°С до 2°С не более 30 суток; масла и пасты рыбных и икорных при температуре не выше минус 18°С не более трех месяцев.</p>
<p>122 МОЙВА ЖИРНАЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В ТУ входят: ТУ, ТИ, Каталожный лист, Экспертное заключение, Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Мойву жирную холодного копчения выпускают в неразделанном виде. Для выработки продукта используют мойву соленую, мороженную или охлажденную. Выпускают фасованной в пакеты из полимерных материалов или в картонные пачки массой не более 1 кг, в ящики деревянные массой не более 10 кг, в ящики из гофрированного картона массой не более 10 кг, или в ящики полимерные массой не более 10 кг.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности продукта при температуре от 0°С до минус 5°С и относительной влажности воздуха 75-80% – не более двух месяцев со дня выработки продукции.</p>
<p>129 СУШИ, РОЛЛЫ И ТЕМПУРА</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Ассортимент: суши с лососем; суши с копченым лососем; суши с тунцом; суши с угрем; суши с морским языком; суши с окунем; суши с желтохвостом; суши с макрелью; суши с гребешком; суши с коньком; суши с маринованной сельдью; суши «Восточный экспресс»; суши с креветками; суши с креветками и лососем; суши с креветками, сыром и огурцами; суши с кальмарами; суши с лососевой икрой; суши с тобикой; суши с омлетом; суши-микс с треской; острые суши из гребешка; острые суши из тунца; острые суши из лосося; острые суши из окуня; ролл с лососем; ролл с копченым лососем и сыром; ролл с семгой и овощами; ролл с морским языком; ролл с тунцом; ролл с окунем; ролл с желтохвостом; ролл с макрелью; ролл с гребешком; ролл по-домашнему; ролл «Секс на пляже»; ролл «Ясай»; ролл «Хамаги»; ролл «Тен-пай»; ролл «Тина Блек»; ролл с огурцом; ролл с авокадо; ролл с угрем; ролл «Аляска»; ролл «Банзай»; ролл «Грин-ривер»; ролл «Калифорния»; ролл «Канада»; ролл «Максим»; ролл «Фуджияма»; ролл «Филадельфия»; ролл острый с лососем; ролл острый с тунцом; ролл острый с угрем; ролл острый с окунем; темпура с креветками; темпура с рыбой.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемый срок годности суши, роллов и темпуры при температуре: ми-</p>

передачи.	нус 2 – плюс 2 ⁰ С – не более 48 часов.
<p>050</p> <p>ИКРА ЗЕРНИСТАЯ ЛОСОСЕВЫХ РЫБ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ. 	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ. Настоящие технические условия распространяются на зернистую икру лососевидных рыб рода <i>Oncorhynchus</i> (горбуши, кеты, кижуча, чавычи, нерки красной, симы), обработанную раствором поваренной соли с последующим добавлением консервантов или без них (далее продукция). Продукцию по качеству подразделяют на первый и второй сорта. Икра полностью готова к употреблению, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания для приготовления кулинарных блюд.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Сроки годности весовой продукции с момента изготовления при температуре от минус 6°С до минус 4°С: без консервантов – не более 2 месяцев; с консервантами – не более 8 месяцев. Сроки годности фасованной продукции с момента изготовления при температуре от минус 6°С до минус 4°С: без консервантов – не более 4 месяцев; с консервантами – не более 12 месяцев. Срок годности фасованной продукции, изготовленной с применением консервантов, с момента изготовления при температуре от 2°С до 4°С – не более 12 месяцев. Продукцию, упакованную в бочки, полимерные контейнеры, ведра, хранившуюся в них не более 1 месяца с даты изготовления и расфасованную в банки, хранят не более 11 месяцев с даты упаковывания в банки. Допускается фасовка в банки продукции, хранившейся в бочках, полимерных контейнерах и ведрах более 1 месяца с даты изготовления. При этом хранение икры в банках не должно превышать в сумме 8 месяцев с даты упаковывания ее в бочки, полимерные контейнеры, ведра. Срок годности продукции устанавливает изготовитель с даты изготовления продукции. Срок годности расфасованной продукции, поступившей в готовом (соленом) виде не должен выходить за пределы срока годности сырья.</p>
<p>048</p> <p>ПОЛУФАБРИКАТЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема- 	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) в цветной панировке; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морской капустой; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с морковью; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с картофелем; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с овощами; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с капустой; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) со сладким перцем; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с рисом; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с перловой крупой; котлеты, биточки из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с гречкой; ШНИЦЕЛЬ из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, нава-</p>

зеленью; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, гольца, форели) с лимоном и зеленью; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) с папоротником; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели) со спаржей; рулет из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу) с филе лососевых рыб (кеты, горбуши, лосося, кижуча, чавычи, форели); рулет из кеты (горбуши, чавычи, кижуча) с филе судака; **БИТОЧКИ ИЗ ИКРЫ** судака (минтая, трески, леща, окуня, карася, щуки, сазана, хека, наваги); **ФАРШ РЫБНЫЙ** из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); фарш из сазана и карася; фарш из горбуши и форели; фарш Нежный из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели); фарш по-домашнему из судака (окуня, карася, леща, сазана, минтая, хека, щуки, наваги, трески, путассу, горбуши, кеты, кижуча, чавычи, семги, лосося, форели).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C: герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной и весовой – 30 суток. Срок годности охлажденной продукции при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 24 часов.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 48 часов.

043

РЫБА КОПЧЕНАЯ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на рыбу холодного и горячего копчения (далее продукция). Рыбу холодного копчения выпускается в охлажденном виде, рыбу горячего копчения выпускается в охлажденном и замороженном виде (кроме скумбрии). Продукцию холодного копчения в зависимости от показателей качества подразделяют на первый и второй сорта. Продукцию вырабатывают из следующих видов рыбы: голец, горбуша, жерех, камбала, карась, карп, кета, кижуч, килька, красноперка, лещ, лосось, мойва, нерка, окунь, окунь морской, омуль, палтус (белокорый, синекорый), плотва, путассу, ряпушка, сазан, сайда, сайра, салака, сардина тихоокеанская (иваси), сардины, сельдь, семга, сиг, скумбрия, сом, ставрида, судак, сырок (пелядь), тарань, терпуг, треска, тюлька, форель, хариус, чавыча, язь. Продукцию изготавливают с использованием специй, пряностей и их смесей или без них. Продукция полностью готова к употреблению, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ. Продукция холодного копчения: неразделанная; жаброванная; зябренная; обезглавленная; потрошенная с головой; потрошенная обезглавленная; пласт с головой; пласт обезглавленный; палтусная разделка; тушка; тушка полупотрошенная; кусок; спинка (балык); теша; боковник; филе; ломтики; кусочки.

Продукция горячего копчения: неразделанная; жаброванная; зябренная; обезглавленная; потрошенная с головой; потрошенная обезглавленная; кусок; пласт с костью; пласт без кости; спинка; боковник; теша; филе; рулет; рулет Ароматный; рулет Пикантный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок хранения изделий балычных холодного копчения с даты изготовления при температуре от минус 2 до минус 8°C, без подмораживания, не более 1,5 месяцев (ГОСТ

13197, ГОСТ 2623). Ломтики, фасованные в банки, хранят при температуре от минус 2 до минус 8°C не более 1 месяца. Ломтики, фасованные в пленочные пакеты, хранят при температуре: фасованные под вакуумом – от минус 2 до минус 8°C не более 10 суток; фасованные без вакуума – от минус 4 до минус 8°C не более 10 суток. Срок хранения ломтиков, фасованных в пакеты устанавливают с момента (часа) окончания технологического процесса. Срок хранения для продукции из дальневосточных лососей, фасованной в пакеты из полимерных материалов под вакуумом: 3 суток – при температуре от 0 до минус 3°C; 15 суток – при температуре от минус 4 до минус 8°C; для продукции из дальневосточных лососей, фасованной в пакеты из полимерных материалов, фасованной без вакуума: 3 суток – при температуре от 0 до минус 3°C; 10 суток – при температуре от минус 4 до минус 8°C; для ломтиков из дальневосточных лососей, фасованных в банки: 4 месяца – при температуре от минус 2 до минус 4°C. Срок хранения балычных изделий холодного копчения устанавливают с даты изготовления, фасованной в пакеты из полимерных материалов – с момента (часа) окончания технологического процесса. Срок годности устанавливают изготовитель с указанием условий хранения. Срок хранения лососевых и сиговых рыб холодного копчения при температуре от 0 до минус 8°C не более 2 месяцев (ГОСТ 11298). Готовую продукцию, упакованную в пакеты из полимерных материалов под вакуумом, хранят, не более: при температуре от 0 до минус 3°C: 20 суток – филе, филе-кусочек с кожей и без кожи, тешу с кожей и без кожи, ломтики и наборы; при температуре от минус 4 до минус 8°C: 40 суток – филе, филе-кусочек с кожей и без кожи, 35 суток – ломтики, тешу с кожей и без кожи, кусочки с кожей (с позвоночной костью или без нее), наборы. Готовую продукцию, упакованную в пакеты из полимерных материалов без вакуума, хранят, не более: 10 суток – при температуре от 0 до минус 3°C; 20 суток – при температуре от минус 4 до минус 8°C. Срок хранения лососевых и сиговых рыб холодного копчения устанавливают с даты изготовления продукции. Срок годности устанавливают изготовитель с указанием условий хранения. Срок хранения сельдей и сардины тихоокеанской (иваси) холодного копчения при температуре от 0°C до минус 5°C (ГОСТ 813) не более: 1,5 месяца – сельди тихоокеанские и сардины тихоокеанские (иваси); 2,0 месяца – прочие сельди; 15,0 суток – фасованные в пачки из картона. Сельдь, фасованную в пакеты из полимерных материалов, хранят, не более: фасованную под вакуумом: 20 суток – при температуре от 0 до минус 4°C; 35 суток – при температуре от минус 4 до минус 8°C; фасованную без вакуума: 10 суток – при температуре от 0 до минус 4°C; 15 суток – при температуре от минус 4 до минус 8°C. Срок хранения сельди и сардины тихоокеанской (иваси) холодного копчения устанавливают с даты изготовления. Срок годности устанавливают изготовитель с указанием условий хранения. Остальную продукцию холодного копчения хранят при температуре от 0°C до минус 5°C не более 2 месяцев (ГОСТ 11482). Срок хранения рыбы океанического промысла (спинка и кусок), фасованной в пленочные пакеты не более: под вакуумом: 20 суток – при температуре от 0 до минус 4°C; 30 суток – при температуре от минус 4 до минус 8°C; без вакуума: 10 суток – при температуре от 0 до минус 4°C; 25 суток – при температуре от минус 4 до минус 8°C. Срок хранения рыбы холодного копчения внутренних водоемов: неразделанной, потрошеной обезглавленной и спинки, фасованной поштучно в пленочные пакеты без вакуума, при температуре от 0 до минус 2°C – не более 40 суток; спинки-куска, филе-куска, ломтиков из филе сома, фасованных в пленочные пакеты под вакуумом, при температуре от минус 4 до минус 8°C – не более 3 месяцев. Срок хранения рыбы холодного копчения (кусочки и ломтики), а также сардин холодного копчения, фасованных в пленочные пакеты, не более: под вакуумом: 20 суток – при температуре от 0 до минус 4°C; 30 суток – при температуре от минус 4 до минус 8°C; без вакуума: 10 суток – при температуре от 0 до минус 4°C; 20 суток – при температуре от минус 4 до минус 8°C. Срок хранения ломтиков холодного копчения в банках при температуре от минус 2 до минус 8°C – не более 3 месяцев. Срок хранения рыбы

холодного копчения в пачках из картона при температуре от 0 до минус 5°C, не более: 7 суток – скумбрия атлантическая неразделанная и обезглавленная; 20 суток – ставрида океаническая; 30 суток – сардины. Срок хранения рыбы холодного копчения устанавливают с даты изготовления. Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения. Сельди горячего копчения хранят при температуре от минус 2°C до 2°C, в течение 72 часов, в том числе не более 24 часов у изготовителя или при температуре от 2°C до 6°C в течение 48 часов, в том числе не более 16 часов у изготовителя (поставщика) с момента (часа) окончания технологического процесса (ГОСТ 812). Замороженную сельдь горячего копчения хранят при температуре не выше минус 18°C не более 30 суток с даты изготовления. В местах реализации проводят постепенное размораживание замороженной сельди горячего копчения при температуре не выше 8°C непосредственно перед ее реализацией. Замороженная сельдь горячего копчения не подлежит реализации в местах изготовления. Остальную продукцию горячего копчения хранят при температуре от минус 2°C до 2°C, в течение 72 часов или при температуре от 2°C до 6°C в течение 48 часов с часа окончания технологического процесса (ГОСТ 7447). Замороженную рыбу горячего копчения хранят при температуре не выше минус 18°C не более 30 суток с даты изготовления. В местах реализации проводят постепенное размораживание замороженной рыбы горячего копчения при температуре не выше 8°C непосредственно перед ее реализацией. Замороженная рыба горячего копчения не подлежит реализации в местах изготовления.

Срок годности устанавливает изготовитель с указанием условий хранения.

Рекомендуемый срок годности продукции холодного копчения, упакованной с применением вакуума или без него, при температуре от 0°C до минус 5°C – не более 2 месяцев. Рекомендуемый срок годности продукции горячего копчения, упакованной с применением вакуума или без него: при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 10 суток; при температуре от минус 2°C до 0°C – не более 15 суток. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции горячего копчения, упакованной с применением вакуума или без него, при температуре не выше минус 18°C – не более 30 суток.

032

ФИЛЕ РЫБЫ КОПЧЕНОЕ, ВЯЛЕНОЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рыбка к пиву (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву острая (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву ароматная (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву с ароматом лимона (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву с ароматом лука (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву с ароматом укропа (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву подкопченная (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву подкопченная острая (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву подкопченная ароматная (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву подкопченная с ароматом лимона (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан); рыбка к пиву подкопченная с ароматом укропа (горбуша, кета, лосось, чавыча, минтай, треска, камбала, сельдь, скумбрия, судак, сазан).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности продукции при температуре от минус 5 до 0°C и относительной влажности воздуха не выше 80 % – не более 2 месяцев. Срок годности продукции при температуре от 0 до 4°C – не более 3 суток.

033

ПОЛУФАБ- РИКАТЫ ИЗ РЫБЫ НА- ТУРАЛЬНЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рыба разделанная целиком (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь, стерлядь); звено осетровых рыб (белуга, осетр, севрюга, стерлядь); рыба разделанная обезглавленная (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, навага, окунь, омуль, сазан, салака, скумбрия, судак, треска, форель, чавыча, щука, язь); порционный полуфабрикат из рыбы для варки, припускания, тушения (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь); порционный полуфабрикат из рыбы для жарки, запекания (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); порционный полуфабрикат из рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); филе рыбное (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, хек, чавыча, щука); филе рыбы в сухарях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, хек, чавыча, щука); филе рыбы в специях (горбуша, голец, зубатка, камбала, кижуч, кета, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, терпуг, треска, форель, хек, чавыча, щука); шницель натуральный (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); шницель натуральный в специях (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); шницель натуральный в ореховой корочке (горбуша, кижуч, кета, муксун, палтус, семга, судак, терпуг, треска, форель, хек, осетр); рулет натуральный с сыром и зеленью (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с грибами (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулет натуральный с оливками (горбуша, кета, кижуч, форель, чавыча, судак); рулетики бело-розовые из судака с горбушей или кетой; рулетики бело-розовые из осетра с горбушей или кетой; шашлык (горбуша, кета, кижуч, форель, семга, осетр, стерлядь, судак); поджарка (горбуша, кета, кижуч, форель, семга, осетр, стерлядь, судак).

Изменение № 1

Стейк из рыбы (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь); набор для ухи (горбуша, голец, зубатка, камбала, карась, кета, корюшка, лещ, минтай, муксун, навага, окунь, омуль, палтус, сазан, сельдь, скумбрия, ставрида, судак, треска, форель, хек, чавыча, щука, язь, белуга, осетр, севрюга, стерлядь). Все наименования продукции дополнить видами рыбы: муксун, чир, нельма, кумжа, кижуч, паляя, таймень, ленок, белорыбица, пелядь, сиг.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной, в том числе с применением вакуума – не более 90 суток. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от минус 2 до 2°C – не более 24 часов. Рекомендательный срок годности охлажденной герметично упакованной, в том числе с применением вакуума, продукции с момента изготовления при температуре от минус 2 до 2°C – не более 72 часов.

038

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Вторые блюда из рыбы замороженные и охлажденные, изготавливаются для предприятий общественного питания из свежей или мороженой рыбы с различными гарнирами (однокомпонентными или многокомпонентными) или без гарнира, с соусами или без.

АССОРТИМЕНТ: биточки; бифштекс из рыбы; гратин из рыбы с томатами; кальмары фаршированные; котлета натуральная; котлеты рубленые; норвежское рагу; поджарка из рыбы; рулетики «Кольвиль»; рулет из сёмги; рыба запечённая с овощами; рыба запечённая с сыром; рыба жареная; рыба жареная с кедровыми орехами; рыба под маринадом; рыба припущенная; рыба припущенная в молоке; рыба в сырной корочке; рыба с грибами; сёмга «Воздушная»; сёмга с грмбами; сёмга «Лилинталь»; тефтели; форель «Деликатесная»; форель под икорным соусом; фрикадельки; шашлык из рыбы; шашлык «Ассорти».

Ассортимент гарниров: гречка отварная; рис с шафраном; макаронные изделия отварные; капуста жареная: цветная, брокколи, брюссельская, белокочанная, кольраби, савойская; грибы жареные с луком; картофель «Цезарь»; крокеты картофельные; крокеты картофельные с грибами; зразы картофельные с грибами; овощи жаренные; изделия картофельные жареные; котлеты картофельные жаренные; картофель отварной молодой; рагу овощное с кукурузой; рататуй; рис припущенный; рис с карри; овощи припущенные; рагу овощное; картофель отварной; картофель «Фри»; папоротник жареный; горошек консервированный; кукуруза консервированная; капоната; кабачки жареные; баклажаны жареные; перец жареный; томаты жареные; томаты «Черри» жареные; кабачки в кунжуте жареные; запеканка с капустой брокколи; запеканка с овощами.

Соусы: «Французский луковый»; «Сливочный с укропом»; «Гриль»; «Грибной»; «Пармезан»; «Деми Глас»; «Бешамель»; «Мясной»; «Икорный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности вторых блюд при температуре от 0о до 5оС из рыбы и морепродуктов – не более 36 часов; из рыбы и морепродуктов с консервантами – не более 120 часов. При температуре минус 18 о С – не более 3 мес.; при температуре от 5о С до 10о С – не более 24 часа; при температуре от 10о С до 20о С; Рекомендуемый срок годности соусов при температуре от 0о до 5о С – не более 48 часов. Срок годности соуса со вторым блюдом соответствует сроку годности второго блюда, но не более 48 часов.

028

МОРЕПРОДУКТЫ СОЛЕНО-СУШЕНЫЕ И КОПЧЕНЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: кальмары солено-сушеные (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); кальмары солено-сушеные острые (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); кальмары солено-сушеные пряные (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); кальмары солено-сушеные копченые (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); осьминоги солено-сушеные (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); осьминоги солено-сушеные острые (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); осьминоги солено-сушеные пряные (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); осьминоги солено-сушеные копченые (кольца, щупальца, соломка, стружка, крупка); мидии солено-сушеные; мидии солено-сушеные острые; мидии солено-сушеные пряные; мидии солено-сушеные копченые; креветки солено-сушеные; креветки солено-сушеные острые; креветки королевские солено-сушеные; гребешки солено-сушеные; кальмары холодного копчения (кольца, щупальца); осьминоги холодного копчения (кольца, щупальца); кальмары горячего копчения (кольца, щупальца); осьминоги горячего копчения (кольца, щупальца).

инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности солено-сушеной продукции с момента окончания технологического процесса при температуре от 0°C до 20°C: весовой – не более 3 месяцев; фасованной без применения вакуума – не более 6 месяцев; фасованной с применением вакуума – не более 9 месяцев. **Сроки годности** продукции холодного копчения с момента окончания технологического процесса при температуре от минус 5°C до 0°C: весовой – не более 5 суток; фасованной без применения вакуума – не более 10 суток; фасованной с применением вакуума – не более 15 суток. **Сроки годности охлажденной** продукции горячего копчения с момента окончания технологического процесса: при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 72 часов; при температуре от 2°C до 6°C – не более 48 часов. **Срок годности** замороженной продукции горячего копчения с момента окончания технологического процесса при температуре не выше минус 18°C: весовой – не более 10 суток; фасованной без применения вакуума – не более 30 суток; фасованной с применением вакуума – не более 45 суток. Рекомендуемые сроки годности продукции с момента окончания технологического процесса: солено-сушеной продукции при температуре от 0°C до 20°C: весовой – не более 6 месяцев; фасованной без применения вакуума – не более 9 месяцев; фасованной с применением вакуума – не более 12 месяцев. Продукции холодного копчения при температуре от минус 5°C до 0°C: весовой – не более 10 суток; фасованной без применения вакуума – не более 30 суток; фасованной с применением вакуума – не более 60 суток. Продукции холодного копчения при температуре от 2°C до 6°C: весовой – не более 5 суток; фасованной без применения вакуума – не более 20 суток; фасованной с применением вакуума – не более 30 суток. Продукции холодного копчения при температуре не выше минус 18°C: весовой – не более 30 суток; фасованной без применения вакуума – не более 60 суток; фасованной с применением вакуума – не более 90 суток. Охлажденной продукции горячего копчения: при температуре от минус 2°C до 2°C – не более 96 часов; при температуре от 2°C до 6°C – не более 72 часов.

022

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ С РЫБНЫМИ ФАРШАМИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: пельмени Камчатские (горбуша, кета, кижуч, чавыча); пельмени Дальневосточные (кижуч и кета); пельмени Маломорские (омуль, сиг); пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча); пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с кальмарами; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с креветками; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с морской капустой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с капустой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с папоротником; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с шампиньонами; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с вешенкой; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с укропом; пельмени из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с оливками; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец); пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с кальмарами; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с морской капустой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с капустой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с папоротником; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с шампиньонами; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с вешенкой; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с укропом; пельмени рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с оливками; манты из лососевых

3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);

4. Экспертное заключение к ТУ;

5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча); манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с кальмарами; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с морской капустой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с капустой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с папоротником; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с шампиньонами; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с вешенкой; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с укропом; манты из лососевых рыб (горбуша, кета, кижуч, чавыча) с оливками; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец); манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с кальмарами; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с морской капустой; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с капустой; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с папоротником; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с шампиньонами; манты рыбные (минтай, ледяная рыба, навага, окунь, путассу, судак, треска, голец) с вешенкой; позы (омуль, сиг).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной и весовой – 30 суток; **Сроки годности** замороженной продукции при температуре не выше минус 12 °С: герметично упакованной – 30 суток; негерметично упакованной и весовой – 20 суток.

014

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАР- НЫЕ ИЗ РЫ- БЫ И МОРЕ- ПРОДУКТОВ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;

2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);

3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);

4. Экспертное заключение к ТУ;

5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рыба жареная целиком (мойва, карась, минтай); скумбрия запеченная; скумбрия, фаршированная овощами; карась жареный; навага жареная; горбуша жареная; кижуч жареный; корюшка жареная; палтус жареный; треска жареная; окунь морской жареный; нототения жареная; минтай в шубе; рыба жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба жареная в специях (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); форель паровая; рыба жареная во фритюре (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала, терпуг); рыба жареная филе (судак, минтай, горбуша, треска, кета, осетр); рыба в кляре жареная (судак, минтай, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, камбала); рыба жареная гриль (горбуша, кета, осетр, стерлядь, судак, треска, кижуч); рыба в тесте запеченная (судак, горбуша, треска, кета, кижуч, стерлядь, осетр); рыба под маринадом (треска); филе талисмана жареное; филе трески жареное; бело-розовые рулетики (судак, осетр, горбуша, кета); горбуша, запеченная с овощами; горбуша оригинальная; горбуша по-купечески запеченная; треска по-купечески запеченная; судак в сыре; треска в сыре; палтус в сыре; филе талисмана в сыре; судак по-русски запеченный; треска по-русски запеченная; судак по-царски запеченный; треска по-царски запеченная; судак с кедровыми орешками; филе горбуши запеченное в омлете; филе горбуши под майонезом; филе кеты под майонезом; филе семги под майонезом; филе горбуши под майонезом с цветной капустой; филе семги под майонезом с цветной капустой; филе кеты под майонезом с цветной капустой; филе морского языка в сухарях; филе морского языка в орешках; филе морского языка в сыре; стейк из норвежской семги жареный; стейк из норвежской форели жареный; стейк из семги с сыром; стейк из семги в кляре; рыба, запеченная под овощами (горбуша); филе семги запеченное; хек, запеченный под сыром; пангасиус по-Тайски; горбуша, запеченная под крабовой шапкой; хек, запеченный под крабовой шапкой; филе тилапии с луком и сыром; филе тилапии в яйце; рыба в сыре (минтай); рулетики рыбные жареные (минтай, горбуша); рулетики из хека с морской ка-

пустой; рулетики из хека с рисом и сыром; шашлык из рыбы (судак, горбуша, кета, кижуч, стерлядь, форель, осетр, семга); шашлык из семги; поджарка из рыбы (судак, горбуша, кета, семга); палочки рыбные; горбуша в хлопьях; кета по-русски; филе минтая жареное в маринаде; оладьи рыбные Ассорти; семга по-министерски; бургеры из лосося с сыром и паприкой; судак фаршированный; котлетки в цветной панировке (судак, горбуша, кета); котлеты, биточки жареные (судак, горбуша, треска); шарики рыбные жареные фри (судак, горбуша, треска); тельное рыбное (судак, щука, лещ); зразы рыбные с грибами (судак, горбуша, осетр, кета, форель); зразы рыбные с луком и яйцом (судак, горбуша, осетр, кета, форель); зразы рыбные с морской капустой; зразы рыбные с сыром и зеленью; зразы рыбные с сыром; рулет рыбный с грибами (судак, горбуша, форель, кета, осетр); рулет рыбный с сыром и зеленью (судак, горбуша, форель, кета, осетр); биточки из икры рыбной (судак, горбуша, лещ, кета, окунь); котлета «Капитан» из щуки; тефтели рыбные; котлеты паровые из лососевых; кальмары Нежные; кальмары фаршированные; кальмары, фаршированные ветчиной, ананасом и креветками; паэлья Испанская с морепродуктами; биточки «Балтийские» из кальмаров; крабовые палочки в кляре; молоки лососевых рыб жареные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85°C: не более 3 часов. **Сроки годности охлажденной** продукции с момента изготовления при температуре +2-6°C: рыба жареная, тушеная, запеченная, рыба и кальмары фаршированные – не более 36 часов; изделия из котлетной рыбной массы, многокомпонентные изделия (паэлья) – не более 24 часов. **Сроки годности замороженной** продукции при температуре минус 18°C и ниже: герметично упакованной – не более 90 суток; без герметичного упаковывания – не более 30 суток.

КОНСЕРВЫ

224

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИ- ТЕЛЬНЫЕ И РАСТИТЕЛЬ- НО-МЯСНЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы мясорастительные и растительно-мясные (далее по тексту консервы, продукт или продукция), расфасованные в герметично укупоренную потребительскую тару и подвергнутые тепловой обработке – стерилизации, предназначенные для реализации в оптовой, розничной торговой сети, сети общественного питания.

В зависимости от используемого сырья, продукция выпускается в следующем ассортименте: «Сосиски в томатном соусе»; «Сосиски в натуральном соусе»; соус «Карбонара»; соус «Болоньезе».

Предприятие-изготовитель, разработчик имеет право: дополнять наименование продукции, заменять имена собственные фирменными или фантазийными названиями, дополнять и изменять ассортиментный перечень продукции в соответствии с вновь вводимыми в действие рецептурами, разработанными и утвержденными в установленном порядке.

Рекомендуемые сроки годности продукции с даты изготовления при температуре хранения от 0 до плюс 20°C и относительной влажности не более 85% – 24 мес.

137

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИ- ТЕЛЬНЫЕ С ОЛЕНИНОЙ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мясорастительные консервы, выработанные из крупы с олениной, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд (далее консервы).

Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети,

<p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p>для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.</p> <p>Консервы выпускают в зависимости от вида сырья следующих наименований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - каша рисовая с олениной; - каша перловая с олениной; - каша гречневая с олениной; - плов с олениной. <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.</p>
<p>176 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ. ВТОРЫЕ БЛЮДА</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на мясорастительные консервы, выработанные из говядины, свинины, свиных субпродуктов, колбасных изделий с добавлением овощей, круп и других пищевых продуктов, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.</p> <p>Консервы выпускают в зависимости от вида сырья следующих наименований: «Фрикадельки в томатном соусе»; «Ушки свиные»; «Капуста квашеная с печенью»; «Солянка с говядиной»; «Чилиндрон с колбасой»; «Свинина по-китайски»; «Свинина в грибном соусе».</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов или заменять имена собственные фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Консервы хранят при температуре от 0°С до 20°С и относительной влажности воздуха не более 75 %. Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается. Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.</p>
<p>033 КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ. Консервы мясные из мяса птицы: кусковые: «Птица по-сибирски»; «Птица «Пикантная»; «Птица по-осетински»; «Птица со сладким перцем»; «Птица «Праздничная»; Птица «Сельская»; «Птица с овощами»; «Птица с овощами и грибами»; «Птица «Пряная»; «Птица «Славянская»; «Птица «Торжество» с черносливом; «Курица по-городскому»; «Птица по-селянски»; «Мясо птицы по-особому»; «Птица в грибном соусе»; «Птица в горчичном соусе»; «Птица в остром соусе»; «Птица с овощами в томатном соусе»; «Мясо птицы в белом соусе»; «Цыпленок табака в чесночном соусе»; «Цыпленок табака в соусе ткемали»; «Мясо птицы с маслинами в желе»; «Рагу птицы в желе». Ветчинные: «Мясо птицы ветчинное «Особенное»; «Мясо птицы ветчинное «Застольное»; «Мясо птицы ветчинное «Закусочное». Консервы мясорастительные из мяса птицы: кусковые: «Чахохбили из птицы»; «Птица по-осетински»; «Птица со сладким перцем»; «Птица «Праздничная»; «Птица «Сельская»; «Птица с овощами»; «Птица с овощами и грибами»; «Птица с бобовыми»; «Птица «Торжество» с черносливом»; «Чанфотга из мяса птицы»; «Ризотто из мяса птицы»; «Ризотто из мяса птицы с грибами»; «Утка с яблоками и капустой «По-деревенски»; «Птица «Дачная» с рисом (гречкой); «Мясное ассорти «Оригинальное»; «Рагу из птицы»; «Рагу из субпродуктов птицы»; «Птица «Дорожная» с капустой»; «Мясо птицы с макаронными изделиями»; «Фрикасе из мяса птицы с рисом»; «Фрикасе из мяса птицы с капустой»; «Птица с овощами в томатном соусе»; «Филе птицы с фасолью в белом (сметанном) соусе»; «Мясо птицы с грибами в желе»; «Мясо птицы с маслинами в желе»; «Птица в желе «Столичная»; «Ассорти из птицы в желе с овощами». Фаршевые: «Голубцы из мяса птицы в сметанном (томатном) соусе»; «Гефтели из мяса птицы в томатном соусе».</p>

<p>пользования ТУ.</p>	<p>Консервы мясосодержащие из мяса птицы: кусковые: «Птица по-сибирски»; «Птица «Пикантная»; «Птица «Пряная»; «Птица «Славянская»; «Цыпленок тушеный «Семейный»; «Цыпленок тушеный «Офицерский»; «Цыпленок тушеный «Походный»; «Курица по-домашнему»; «Рагу птицы в желе»; «Филе птицы в клюквенном желе»; «Птица в грибном соусе»; «Птица в горчичном соусе»; «Птица в остром соусе»; «Мясо птицы в белом соусе»; «Крылышки куриные в остром соусе»; «Крылышки кириные «Полет купидона»; «Цыпленок табака в орехово-чесночном соусе». Фаршевые: «Фарш «Нежный»; «Фарш «Особый»; «Фрикадельки из мяса птицы в белом соусе»; «Котлеты из мяса птицы в соусе»; «Зразы из мяса птицы с сыром в соусе (бульоне)»; «Зразы из мяса птицы с орехами в соусе (бульоне)»; «Зразы из мяса птицы с грибами в соусе (бульоне)». Ветчинные: «Мясо птицы ветчинное «На любой вкус».</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемый срок годности консервов при относительной влажности воздуха не более 75% и температуре от 0°С до 20°С – не более двух лет со дня выработки.</p>
<p>124 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ» Цена комплекта документов 10 000 руб. В ТУ входят: ТУ, Технологическая инструкция, Каталожный лист, Экспертное заключение, Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на кусковые стерилизованные консервы «Охотничьи» – тушеное мясо диких животных: кабана, косули, лося, марала, медведя, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.</p> <p>Консервы выпускают в зависимости от вида сырья следующих наименований: мясо кабана тушеное; мясо косули тушеное; мясо лося тушеное; мясо марала тушеное; мясо медведя тушеное.</p> <p>Срок годности консервов – не более трех лет со дня изготовления.</p>
<p>136 КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ «ОХОТНИЧЬИ» Цена комплекта документов 10 000 руб. В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на мясорастительные консервы, выработанные из крупы или гороха с мясом кабана, косули, лося, марала с добавлением овощей, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления блюд (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.</p> <p>Консервы выпускают в зависимости от вида сырья следующих наименований: каша рисовая с мясом кабана; каша перловая с мясом кабана; каша гречневая с мясом кабана; горох с мясом кабана; каша рисовая с мясом косули; каша перловая с мясом косули; каша гречневая с мясом косули; горох с мясом косули; каша рисовая с мясом лося; каша перловая с мясом лося; каша гречневая с мясом лося; горох с мясом лося; каша рисовая с мясом марала; каша перловая с мясом марала; каша гречневая с мясом марала; горох с мясом марала.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.</p>
<p>145 КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАН-</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на герметически укупоренные и стерилизованные консервы, вырабатываемые из свинины, говядины, оленины, конины с добавлением или без добавления растительного белка, желатина, специй, картофельного крахмала, пищевых добавок и других продуктов, предназначенные для не-</p>

<p>НЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи. 	<p>посредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее консервы). Консервы предназначены для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки в предприятиях пищевой промышленности и в предприятиях общественного питания.</p> <p>Консервы выпускают в зависимости от вида сырья следующих наименований: свинина тушеная Особая; говядина тушеная Особая; свинина тушеная Деревенская; говядина тушеная Деревенская; конина тушеная Особая; оленина тушеная Особая; ветчина стерилизованная.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование консервов, а также заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Срок годности консервов – не более двух лет со дня изготовления.</p>
<p>170</p> <p>КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ В ЖЕЛЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи. 	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: говядина тушеная натуральная в желе; свинина тушеная натуральная в желе; конина тушеная натуральная в желе; оленина тушеная натуральная в желе; говядина тушеная слободская; свинина тушеная слободская; конина тушеная слободская; оленина тушеная слободская; говядина тушеная застольная; свинина тушеная застольная; конина тушеная застольная; оленина тушеная застольная; говядина тушеная по-домашнему; свинина тушеная по-домашнему; конина тушеная по-домашнему; оленина тушеная по-домашнему; говядина тушеная традиционная; свинина тушеная традиционная; конина тушеная традиционная; оленина тушеная традиционная.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Срок годности для консервов в таре из жести и ламистера – не более двух лет со дня изготовления. Срок годности для консервов в таре из алюминия и стекла – не более трех лет со дня изготовления.</p>

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, ОВОЩИ И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

<p>251</p> <p>ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 	<p>Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на джемы и варенье, изготовленные из свежих или замороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов и овощей, лепестков роз с добавлением или без добавления орехов путем уваривания их в сахарном растворе с частичной заменой или без замены патокой, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные.</p> <p>Джемы и варенье предназначены для непосредственного употребления в пищу.</p> <p>Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, в качестве полуфабриката для предприятий пищевой промышленности.</p> <p>В зависимости от используемого сырья продукцию вырабатывают в следующем ассортименте:</p> <p>Варенье: малиновое; клубничное; из ежемалины; из крыжовника; из черной смородины; вишневое; из малины и крыжовника; из клюквы и яблока; из абрикоса с миндалем; абрикосовое; «Райские яблочки»; облепиховое; земляничное; кизиловое; сливовое; персиковое; яблочное; грушевое; алычевое; виноградное; из лепестков роз; из черноплодной рябины; из жимолости; из голубики; из брусники; из вишни и клубники; из красной смородины и малины; из яблок с черной смородиной; из яблок с красной смородиной; из крыжовника с апельсиновыми корочками</p>
---	---

4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Джемы фруктовые: черничный; из красной смородины; облепиховый; яблочный; абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; брусничный; вишневый; голубичный; грушевый; ежевичный; жерделевый; земляничный (клубничный); инжирный; из киви; кизиловый; клюквенный; крыжовниковый; лимонный; малиновый; манговый; мандариновый; персиковый; рябиновый; сливовый; из фейхоа; физалисовый; из хурмы; из черноплодной рябины; черносливовый; черносмородиновый;

Джемы овощные: дынный, тыквенный.

В зависимости от рецептуры варенье и джемы могут быть изготовлены с наименованием «Домашнее(ий)» – с массовой долей сухих веществ не менее 55%. Массовая доля фруктовой [овощной] части для варенья «Домашнее» – не менее 45%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Продукцию хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75%.

Сроки годности джемов и варенья со дня изготовления, не более:

при температуре от 0 °С до плюс 25 °С: стерилизованных в стеклянной таре – 24 мес; стерилизованных в металлической таре – 12 мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре – 6 мес; нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре – 3 мес.

при температуре от 0 °С до плюс 10 °С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару – 6 мес.; при температуре от плюс 2 °С до плюс 8 °С: нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 дм³ – 3 мес.

Рекомендуемые сроки годности продукции при условии хранения: в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при температуре от 0°С до плюс 18°С и относительной влажности воздуха не более 75%: нестерилизованных (с консервантом) – 24 мес.; нестерилизованных (без консерванта) – 12 мес.

213

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ СУШЕННЫЕ ФАСОВАННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заклю-

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТЕ: ананас сушеный (кубик, полоса, кольцо, лист); папайя сушеная (кубик, полоса, лист); манго сушеное (дольки, лист, полоса); груша сушеная (дольки, половинки, полоса); персик сушеный (дольки, половинки); бананы сушеные (кольцо, чипсы, дольки); яблоко сушеное (дольки, кубики); виноград сушеный (с косточкой, без косточки); гуава сушеная (дольки, лист); киви сушеные (кольца, дольки); вишня сушеная (без косточки); клубника сушеная (пластинки, кубики); дыня сушеная (кубики, дольки, полосы); кокос сушеный (кубики, стружка); чернослив (с косточкой, без косточки); инжир сушеный (целый); абрикосы сушеные (с косточкой, без косточки); финики сушеные (с косточкой, без косточки); кумкваты (кумкуаты) сушеные (кубики, кольцо); кокос жареный (кубик, соломка); кокосовая стружка (белая, цветная, прессованная); макадамия (орех) сушеный; имбирь засахаренный (кубики, язычки); ананасы сушеные ароматизированные (с ароматом абрикоса, яблока, клубники, манго, малины, вишни); канталуп (тайская дыня) сушеный; папайя сушеная ароматизированная (с ароматом абрикоса, яблока, клубники, манго, малины, вишни, канталупа); нектарин сушеный; маракуя сушеная; авокадо сушеный; алыча сушеная; клюква сушеная; джекфрут сушеный; карамбола сушеная (старфрут); цукаты из апельсиновых корок; цукаты из лимонных корок; цукаты из ананаса (кубик, полоса, кольцо, лист); цукаты из ананаса ароматизированного (кубик, полоса, кольцо, лист); цукаты из папайи (кубик, полоса, лист); цукаты из папайи ароматизированные (кубик, полоса, лист); цукаты из манго (дольки, лист, полоса); цукаты из груши (дольки, половинки, полоса); цукаты из персика (дольки, половинки); цукаты из яблока (дольки, кубики); цукаты из райского яблочка (дольки,

чение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

кубики); цукаты из гуавы (дольки, лист); цукаты из киви (кольца, дольки); цукаты из кумквата (кубики, кольцо); цукаты из канталупа (кубики, дольки, полосы); цукаты из дыни (кубики, дольки, полосы); цукаты из маракуи; цукаты из авокадо; цукаты из нектарина; цукаты из карамболы (старфрута); цукаты из джекфрута; цукаты из черешни; цукаты из вишни; цукаты из физалиса; цукаты из томата; смесь сухофруктов; смесь экзотических сухофруктов; смесь тропических сухофруктов; бразильская фруктово-ореховая смесь; смесь сухофруктов Путешествие; смесь сухофруктов Ананас и папайя; смесь сухофруктов Южная; смесь сухофруктов Туземская; смесь сухофруктов Богатырская; компотная смесь Азиатская; компотная смесь Бухара; компотная смесь Летняя; компотная смесь Цитрусовая; компотная смесь Апельсиновая; компотная смесь Клубничная; компотная смесь Здоровье; компотная смесь Витаминная; смесь фруктово-ореховая Южная; смесь фруктово-ореховая Чайная; смесь фруктово-ореховая Тропическая; смесь фруктово-ореховая Фитнес; фруктово-ореховая смесь Тропическая; фруктово-ореховая смесь Десертная; фруктово-ореховая смесь Африка; фруктово-ореховая смесь Майорка; фруктово-ореховая смесь Ламбада; фруктово-ореховая смесь Радуга; фруктово-ореховая смесь Любимая; фруктово-ореховая смесь Райская; фруктово-ореховая смесь Нежная; фруктово-ореховая смесь Цитрусовая; фруктово-ореховая смесь Крузо; фруктово-ореховая смесь Фруктовая; фруктово-ореховая смесь Ассорти; фруктово-ореховая смесь Бразильская; фруктово-ореховая смесь Энергия; фруктово-ореховая смесь Солнечная; фруктово-ореховая смесь Спорт; фруктово-ореховая смесь Элитная; фруктово-ореховая смесь Коктейль; смесь Эконом.

Производителю допускается дополнять или заменять наименование продукции своими фантазийными или фирменными названиями.

Срок годности продукции при температуре от 5 до 20⁰С и относительной влажности не более 75%: для чернослива – не более 6 месяцев; для чернослива (из сырья со сроками годности не менее 12 месяцев) – не более 10 месяцев; для остальных сушеных фруктов – не более 12 месяцев (для герметично фасованных), не более 10 месяцев (для негерметично фасованных и весовых); для смесей сушеных фруктов и орехов – не более 10 месяцев. Для смесей с черносливом (со сроками годности чернослива не менее 12 месяцев) – не более 10 месяцев. Срок годности продукции, упакованной с вакуумированием или с газонаполнением при температуре от 5 до 20⁰С и относительной влажности не более 75%: для чернослива и смесей с черносливом (со сроками годности чернослива не менее 12 месяцев) – не более 10 месяцев; для смесей фруктов и орехов – не более 10 месяцев; для остальных сушеных фруктов – не более 12 месяцев.

197

ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы – приправы острые, изготовленные из смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением или без добавления концентрированных томатных продуктов, фруктового или овощного пюре, соли, сахара, уксуса, фруктов, зелени, пряностей, растительного масла, орехов, фруктового сока стерилизованные или нестерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам.

В зависимости от используемого сырья приправы острые вырабатываются в следующем ассортименте: аджика; аджика грузинская; аджика из Мичуринска; аджика пикантная; аджика пикантная соленая; аджика кавказская жгучая; аджика кавказская слабоострая; аджика с чесноком; аджика домашняя; аджика домашняя со сладким перцем; аджика с зеленью; аджика с хреном; ткемали по-домашнему; сацебели домашний; сацебели острый; сацебели; чесночная; чесночная в томате; чесночная в томате по-осетински; «Искорка»; «Пикантная»; «Кубанская»; «Украинская»; соус гранатовый «Наршараб».

<p>4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности приправ острых: при температуре хранения от 0 °С до 25 °С, не более: стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; стерилизованных в металлической таре – 1 года; при температуре хранения от 0 °С до 5 °С, не более: нестерилизованных – 6 месяцев.</p>
<p>186 СОУСЫ НА МАЙОНЕЗНОЙ ОСНОВЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на соусы на майонезной основе, далее по тексту – соусы, приготовленные из майонеза или соуса майонезного с добавлением или без добавления измельченных свежих, консервированных или сушеных овощей, зелени, орехов, чернослива, кетчупа, грибов, сыра, сливок, экстрактов-пряностей, фруктового пюре, сока, ароматизаторов, стабилизаторов, консервантов, эфирных масел, морепродуктов, горчицы, крахмала, яиц, сахарозаменителей или подсластителей, пищевых кислот, приправ, вкусовых добавок без стерилизации. Предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправ к овощным, мясным и рыбным блюдам.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: с петрушкой и эстрагоном; с петрушкой; с укропом; с петрушкой и базиликом; с укропом и петрушкой; с кинзой и базиликом; с петрушкой и мятой; с сельдереем и укропом; со смесью пряной зелени; с грибами; с чесноком и петрушкой; с чесноком и базиликом; с аджикой; с паприкой; с петрушкой и кориандром; с карри и петрушкой; с корицей; острый с чесноком и красным перцем; с сыром и укропом; с орехами и чесноком; с кетчупом и зеленью; с кетчупом; с черносливом; с морской капустой; с крабовыми палочками; с хреном и зеленью; сырный с чесноком; белый кавказский; сливочный; с клюквенным соком; с облепихой; «Огонек»; грибной; с листово-чесночный; сметанный; с брусничным соком; с разносолами.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности соусов со дня изготовления: 120 суток – при температуре от 0 до 5°С; 90 суток – при температуре от 6 до 10°С.</p>
<p>192 ЗЕЛЕНЬ ПРЯНАЯ СВЕЖАЯ И ЗАМОРОЖЕННАЯ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на зелень пряную, выращенную в открытом, защищенном, закрытом грунте, мытую, упакованную в потребительскую тару (далее продукция). Продукция реализуется при комнатной температуре, в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: эстрагон (зелень) свежий; шалфей (зелень) свежий; базилик (зелень) свежий; базилик красный (зелень) свежий; Melissa (зелень) свежая; Melissa турецкая (зелень) свежая; кориандр (зелень) свежий; розмарин (зелень) свежий; мята перечная (зелень) свежая; мята кудрявая (зелень) свежая; мята яблочная (зелень) свежая; мята сарацинская (зелень) свежая; трава огуречная (зелень) свежая; шафран (зелень) свежий; укроп волошский (зелень) свежий; хрен (зелень) свежий; зира (зелень) свежая; тмин римский (зелень) свежий; сельдерей (зелень) свежий; фенхель (зелень) свежий; петрушка душистая (зелень) свежая; петрушка (зелень) свежая; пастернак (зелень) свежий; черемша (зелень) свежая; черемша сибирская (зелень) свежая; ажгон (зелень) свежий; анис (ганус) (зелень) свежий; душица (зелень) свежая; тимьян (зелень) свежий; укроп (зелень) свежий; фенугрек (зелень) свежий; чеснок (зелень) свежий; чесночница (зелень) свежая; трава чесночная (зелень) свежая; чеснок лесной (зелень) свежий; горчица черная (зелень) свежая; горчица белая (зелень) свежая; майоран (зелень) свежий; кресс свежий; кресс водяной свежий; кресс садовый свежий; кресс-салат свежий; орегано (зелень) свежий; лаванда (зелень) свежая; мангир (зелень) свежий; лук стареющий</p>

4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

свежий; лук алтайский свежий; лук сибирский дикий свежий; лук каменный свежий; лук монгольский свежий; лук боровой свежий; лук курайский свежий; лук ветвистый Джунцай свежий; лук душистый свежий; лук-шалот свежий; лук-порей свежий; лук-батун свежий; шнитт-лук свежий; лук пскемский свежий; колба (зелень) свежая; лук победный свежий. Допускается выпускать продукцию в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее двух видов зелени.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности весовой продукции: при температуре $0 \pm 1^{\circ}\text{C}$, влажности 90-95% – не более 5 суток; при температуре не выше $18 \pm 3^{\circ}\text{C}$, влажности 90-95% – не более 2 суток. **Срок годности фасованной продукции:** при температуре $0 \pm 1^{\circ}\text{C}$, влажности 90-95% – не более 10 суток; при температуре не выше $18 \pm 3^{\circ}\text{C}$, влажности 90-95% – не более 3 суток. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18°C и ниже: герметично фасованные – не более 3 месяцев; негерметично фасованные – не более 1 месяца. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются.

086

СОУСЫ ТОМАТНЫЕ

Цена комплекта документов

8 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы томатные, изготовленные из свежих томатов или томатных продуктов с добавлением вкусовых, пряно-ароматических компонентов и других пищевых продуктов с применением консервантов, в том числе пастеризованные (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и замороженном виде. Продукция замороженная готова к употреблению после дефростации. Продукция охлажденная полностью готова к употреблению, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ: соус томатный; соус томатный с чесноком; соус томатный «Острый»; соус томатный «Пикантный»; соус томатный «Кисло-сладкий»; соус из свежих томатов с овощами; соус «Томатный с овощами»; соус «Кетчуп томатный»; соус «Кетчуп острый»; соус «Кетчуп домашний»; соус «Кетчуп с яблоками»; соус «Кетчуп чесночный»; соус «Индийский»; соус «Барбекю»; соус «Сальса»; соус «Южный».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: вариант 1: «Соус томатный заменить на соус томатный «Гурман»; вариант 2: «Соус «Барбекю» заменить на соус «Шашлычный».

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°C до 6°C – не более 30 суток. **Рекомендуемый срок годности пастеризованной охлажденной продукции** при температуре от 2°C до 6°C – не более 6 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18°C – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

084

СОУСЫ КУЛИНАРНЫЕ

Цена комплекта

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на соусы кулинарные, изготовленные из свежих или консервированных овощей, майонеза, пшеничной муки, пряностей, специй и других пищевых продуктов с консервантами или без них, предназначенные для непосредственного употребления в пищу в качестве дополнения к различным кулинарным блюдам (далее продукция). Продукцию выпускают в охлажденном и

документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

замороженном виде. Продукция замороженная готова к употреблению после дефростации, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

АССОРТИМЕНТ СОУСОВ: «Ананасовый»; «Базилик»; «Белый основной»; «Белый»; «Бешамель»; «Бюре бланш»; «Весенний»; «Гаро»; «Горчичный»; «Грибной»; «Деревенский»; «Испанский с грибами»; «Коктейль»; «Красный основной»; «Красный кисло-сладкий»; «Креветочный»; «Летний»; «Луковый»; «Олива»; «Ореховый на мясном бульоне»; «Ореховый»; «Острый»; «Охотничий»; «Паприкаш»; «Пикантный со сметаной»; «Пикантный»; «По-парижски»; «По-царски»; «Прованс»; «Пряный»; «Робер»; «С тимьяном и лимоном»; «С хреном и сметаной»; «С хреном и сухарями»; «Сациви»; «Со шпинатом»; «Сырный»; «Тар-тар»; «Томатный»; «Тропикана»; «Тропический»; «Тысяча островов»; «Укропный»; «Французский»; «Цезарь»; «Чесночно-имбирный»; «Чесночный с томатом»; «Чесночный»; «Швейцарский».

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Пример: «Соус «Тар-тар» заменить на соус «Салатный».

Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2°C до 6°C не более 48 часов. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции** при температуре от 0°C до 4°C – не более 3 суток. **Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции**, изготовленной с применением консервантов, при температуре от 2°C до 6°C – не более 30 суток. После вскрытия упаковки охлажденную продукцию рекомендуется хранить при температуре от 2°C до 6°C не более 24 часов в пределах срока годности. Рекомендуемый срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18°C – не более 6 месяцев. Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

423

ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ И СМЕСИ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: фасоль стручковая с морковью; кукуруза с морковью; картофель с луком; картофель с грибами; картофель с овощами; картофель с грибами и овощами; баклажаны с помидорами и чесноком; шампиньоны с овощами; грибы с овощами; шампиньоны с овощами; кабачок с овощами; кабачок с колбасой и овощами; кабачок с мясом и овощами; бигус; капуста белокочанная с колбасой и овощами; капуста белокочанная с мясом и овощами; капуста белокочанная с овощами; перец болгарский с овощами; перец болгарский с кабачком; баклажаны с кабачками; цветная капуста с овощами; баклажаны с овощами; баклажаны с мясом и овощами; лобио (фасоль с луком); лобио (фасоль с луком и томатами); фасоль с овощами; рис с овощами; рис с овощами и грибами; рататуй; лечо; паприкаш; щи из свежей капусты; щи Дворянские с грибами; борщ Сибирский; борщ с грибами по-старорусски; борщ Весенний; суп летний с шампиньонами; суп с грибами и чечевицей; суп домашний; супчик Вегетарианский; паприкаш Румынский; фарш из грибов и капусты для пирогов; фарш капустный для пирогов; салат Новониколаевский; овощная приправа для супа; овощная приправа с перцем для борща; овощная приправа для мясных блюд; овощная приправа для рыбных блюд; рагу овощное Аппетитное; рагу овощное Витаминное; рагу овощное Любимое; рагу овощное Полезное; рагу овощное Любимое с мясными крокетами; овощи для икры кабачковой; овощи для икры баклажанной; овощное ассорти; овощной гарнир к говядине; овощной гарнир к курице; овощной гарнир к баранине; смесь овощная с моховиками; смесь овощная с папоротником Таежная; смесь овощная с папоротником Деликатесная; смесь овощная с папоротником и опятами; смесь овощная с папоротником и ли-

регистрацией в ЦСМ;
 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

сичками; смесь овощная с папоротником и моховиками; смесь овощная с папоротником и белыми грибами; смесь овощная Ранняя; смесь овощная по-деревенски; смесь овощная Алтайская; смесь овощная Весенняя; смесь овощная Семейная; смесь овощная с белыми грибами; смесь овощная Гавайская; смесь овощная Витаминная; смесь овощная Соте; картофельная поджарка с опятами и луком; картофельная поджарка с лисичками и луком; картофельная поджарка с моховиками и луком; картофельная поджарка с белыми грибами и луком; рагу картофельное с опятами; рагу картофельное с лисичками; рагу картофельное с моховиками; рагу картофельное с белыми грибами; котлеты, биточки, шницели морковные; котлеты, биточки, шницели морковные с творогом; котлеты, биточки, шницели морковные с изюмом; котлеты, биточки, шницели морковные с курагой; котлеты, биточки, шницели морковные с цукатами; котлеты, биточки, шницели морковные с черносливом; котлеты, биточки капустные; шницели капустные; котлеты, биточки, шницели картофельные; котлеты, биточки, шницели картофельные с паприкой; котлеты, биточки, шницели картофельные с грибами; котлеты, биточки, шницели картофельные с творогом; картофельные крокеты с грибами; картофельные крокеты с сыром; котлеты, биточки, шницели свекольные; котлеты, биточки, шницели из кабачков; котлеты, биточки, шницели из баклажанов; котлеты, биточки, шницели из грибов; зразы морковные с изюмом; зразы морковные с курагой; зразы морковные с цукатами; зразы морковные с черносливом; зразы картофельные с сыром и ветчиной; зразы картофельные с ветчиной и грибами; зразы картофельные с ветчиной; зразы картофельные с яйцом и сыром; зразы картофельные с грибами и луком; зразы картофельные с грибами; зразы картофельные с капустой; зразы картофельные с капустой и яйцом; зразы картофельные с мясным фаршем; зразы картофельные с мясом и капустой; зразы картофельные с мясом и грибами; зразы картофельные с курицей; зразы картофельные с курицей и грибами; зразы картофельные с курицей и сыром; зразы картофельные с сыром; зразы картофельные с луком.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности. Срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: фасованная без вакуума – не более 12 месяцев; фасованная с применением вакуума – не более 18 месяцев. Для замороженной продукции с добавлением колбас, мясного фарша – не более 3 месяцев. Для котлет, биточков, шницелей, крокет, зраз – не более 5 месяцев. Срок годности охлажденной фасованной продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6⁰С: фасованная без вакуума: смеси овощные, котлеты, биточки, шницели, крокеты, зразы – не более 24 часов. Фасованная с применением вакуума: смеси – не более 3 суток; продукция с добавлением колбас, мясного фарша – не более 18 часов; котлеты, биточки, шницели, крокеты, зразы – не более 24 часов. Срок годности замороженной весовой продукции при температуре не выше минус 18⁰С: не более 1 месяца. Срок годности охлажденной весовой продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6⁰С: не более 24 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.

422

ОВОЩНЫЕ КУЛЬТУРЫ ОТКРЫТОГО ГРУНТА

Цена комплекта

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: свекла свежая; морковь свежая; лук репчатый свежий; лук репка белый; капуста белокочанная свежая; капуста краснокочанная свежая; капуста цветная; капуста брокколи; капуста пекинская; огурцы свежие (короткоплодные, среднеплодные, длинноплодные); огурцы корнишоны свежие; петрушка (зелень) свежая; тыква очищенная; томаты свежие грунтовые; томаты свежие тепличные; фасоль стручковая; кабачки свежие; перец сладкий свежий; капуста брюссельская; капуста савойская; капуста кольраби; редис; чеснок свежий; лук-порей; кукуруза сахарная (початки молоч-

<p>документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>ной зрелости, зерно); укроп (зелень) свежий; базилик (зелень) свежий; сельдерей (зелень) свежий; петрушка (корень); сельдерей (корень); баклажаны свежие; горошек зеленый (в стручках, зерно); спаржа свежая; щавель свежий; шпинат свежий; патиссоны свежие; лук зеленый свежий (обрезной, необрезной); орегано (зелень) свежий; душица (зелень) свежая; чабрец (зелень) свежий; тимьян (зелень) свежий; шалфей (зелень) свежий; майран (зелень) свежий; кинза (зелень) свежая; тархун (зелень) свежий; эстрагон (зелень) свежий; розмарин (зелень) свежий; мята (зелень) свежая; Melissa (зелень) свежая; салат Руккола свежий; свекольная трава мангольд; салат листовой свежий; овощное ассорти (огурец, томат, перец); овощное ассорти (огурец, томат).</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Сроки годности: Срок годности весовой продукции: при температуре 0÷1⁰С, влажности 90-95% – не более 5 суток; при температуре не выше 18±3⁰С, влажности 90-95% – не более 2 суток. Срок годности фасованной продукции: при температуре 0÷1⁰С, влажности 90-95% – не более 10 суток; при температуре не выше 18±3⁰С, влажности 90-95% – не более 3 суток. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит.</p>
<p>377 ЗЕРНОВЫЕ, МАСЛЕНИЧНЫЕ И БОБОВЫЕ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ПРОРАЩИВАНИЯ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: пшеница для проращивания; тритикале для проращивания; рожь для проращивания; ячмень для проращивания; овес для проращивания; полба для проращивания; гречиха для проращивания; чечевица для проращивания; фасоль для проращивания; соя для проращивания; нут для проращивания; маш для проращивания; чина для проращивания; горох для проращивания; кукуруза для проращивания; подсолнечник для проращивания; кунжут для проращивания; капуста (семена) для проращивания; горчица (семена) для проращивания; тыква (семена) для проращивания; редис (семена) для проращивания; кресс (семена) для проращивания; смесь «Два злака» для проращивания (пшеница + тритикале); смесь «Три злака» для проращивания (пшеница + полба + овес); смесь «Два зернышка» для проращивания (овес + подсолнечник).</p> <p>Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фантазийным или торговым названием.</p> <p>Сроки годности: Продукция должна храниться при температуре +1⁰С-20⁰С и относительной влажности воздуха 50 – 70%. Срок хранения продукции: овес – не более 8 месяцев; остальные – не более 12 месяцев.</p>
<p>328 СУХИЕ ЗАВТРАКИ — МЮСЛИ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и техноло-</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: мюсли вариант № 1; мюсли вариант № 2; мюсли вариант № 3; мюсли вариант № 4; мюсли вариант № 5; мюсли вариант №6; мюсли вариант № 7; мюсли вариант № 8; мюсли обжаренные вариант № 1; мюсли обжаренные вариант № 2; мюсли обжаренные вариант № 3; мюсли обжаренные вариант № 4; мюсли обжаренные вариант № 5; мюсли обжаренные вариант №6; мюсли обжаренные вариант № 7; мюсли обжаренные вариант № 8; мюсли ореховые Лесные; мюсли ореховые Кедровые; мюсли ореховые с поп корном; мюсли с ягодой; мюсли с апельсином; мюсли Шоколадные шарики; мюсли с абрикосом; мюсли Пять злаков с фруктами; мюсли Готовые завтраки вариант № 1; мюсли Готовые завтраки вариант № 2; мюсли Готовые завтраки вариант № 3; мюсли Готовые завтраки вариант № 4; мюсли Готовые завтраки вариант № 5; мюсли Готовые завтраки вариант № 6; мюсли Элитные вариант №1; мюсли Элитные вариант № 2; мюсли Элитные вариант № 3; мюсли Элитные вариант №4; мюсли Элитные вариант № 5; мюсли Элитные вариант № 6; мюсли вариант № 9; мюсли вариант № 10; мюсли вариант № 11; мюсли вариант № 12; мюсли вариант №13; мюсли вариант № 14; мюсли Фитнес-ланч вариант № 1; мюсли Фитнес-ланч вариант № 2; мюсли Фитнес-ланч вариант №3; мюсли Фитнес-ланч вариант № 4; мюсли Фитнес-ланч вариант</p>

гией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

№5; мюсли Фитнес-ланч вариант № 6; мюсли вариант № 15; мюсли вариант № 16; мюсли вариант № 17; мюсли вариант № 18; мюсли кукурузные шоколадные; мюсли кукурузные медовые; мюсли кукурузные; мюсли «Четыре злака»; мюсли «Четыре злака с изюмом»; мюсли «Четыре злака с папайей»; мюсли «Четыре злака с бананом»; мюсли «Четыре злака с ананасом».

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Сроки годности. Сухие завтраки – мюсли должны храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре +18С+3С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить сухие завтраки – мюсли совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Срок годности сухих завтраков – мюсли: -сухие завтраки – мюсли с добавлением овсяных хлопьев – не более 5 месяцев; остальные сухие завтраки – мюсли – не более 9 месяцев; Срок годности сухих завтраков – мюсли при использовании зерновых хлопьев: со сроком годности не менее 9 месяцев – не более 7 месяцев; со сроком годности не менее 12 месяцев – не более 10 месяцев.

**421
ПРОДУКТЫ
ПЕРЕРАБОТКИ
ЗЕРНА. ЗЕРНА
ВОЗДУШНЫЕ**

**Цена комплекта
документов
10 000 руб.**

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: рис воздушный; рис воздушный соленый; рис воздушный соленый (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); рис воздушный соленый Острый; рис воздушный сладкий; рис воздушный сладкий (с ароматом карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); рис воздушный глазированный (кетчуп, пицца, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе). - попкорн; попкорн соленый; попкорн соленый (со вкусом грибов, паприки, лука, бекона, укропа, салями, сыра, курицы, креветок, лосося, окуня, лука, чеснока, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, сметаны и лука, бекона с сыром, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном); попкорн соленый Пикантный; попкорн сладкий; попкорн сладкий (с ароматом карамели, клубники, кокоса, апельсина, киви, лимона, малины, меда, банана, вишни, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада, абрикоса); попкорн глазированный (кетчуп, пицца, бекон+сыр, сыр, карамель, вишня, шоколад, ежевика, корица, абрикос, клубника, апельсин, киви, лимон, малина, банан, ананас, кофе).

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Срок годности. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков, прямого воздействия солнечного света. Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре +18⁰С3⁰С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается хранить продукцию совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами. Срок годности продукции при температуре не более +20⁰С и относительной влажности воздуха не более 75%: продукция, приготовленная на пальмовом рафинированном масле (со сроком годности не менее 12 месяцев) – не более 6 месяцев; продукция, приготовленная на подсолнечном рафинированном масле – не более 4 месяца.

	ЦЕВ.
<p>418 МУССЫ И ЖЕЛЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. АССОРТИМЕНТ: желе клубничное; желе черносмородиновое; желе апельсиновое; желе лимонное; желе малиновое; желе вишнёвое; желе ананасовое; желе дынное; желе клюквенное; желе персиковое; желе абрикосовое; желе сливовое; желе Киви; желе грушевое; желе черничное; желе слоёное; желе яблочное из сока; желе апельсиновое из сока; желе лимонное с киви; желе лимонное с мандаринами; желе клубничное с яблоками; желе вишнёвое с яблоками; фруктовое ассорти в лимонном желе; мусс клюквенный; мусс лимонный; мусс клубничный; мусс дынный; мусс вишнёвый; мусс из апельсинового сока; мусс молочный с орехами; мусс молочный с бананами; мусс кофейный; мусс шоколадный; чернослив в медовом желе; курага в медовом желе; клубника в желе; апельсины в желе; малина в желе; вишня в желе; ананас в желе; персики в желе; абрикосы в желе; слива в желе; киви в желе; груши в желе; фруктовое ассорти из персиков и ананасов Восточное; фруктовое ассорти из апельсинов и лимонов Цитрусовое; фруктовое ассорти из ананасов и киви Райское; фруктовое ассорти из винограда и груши Французское; фруктовое ассорти из мандаринов и абрикосов Наслаждение; фруктовое ассорти из апельсинов и персиков Любимое; фруктовое ассорти из сливы, яблока и груши Фруктовое; фруктовое ассорти из мандаринов, киви и апельсина Экзотик; желе слоёное Радужное; мусс слоёный Нежный.</p> <p>Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.</p> <p>Сроки годности: Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре $+2\div 6^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 24 часов; с введением в рецептуру консерванта сорбата калия Е 202 – не более 10 дней.</p>
<p>075 КАРТОФЕЛЬ ХРУСТЯЩИЙ</p> <p>Цена комплекта документов 9 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия. АССОРТИМЕНТ: чипсы картофельные (картофель хрустящий); чипсы картофельные (картофель хрустящий) с солью; чипсы картофельные (картофель хрустящий) с красным перцем; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом паприки; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом чеснока; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом бекона; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом салями; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом жареного мяса; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом шашлыка; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом барбекю; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом курицы; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом курицы-гриль; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом холодца с хреном; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом хрена; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом ветчины; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом ветчины и сыра; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом копченого мяса; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом сыра; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом сыра Чеддер; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом сыра Грюер; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом сметаны; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом сметаны и лука; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом сметаны и зелени; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом зелени; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом укропа; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом грибов; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом жареных грибов; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом грибов и сметаны; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом креветок; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом копченого лосося; чипсы картофельные (картофель хрустя-</p>

щий) со вкусом лосося с лимоном; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом красной икры; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом черной икры; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом крабов; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом аджики; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом сыра и чеснока; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом маринованных огурчиков; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом жареного лука; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом сала с чесноком; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом пиццы; чипсы картофельные (картофель хрустящий) со вкусом васоби.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности продукции с момента изготовления:

фасованной и весовой (упакованной герметично в непрозрачную тару) – не более 4 месяцев; фасованной и весовой (упакованной герметично в прозрачную тару) – не более 1 месяца; весовой после нарушения герметичности упаковки – не более 15 суток. **Рекомендуемый срок** годности продукции, в том числе упакованной с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления не более 9 месяцев.

070

ПОЛУФАБРИКАТЫ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Полуфабрикаты первых и вторых блюд замороженные, вырабатываемые из овощей, с добавлением или без добавления мясных продуктов, грибов, круп и других пищевых продуктов (далее продукция). Продукция готова к употреблению после термической обработки.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты в виде смесей: смесь овощная Летняя; смесь овощная Весенняя; овощная Осенняя; овощная Зимняя; овощная Мексиканская; овощная Гавайская; овощная Витаминная; овощная Деревенская; овощная Сельская; овощная Лечо; овощная с папоротником; овощная с папоротником и грибами; овощная с цветной капустой; овощная с баклажанами; овощная с кабачками; овощная с белыми грибами; овощная с шампиньонами; овощная с опятами; овощная с рисом; овощная с рисом и грибами; фасоль стручковая с морковью; кукуруза с морковью; шампиньоны с овощами; лобио; лобио с помидорами; рататуй; соте из овощей; суп с шампиньонами; суп с белыми грибами; борщ; борщ Сибирский; щи из свежей капусты; суп по деревенски; борщ Украинский со шкварками; борщ Сибирский с фрикадельками; борщ с курицей; смесь овощная с колбасой; капуста белокочанная с колбасой и овощами; капуста белокочанная с мясом и овощами; рагу овощное с мясом; рагу овощное с курицей; баклажаны с мясом и овощами; паприкаш Венгерский. **Полуфабрикаты формованные:** галеты овощные; галеты овощные Скандинавская смесь; галеты овощные Весенний букет; галеты овощные Радуга; галеты овощные Витаминные; галеты овощные Испанские; котлеты, биточки, шницели морковные; котлеты, биточки, шницели морковные с изюмом; котлеты, биточки, шницели морковные с курагой; котлеты, биточки, шницели морковные с черносливом; зразы морковные с изюмом; зразы морковные с курагой; зразы морковные с черносливом; котлеты, биточки, шницели свекольные; котлеты, биточки капустные. **Полуфабрикаты фаршированные:** голубцы с рисом и овощами; голубцы с рисом и грибами; перец сладкий с рисом и овощами; перец сладкий с рисом и грибами; перец сладкий с овощами; баклажаны, фаршированные рисом и овощами; баклажаны, фаршированные овощами; кабачки, фаршированные рисом и овощами; кабачки, фаршированные овощами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: Вариант 1: «Смесь овощная с папоротником и грибами» заменить на «Смесь овощная с папоротником и грибами Дары леса». Вариант 2: «Галеты овощ-

	<p>ные Радуга» заменить на «Галеты овощные Свежесть».</p> <p>Срок годности продукции при температуре не выше минус 18°C: весовой продукции – не более 10 месяцев; фасованной без вакуума – не более 12 месяцев; фасованной с применением вакуума – не более 18 месяцев; продукции с добавлением мясных продуктов – не более 3 месяцев. В торговой сети допускается кратковременное хранения продукции при температуре минус (12±1)°C не более 30 суток. Предприятие изготовитель может устанавливать пролонгированные сроки годности продукции (превышающие сроки, указанные в п.7.4), с указанием условий хранения.</p>
<p>168</p> <p>ИКРА ИЗ ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Консервы по данной технологии вырабатываются из свежих овощей и плодов: тыквы, кабачков или патиссонов, баклажанов, свеклы, моркови, сладкого перца или овощных полуфабрикатов с добавлением или без добавления плодового пюре, чеснока, зелени, белых кореньев, томатопродуктов, растительного масла и пряностей – моркови, тыквы, сладкого перца с добавлением плодового пюре, томатопродуктов и специй.</p> <p>Ассортимент: икра «Студенческая»; икра «Деревенская»; икра «Дар осени»; икра «Заморская»; икра «Бабушкина»; икра «Лукоморье»; икра «Праздничная»; икра «Оригинальная»; икра «Дачная»; икра «Южная»; икра «Мичуринская».</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Сроки годности икры из овощей фасованной в стеклянную тару – 3 года; в металлическую тару – 2 года.</p>
<p>319</p> <p>ЯГОДЫ СУШЕНЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: черемуха сушеная (целая, дробленая, молотая); боярышник сушеный (целый, дробленый, молотый); рябина красная сушеная (целая, дробленая, молотая); рябина черноплодная сушеная (целая, дробленая, молотая); шиповник сушеный (целый, дробленый, молотый); земляника сушеная (целая, дробленая, молотая); клубника сушеная (целая, дробленая, молотая); черника сушеная (целая, дробленая, молотая); клюква сушеная (целая, дробленая, молотая); брусника сушеная (целая, дробленая, молотая); голубика сушеная (целая, дробленая, молотая); калина сушеная (целая, дробленая, молотая). облепиха сушеная; смородина черная сушеная; смородина красная сушеная; можжевельник сушеный; малина сушеная; черешня сушеная; алыча сушеная; кизил сушеный; жимолость сушеная.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Сроки годности продукции: для весовой и не герметично упакованной продукции – не более 12 месяцев, для герметично упакованной продукции – не более 24 месяцев.</p>
<p>329</p> <p>ПЛОДЫ И ЯГОДЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: абрикосы (целые, половинками); алыча (целая, без косточек); вишня (целая, без косточек); кизил; персики (целые, половинками); слива (целые, половинками); черешня; яблоки (целые, половинками, дольками); груши (целые, половинками, дольками); айва (половинками, дольками); дыня (кубики, шарики); рябина черноплодная (грозди, ягоды); виноград (грозди, ягоды); смородина красная (грозди, ягоды); смородина черная (грозди, ягоды); смородина белая (грозди, ягоды); клюква; земляника (клубника); малина (красная, белая, черная); ежевика; облепиха; брусника; черника; инжир; крыжовник; жимолость; голубика; калина (грозди, ягоды); смесь фруктов для компота (персики, яблоки, груши, вишня); смесь ягод для морса (смородина, клюква, брусника); микс фруктовый для сладких блюд (абрикосы, слива, персики, вишня); десерт</p>

<p>10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ. 	<p>фруктово ягодный (абрикосы, груши, виноград, дыня); смесь ягод «Сибирский туюсок» (клюква, брусника, черника). ассорти ягодное «Земляничная полянка» (земляника, малина, смородина, голубика); ассорти ягодное «Смородиновое» (жимолость, смородина, голубика); ассорти ягодное «Кисличка» (облепиха, брусника, смородина, жимолость); ассорти ягодное «Фантазия» (облепиха, клубника, смородина, рябина черноплодная); ассорти ягодное «Осенняя мелодия» (облепиха, брусника, клюква, рябина черноплодная); ассорти ягодное «Вишневый аромат» (вишня, малина, смородина, рябина черноплодная); ассорти ягодное «Вкус лета» (голубика, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Витаминка» (черника, клубника, смородина, малина); ассорти ягодное «Орлиный взор» (черника, облепиха, ежевика); ассорти «Фруктовая сказка» (дыня, абрикосы, черешня, слива); ассорти ягодное «Бабушкин огород» (крыжовник, смородина, вишня).</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Срок годности быстрозамороженной продукции при t° не выше минус 18°C – не более 12 месяцев со дня производства.</p>
<p>ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕННЫЕ ФАСОВАННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов</p> <p>8 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ. 	<p><i>Дата введения в действия – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: петрушка (корень) сушеная; пастернак (корень) сушеный; хрен (корень) сушеный; имбирь (корень) сушеный; петрушка (зелень) сушеная; укроп (зелень) сушеный, тимьян (зелень) сушеный; майоран (зелень) сушеный; базилик (зелень) сушеный; мята (зелень) сушеная; мята перечная (зелень) сушеная; орегано (душица) зелень сушеная; сельдерей (зелень) сушеный; розмарин (зелень) сушеная; чабер (зелень) сушеный; зира (зелень) сушеная; кинза (зелень) сушеная; пастернак (зелень) сушеный; эстрагон (зелень) сушеный; лук зеленый сушеный; паприка сушеная; перец красный стручковый сушеный; перец красный стручковый острый сушеный; чеснок сушеный; лук сушеный; морковь сушеная; свекла сушеная; смесь сушеной зелени Итальянские травы; смесь сушеных овощей и зелени; смесь сушеных овощей и зелени Прованская; смесь сушеных овощей Пряная; смесь сушеных овощей Пикантная; смесь сушеных овощей для первых блюд; смесь сушеных овощей для борща; смесь сушеных овощей Гурман; смесь сушеных овощей Ароматная.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Срок годности продукции при температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75% не более 12 месяцев.</p>
<p>005</p> <p>САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ ГРИБНЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов</p> <p>9 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на консервы салаты и закуски овощные и овоще грибные (далее по тексту – «консервы»), изготовленные из овощей свежих или соленых и квашенных, бланшированных или пассерованных, с добавлением или без добавления грибов, соли, сахара, лимонной кислоты, риса, пряностей, зелени, масла растительного, уксусной кислоты, томат пасты, из смеси круп или бобовых с овощами и грибами, с добавлением или без добавления подсолнечного масла или томатного соуса, специй, из маринованных, отварных или соленых грибов, с добавлением или без добавления маринадной заливки, растительного масла, овощей, соли, специй, зелени, вкусовых добавок, томат пюре, из свежих или предварительно засоленных баклажанов, перца, с добавлением или без добавления лука, моркови, грибов и зелени, залитые протертыми томатами, соусом или заливкой, фасованные в жестяные или стеклянные банки, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации через</p>

та готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

розничную торговую сеть.

АССОРТИМЕНТ: сюрприз; пикантный; загадка; мичуринский; провансаль; русский; застольный; осенний; праздничный; любительский; из свеклы с луком; из свеклы с чесноком; из свеклы с яблоками; из свеклы в маринаде; из свеклы с сахаром; из моркови в маринаде; южный; украинский; вознесенский; зеленое ассорти; капуста пикантная; овощная мозаика; нежный; томаты резаные с луком в желе; борисовский; полесский; венгерский; плов с грибами и овощами; фасоль с грибами и овощами; фасоль в домашнем соусе; горох с грибами и овощами; фасоль в томатном соусе с грибами; фасоль в томатном соусе с огурцами; фасоль в томатном соусе «Пикантная»; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в аджике; фасоль «Лоблио»; фасоль в томатном соусе; фасоль с овощами в томатном соусе; фасоль печеная в томатном соусе; фасоль натуральная; фасоль с паприкой в томатном соусе; голубцы ленивые; горох с овощами; баклажаны по гречески; баклажаны в подливке; баклажаны в маринаде; баклажаны с зеленью; баклажаны с чесноком; баклажаны пикантные; баклажаны обжаренные в аджике; баклажаны обжаренные с чесноком; баклажаны обжаренные с овощами и чесноком; баклажаны обжаренные с перцем болгарским; закуска из баклажанов по борисовски; закуска «По деревенски»; закуска «Белорусская с грибами»; солянка грибо овощная; солянка овощная; рагу «Лето»; рагу «Южное»; голубцы ленивые; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; морковь с грибами; закуска по охотничьи; икра грибная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности консервов со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 25⁰ С и относительной влажности не более 75%: в стеклянной таре – не более 2 х лет; в жестяной таре – не более 3 х лет.

126

ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ БЛЮДА

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Первые обеденные блюда «На здоровье» вырабатываются из свежих, квашеных, соленых или консервированных овощей, с добавлением или без добавления мяса, изделий колбасных, копченостей, фасоли, гороха, перловой крупы, риса, грибов, муки пшеничной, зелени, пищевых кислот, соли, сахара, пряностей, сухого молока, томатпродуктов, животных или растительных жиров, фасованные в герметически укупоренную тару и стерилизованные.

АССОРТИМЕНТ: борщ из свежий капусты с зеленью; борщ из свежей капусты с фасолью; борщ из квашеной капусты с зеленью; борщ по московски; свекольник; рассольник; рассольник по ленинградски; щи из свежей капусты с зеленью; щи из свежей капусты с фасолью; борщ из свежей капусты вегетарианский; щи из квашеной капусты с мясом; суп фасолевый со свежими овощами; суп из свежих овощей с фасолью; суп гороховый; суп рисовый; суп грибной; суп перловый; суп пюре из тыквы; суп овощной с макаронами; суп рисовый с мясом; суп картофельный с грибами; суп картофельный с крупой; суп картофельный с фрикадельками; суп харчо с говядиной; суп фасолевый с мясом; суп фасолевый с копченостями; солянка сборная мясная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Рекомендуемые сроки годности: фасованных в стеклянную тару – 3 года; в металлическую тару – 2 года.

006

ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ГРИБЫ СО-

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи, грибы, фрукты соленые, отварные, квашеные, моченые и маринованные (далее по тексту – продукция соленая, квашеная, моченая и маринованная), изготовленные: из свежих овощей, фруктов или их смесей, целые или резанные, залитые заливкой, маринованные или подвергнутые

ЛЕННЫЕ, КВАШЕННЫЕ, МОЧЕННЫЕ И МАРИНОВАННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

молочно кислому брожению; из свежих грибов целых или резаных, засоленных одним из способов посола (холодным, горячим, крепким или сухим) или сваренных в солевом растворе с добавлением уксусной кислоты и пряностей. Овощи, фрукты соленые, квашенные, моченные и маринованные предназначены для розничной торговли, для сети общественного питания, а также для промышленной переработки.

АССОРТИМЕНТ. Овощи квашенные: капуста квашеная с морковью; капуста квашеная рубленая с острым перцем и чесноком; капуста квашеная с морковью, брусникой и яблоками; капуста квашеная с морковью и болгарским перцем; капуста квашеная с клюквой; капуста квашеная с брусникой; капуста савойская квашеная; капуста цветная квашеная; капуста цветная квашеная со специями; капуста цветная квашеная со свёклой; ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; бобы квашенные; голубцы овощные квашенные; баклажаны фаршированные квашенные; капуста квашеная «Провансаль»; клубни топинамбура квашенные; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный; стрелки чеснока квашенные; капуста квашеная с оливками; баклажаны квашенные; баклажаны фаршированные квашенные по Мичурински; капуста кочанная квашеная; перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; стрелки чеснока квашенные; чеснок квашеный; смесь овощей квашеная. **Овощи солёные:** огурцы соленые с болгарским перцем; огурцы малосольные; томаты (помидоры) соленые с луком; томаты (помидоры) соленые с острым перцем; томаты (помидоры) соленые по грузински; томаты (помидоры) малосольные; томаты (помидоры) малосольные с болгарским перцем; виноградные листья соленые; томаты (помидоры) фаршированные по корейски; папортник соленый; сныть соленая; огурцы бочковые острые; виноградные листья соленые; морковь соленая; папоротник (орляк) соленый; перец сладкий соленый; перец горький стручковый соленый; огурцы соленые; томаты (помидоры) соленые; томаты (помидоры) фаршированные соленые; фасоль стручками соленая; черемша соленая; ассорти (морковь, цветная капуста, чеснок); чеснок белый соленый; чеснок красный соленый; чеснок соленый. **Фрукты соленые:** арбузы соленые. **Фрукты, овощи моченные:** брусника моченая; брусника моченая с китайскими яблочками; яблоки моченные; груши моченные; груши моченные с брусникой; физалис моченый; виноград моченый; клюква моченая; морошка моченая; рябина обыкновенная моченая; смородина красная моченая; сливы моченные; чернослив моченый; перец стручковый моченый. **Грибы соленые и крепкого посола:** грибы белые; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; липовики; рядовки серые; рыжики обыкновенные; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Грибы маринованные:** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Грибы отварные:** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Овощи маринованные:** перец стручковый маринованный; баклажаны маринованные; баклажаны маринованные по корейски; аджика; чеснок белый маринованный; чеснок красный маринованный; чеснок маринованный; капуста маринованная с морковью; капуста маринованная рубленая с острым перцем; капуста маринованная с морковью, брусникой и яблоками; капуста маринованная с морковью и болгарским перцем; капуста маринованная с оливками; капуста савойская маринованный; капуста цветная маринованная; капуста цветная маринованная со специями; капуста цвет-

ная маринованная со свёклой; капуста с морковью и хреном; капуста с морковью и клюквой; капуста с морковью и тмином. **Овощи малосольные:** огурцы малосольные; помидоры (томаты) малосольные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности овощей, фруктов соленых, квашеных, моченых и маринованных со дня выработки при относительной влажности 85-95% и: температуре от минус 1°C до плюс 4°C – не более 24 месяцев; при температуре от 6°C до 10°C – 9 месяцев; малосольных при температуре от минус 1°C до плюс 4°C – 2 месяца. фасованной в стеклянные банки: при температуре от минус 1°C до плюс 4°C – не более 30 суток; при температуре до 10°C – 15 суток; фасованной в полимерные пакеты: при температуре от минус 1°C до плюс 4°C – не более 10 суток; при температуре до 18 20°C – 5 суток. грибов соленых и маринованных при температуре хранения фасованной в стеклянные банки: от минус 1°C до плюс 25°C – не более двух лет; от минус 0 С до плюс 10°C – не более трех лет; отварных грибов при температуре от минус 1°C до минус 2°C – 6 месяцев; маринованных, отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°C – не более 12 месяцев. овощи соленые при температуре от + 2 – 8°C – не более 6 месяцев.

053

ОВОЩИ МАРИНОВАННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: капуста маринованная; капуста маринованная острая; капуста маринованная с клюквой; капуста маринованная с брусникой; капуста маринованная с морковью; капуста закусочная; капуста закусочная с клюквой; капуста закусочная с брусникой; капуста по грузински; капуста краснокочанная маринованная; капуста цветная маринованная; капуста брокколи маринованная; огурчики маринованные; огурчики маринованные острые; огурчики закусочные; баклажаны маринованные; баклажаны маринованные острые; баклажаны с овощами маринованные; фасоль стручковая маринованная; ассорти овощное маринованное; кабачки маринованные; патиссоны маринованные; перец сладкий маринованный; перец горький маринованный; лечо; лечо по болгарски; томаты маринованные; томаты маринованные острые; свекла маринованная; свекла маринованная с хреном; чеснок маринованный; черемша маринованная; листья виноградные маринованные; лук маринованный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности продукции с момента изготовления при температуре от 2 до 6°C – не более 36 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** с момента изготовления при температуре от 2 до 6°C – не более 10 суток.

051

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: картофель печеный; картофель печеный с маслом сливочным; картофель печеный постный (с маслом растительным); картофель печеный с зеленью; картофель печеный с сыром; картофель печеный с соусом Тар тар; картофель печеный с майонезом; картофель печеный с сырным наполнителем; картофель печеный с острым сыром; картофель печеный с брынзой и укропом; картофель печеный с сыром и ветчиной; картофель печеный с селедочкой; картофель печеный с красной рыбкой; картофель печеный с икрой красной; картофель печеный с жареным беконом и луком; картофель печеный с салом и чесноком; картофель печеный с мясным ассорти; картофель печеный с мясом; картофель печеный с мясным фаршем; картофель печеный с мясом и овощами; картофель печеный с куриным жульеном; картофель печеный с куриным наполнителем; картофель печеный с крабовым наполнителем; картофель печеный с сосисками в горчичном соусе; картофель печеный с грибами в сливочном соусе; картофель

<p>инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>печеный с капустой маринованной; картофель печеный с капустой квашеной и лучком; картофель печеный с капустой и клюквой; картофель печеный с капустой и брусникой; картофель печеный с капустой и опятами; картофель печеный с капустой, опятами и клюквой; картофель печеный с грибочками; картофель печеный с овощным рагу; картофель печеный с баклажанами; картофель печеный с морковью по корейски; картофель печеный с папоротником по корейски; картофель печеный с жареным луком; картофель печеный с лечо; картофель печеный с винегретом; картофель печеный с наполнителем Домашним.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять или заменять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре 55°C 85°C не более 3 часов. Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C: картофеля печеного без наполнителей – не более 18 часов; картофеля печеного с наполнителями – не более 12 часов.</p>
<p>123 ХРЕН СТОЛОВЫЙ</p> <p>Цена комплекта документов 9 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на хрен столовый, изготовленный из корня свежего хрена с добавлением или без добавления овощей, фруктового пюре, свежих плодов, ягод, лимона, сахара, соли, лимонного сока, ароматизаторов, пищевых кислот, пряностей и консервантов. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: хрен с морковью; хрен со свекольным соком; хрен со свеклой; хрен с майонезом; хрен с брусникой и яблоками; хрен с клюквой и яблоками; хрен по монастырски; хрен столовый с редькой и брусникой; хрен столовый с редькой и клюквой; хрен столовый деревенский; хрен столовый русский; хрен столовый бабушкин; хрен столовый с редькой; хрен столовый с лимоном; хрен с лимонным соком; хрен столовый с клюквой; хрен столовый с брусникой; хрен столовый с яблоком; хрен острый; хрен со сладким перцем; приправа из хрена.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения: с добавлением консервантов: от 0 до 5С – не более 180 суток; от 5С до 10С – не более 90 суток; без добавлением консервантов: от 0 до 10С – не более 30 суток.</p>
<p>121 ДЕСЕРТЫ ПЛОДОВО ЯГОДНЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Десерты плодово ягодные вырабатывают из протёртых плодов или ягод свежих, быстрозамороженных, консервированных сернистым ангидридом или из плодовых и ягодных полуфабрикатов.</p> <p>АССОРТИМЕНТ. Десерты пюреобразные из одного или двух видов пюре.</p> <p>Соус и соус низкокалорийный: абрикосовый; айвовый; брусничный; банановый; вишневый; грушевый; ежевичный; клубничный; из киви; клюквенный; малиновый; персиковый; сливовый; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; черничный; яблочный; яблочно-айвовый; яблочно-грушевый; яблочно-алычевый; яблочно-абрикосовый; яблочно-вишневый; яблочно-сливовый; яблочно-клубничный; яблочно-малиновый; яблочно-персиковый; яблочно-черносмородиновый; яблочно-черничный; яблочно-облепиховый; грушево-айвовый; грушево-персиковый; грушево-малиновый; грушево-клубничный; грушево-вишневый; грушево-крыжовниковый; грушево-клюквенный; абрикосово-клубничный; абрикосово-алычевый; абрикосово-ежевичный; айвово-клубничный; айвово-персиковый; айвово-абрикосовый; айвово-вишневый; сливово-вишневый; сливово-малиновый; сливово-клубничный; вишнево-абрикосовый; вишнево-персиковый; персиково-клубничный; персиково-малиновый; бананово-яблочный;</p>

(свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

тыквенно-персиковый; дынно-малиновый. **Десерты пюреобразные из одно или двух видов пюре Пюре и пюре низкокалорийное:** абрикосовый; айвовый; брусничный; банановый; вишневый; грушевый; ежевичный; клубничный; из киви; клюквенный; малиновый; персиковый; сливовый; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; черничный; яблочный; яблочно-айвовый; яблочно-грушевый; яблочно-алычевый; яблочно-абрикосовый; яблочно-вишневый; яблочно-сливовый; яблочно-клубничный; яблочно-малиновый; яблочно-персиковый; яблочно-черносмородиновый; яблочно-черничный; яблочно-облепиховый; грушево-айвовый; грушево-персиковый; грушево-малиновый; грушево-клубничный; грушево-вишневый; грушево-крыжовниковый; грушево-клюквенный; абрикосово-клубничный; абрикосово-алычевый; абрикосово-ежевичный; айвово-клубничный; айвово-персиковый; айвово-абрикосовый; айвово-вишневый; сливово-вишневый; сливово-малиновый; сливово-клубничный; вишнево-абрикосовый; вишнево-персиковый; персиково-клубничный; персиково-малиновый; бананово-яблочный; тыквенно-персиковый; дынно-малиновый. **Десерты пюреобразные из одно или двух видов пюре с добавлением молока: Пюре и пюре низкокалорийное:** абрикосовый; айвовый; брусничный; банановый; вишневый; грушевый; ежевичный; клубничный; из киви; клюквенный; малиновый; персиковый; сливовый; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; черничный; яблочный; яблочно-айвовый; яблочно-грушевый; яблочно-алычевый; яблочно-абрикосовый; яблочно-вишневый; яблочно-сливовый; яблочно-клубничный; яблочно-малиновый; яблочно-персиковый; яблочно-черносмородиновый; яблочно-черничный; яблочно-облепиховый; грушево-айвовый; грушево-персиковый; грушево-малиновый; грушево-клубничный; грушево-вишневый; грушево-крыжовниковый; грушево-клюквенный; абрикосово-клубничный; абрикосово-алычевый; абрикосово-ежевичный; айвово-клубничный; айвово-персиковый; айвово-абрикосовый; айвово-вишневый; сливово-вишневый; сливово-малиновый; сливово-клубничный; вишнево-абрикосовый; вишнево-персиковый; персиково-клубничный; персиково-малиновый; бананово-яблочный; тыквенно-персиковый; дынно-малиновый.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от 00С до 250С, не более: десертов стерилизованных – 2 лет; десертов фасованных методом «горячего розлива» – 6 месяцев.

120

ДЖЕМЫ НИЗКОСА- ХАРИСТЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ ДЖЕМОВ: ананасовый; айвовый; алычевый (ткемалевый); апельсиновый; абрикосовый; банановый; брусничный; виноградный; вишнёвый; голубичный; грепфруктовый; грушевый; жерделевый; ежевичный; из кумкватов; земляничный (клубничный); инжировый; клюквенный; крыжовниковый; красносмородиновый; из киви; малиновый; мандариновый; из манго; морошковый; из нектарина; из папайи; персиковый; рябиновый; сливовый; черничный; черешневый; черносмородиновый; черноплоднорябиновый; яблочный; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; дынный; тыквенный. абрикосово айвовый; апельсиново манговый; апельсиново ананасовый; бруснично яблочный; бруснично клюквенный; бруснично ежевичный; бруснично малиновый; бруснично земляничный; бруснично клубничный; бананово манговый; бананово персиковый; бананово абрикосовый; виноградно яблочный; виноградно вишнёвый; грушево алычёвый; грушево вишнёвый; дынно ананасовый; дынно банановый; из дыни и киви; ежевично голубичный; жерделево алычёвый; из киви и папайи; из киви икрыжовника; из хурмы и персика; из фейхоа и апельсина; землянично черничный; землянично малиновый; землянично голубичный; землянично морошковый; морошко клюквенный; мангово персиковый; из манго и маракуйи; мангово клубничный; малиново

<p>3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);</p> <p>4. Экспертное заключение к ТУ;</p> <p>5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>крыжовниковый; малиново черносмородиновый; мандариново персиковый; персиково манговый; тыквенно яблочный; чернично малиновый; яблочно грушевый; яблочно сливовый; яблочно рябиновый; яблочно абрикосовый.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности джемов со дня изготовления, не более: при температуре от 00С до 250С : стерилизованных в стеклянной таре 24мес. стерилизованных в металлической таре 12мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре 6мес; нестерилизованных (без консервантов) в герметично укупоренной таре 3мес; при температуре от 00С до 100С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 6мес; при температуре от 20С до 80С нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару 3мес;</p>
<p>111</p> <p>ПРИПАСЫ ФРУКТОВЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <p>1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;</p> <p>2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);</p> <p>3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);</p> <p>4. Экспертное заключение к ТУ;</p> <p>5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ. Припасы фруктовые «Волжские»: протертые с сахаром: вишня; голубика; груша; ежевика; жимолость; абрикос; апельсин; актинидия; брусника; земляника; калина; красника; клюква; клубника; крыжовник; красная смородина; киви; лимонник; лимон; морошка; малина; мандарины; манго; облепиха; персик; папайя; рябина обыкновенная; рябина черноплодная; слива; фейхоа; черника; черная смородина; яблоки; «Ассорти». Припасы фруктовые «Московские»: концентраты: грушевый; ежевичный; из жимолости; земляничный; калиновый; клюквенный; красничный; абрикосовый; апельсиновый; брусничный; вишневый; голубичный; клубничный; крыжовниковый; красносмородиновый; из киви; лимонниковый; малиновый; из морошки; мандариновый; манговый; облепиховый; персиковый; из папайи; рябиновый; сливовый; черносмородиновый; черничный; из фейхоа; яблочный; «Ассорти». Припасы фруктовые «Карельские»: десерт: из абрикосов; из апельсинов; из брусники; из вишни; из голубики; из груши; из ежевики; из земляники; из жимолости; из земляники; из калины; из клюквы; из красники; из клубники; из крыжовника; из красной смородины; из киви; из лимонника; из лимона; из малины; из морошки; из мандарина; из манго; из облепихи; из персиков; из папайи; из рябины; из сливы; черной смородины; из черники; из фейхоа; из яблоч; «Ассорти». Припасы фруктовые «Голубая птица»: в сахарном сиропе: ананас; абрикос; апельсин; актинидия; брусника; груша; голубика; вишня; ежевика; жимолость; земляника; клюква; красника; калина; клубника; крыжовник; красная смородина; киви; лимонник; лимон; морошка; мандарины; малина; манго; облепиха; персик; папайя; рябина; слива; черная смородина; черника; фейхоа; яблоки; «Ассорти». Припасы фруктовые «Императорские» (моченые пряные, моченые с медом и моченые с сахаром): моченые: брусника; брусника с яблоками; виноград; груши; груши с брусникой; клюква; крыжовник; морошка; рябина обыкновенная; смородина красная; слива; яблоки.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности: припасов фруктовых при температуре от 0 до 250С, не более стерилизованных – 2 года нестерилизованных – 6 месяцев. Припасов фруктовых «Императорских» фасованной в стеклянные банки: при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 15 суток; при температуре до 10°С – 3 5 суток; фасованной в полимерную тару: при температуре от минус 1°С до плюс 4°С – не более 6 суток; при температуре до 18 20°С 2 суток.</p>
<p>110</p> <p>СМЕСЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: смесь из сухофруктов компотная: «Дачная»; «Пионерская»; «Южная»; «Летняя»; «Пикантная»; «Ассорти»; «Вкус лета»; «Солнечная»; «Калейдоскоп»; «Радужная»; «Витаминная»; «На здоровье!»; «Рубиновая»; «Аппетитная»;</p>

<p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи. 	<p>«Фруктовый сад»; «Ароматная»; «Дары юга»; «Южный берег»; «Радуга цвета»; «Южный сад»; «Сладкоежка»; «Лакомка»; «Фруктова ягодный микс»; «Малибу».</p> <p>Смесь из сухофруктов с орехами: «Миндальная»; «Ореховая»; «Олимпийская»; «Ореховое рандеву»; «Дар лета».</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности смеси из сухофруктов со дня выработки – не более 12 месяцев.</p>
<p>109 ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи. 	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: ежевичный аромат; земляничный аромат; клубничный аромат; клюквенный аромат; калиновый аромат; лимонный аромат; малиновый аромат; мандариновый аромат; манговый аромат; персиковый аромат; сливовый аромат; рябиновый аромат; черноплоднорябиновый аромат; черносмородиновый аромат; черничный аромат; черешневый аромат; цитрусовый аромат; яблочный аромат; с ароматом хурмы; абрикосовый аромат; ананасовый аромат; апельсиновый аромат; айвовый аромат; брусничный аромат; банановый аромат; барбарисовый аромат; вишневый аромат; виноградный аромат; грушевый аромат; дынный аромат.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности десертов при температуре хранения от 00С до 250С, не более: Стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; Стерилизованных в металлической таре – 1 года; при температуре хранения от 20С до 100С, не более: нестерилизованных (с консервантом) – 6 месяцев.</p>
<p>107 КОНФИТЮРЫ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ. 	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: конфитюр жимолостный; конфитюр рябиновый; конфитюр вишнёвый; конфитюр голубичный; конфитюр гребфруктовый; конфитюр грушевый; конфитюр жерделевый; конфитюр ежевичный; конфитюр из кумкватов; конфитюр ананасовый; конфитюр айвовый; конфитюр алычёвый(ткемалевый); конфитюр апельсиновый; конфитюр абрикосовый; конфитюр банановый; конфитюр брусничный; конфитюр виноградный; конфитюр земляничный (клубничный); конфитюр инжировый; конфитюр клюквенный; конфитюр крыжовниковый; конфитюр из киви; конфитюр малиновый; конфитюр мандариновый; конфитюр из манго; конфитюр из нектарина; конфитюр из папайи; конфитюр персиковый; конфитюр сливовый; конфитюр черничный; конфитюр черешневый; конфитюр черносмородиновый; черноплоднорябиновый; конфитюр яблочный; конфитюр дынный; конфитюр морковный; конфитюр кабачковый; конфитюр свекольный; конфитюр тыквенный; конфитюр тыквенный с корицей; конфитюр из фейхоа. конфитюр абрикосово айвовый; конфитюр апельсиново манговый; конфитюр апельсиново ананасовый; конфитюр бруснично яблочный; конфитюр бруснично клюквенный; конфитюр бруснично ежевичный; конфитюр бруснично малиновый; конфитюр бруснично земляничный; конфитюр бруснично клубничный; конфитюр бананово манговый; конфитюр бананово персиковый; конфитюр бананово абрикосовый; конфитюр виноградно яблочный; конфитюр виноградно вишнёвый; конфитюр грушёва алычёвый; конфитюр грушёво вишнёвый; конфитюр дынно ананасовый; конфитюр дынно банановый; конфитюр из дыни и киви; конфитюр ежевично голубичный; конфитюр жерделово алычёвый; конфитюр из киви и папайи; конфитюр из киви и крыжовника; конфитюр из хурмы и персика; конфитюр из фейхоа и апельсина; конфитюр из физалиса и красной смородины; конфитюр землянично черничный; конфитюр землянично малиновый; конфитюр землянично голубичный; конфитюр землянично морошковый; конфитюр мо-</p>

	<p>рошково клюквенный; конфитюр мангово персиковый; конфитюр из манго и маракуйи; конфитюр мангово клубничный; конфитюр малиново крыжовниковый; конфитюр малиново черносмородиновый; конфитюр мандариново персиковый; конфитюр персиково манговый; конфитюр тыквенно яблочный; конфитюр чернично малиновый; конфитюр яблочно грушевый; конфитюр яблочно сливовый; конфитюр яблочно рябиновый; конфитюр яблочно абрикосовый.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемые сроки годности конфитюров со дня изготовления, не более: при температуре от 00С до 250С стерилизованных в стеклянной таре – 24 мес.; в металлической таре – 12 мес.; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре – 6 мес.; нестерилизованных (без консервантов) в герметично укупоренной таре – 3 мес.; при температуре от 00С – до 100С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару – 6 мес.; при температуре от 20С – до 80С, нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару – 3 мес.</p>
<p>106 ЛЕЧО</p> <p>Цена комплекта документов 9 000 руб.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: лечо; лечо с грибами; лечо с луком; лечо с грибами и луком; лечо с луком и морковью; лечо любительское; лечо с фасолью; лечо по болгарски; лечо оригинальное; лечо по венгерски; лечо из баклажанов; лечо из кабачков; лечо с морковью.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемый срок годности – не более 2 лет.</p>
<p>105 СОУСЫ «ЮСА»</p> <p>Цена комплекта документов 9 000 руб.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: соус «Юса» Краснодарский любительский; соус «Юса»; соус «Юса» острый; соус «Юса» с перцем; соус «Юса» шашлычный; соус «Юса» с овощами; соус «Юса» пряный; соус «Юса» с зеленью; соус «Юса» с зеленью и грибами.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемые сроки годности соусов: при температуре от 00С до 250С, не более: стерилизованных в стеклянной таре – 2 лет; стерилизованных в металлической таре – 1 года; при температуре от 00С до 50С, не более: нестерилизованных (с консервантом) – 6 мес., нестерилизованных (без консерванта) – 3 мес.</p>
<p>104 ГОРЧИЦА ПИЩЕВАЯ ГОТОВАЯ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: горчица «Любимая»; горчица «Старорусская»; горчица «Пикантная»; горчица «Особая»; горчица «Столовая»; горчица «Ароматная»; горчица «С хреном»; горчица «Пряная»; горчица «С чесноком»; горчица «Русская»; горчица «Домашняя»; горчица «По английски»; горчица «Медовая»; горчица «По французски».</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Горчицу пищевую готовую фасуют: в стеклянные банки вместимостью не более 0,5 дм³; в алюминиевые тубы вместимостью не более 0,25 дм³; в тару из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 0,25 дм³; в пакеты из полимерных и комбинированных материалов вместимостью не более 0,250 дм³.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности горчицы пищевой готовой без добавления консервантов: от 5 до 100С – 45 суток, от 0 до 50С – 60 суток, с добавлением консервантов: от 5 до 100С – 60 суток, от 0 до 50С – 90 суток.</p>
<p>103 ЧИПСЫ</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Чипсы картофельные изготавливаются из картофельных полуфабрикатов, в т.ч.</p>

КАРТО- ФЕЛЬНЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

пеллет, сухого картофельного пюре в виде хлопьев или гранул, картофельного крахмала, с добавлением различных вкусоароматических добавок и обжаренные в растительном масле.

АССОРТИМЕНТ: чипсы картофельные; чипсы картофельные со вкусом бекона; чипсы картофельные со вкусом ветчины; чипсы картофельные со вкусом грибов; чипсы картофельные со вкусом сыра; чипсы картофельные со вкусом жареной курицы; чипсы картофельные со вкусом красной икры; чипсы картофельные со вкусом черной икры; чипсы картофельные со вкусом лука; чипсы картофельные со вкусом сметаны и лука; чипсы картофельные со вкусом кетчупа; чипсы картофельные со вкусом салями; чипсы картофельные со вкусом креветок; чипсы картофельные со вкусом лосося; чипсы картофельные со вкусом паприки; чипсы картофельные со вкусом пиццы; чипсы картофельные со вкусом помидоров; чипсы картофельные со вкусом рыбы; чипсы картофельные со вкусом селедки с луком; чипсы картофельные со вкусом укропа; чипсы картофельные со вкусом чеснока; чипсы картофельные со вкусом шашлыка; чипсы картофельные со вкусом маринованных огурчиков; чипсы картофельные со вкусом хрена; чипсы картофельные со вкусом перца «Чили»; чипсы картофельные со вкусом сметаны с зеленью; чипсы картофельные со вкусом сыра и лука; чипсы картофельные со вкусом холодца с хреном; чипсы картофельные со вкусом краба; чипсы картофельные со вкусом вассаби; чипсы картофельные со вкусом краба.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности чипсов картофельных при температуре хранения от 00С до 50С – 180 суток.

026

ПРОДУКТЫ ТОМАТНЫЕ ОРИГИ- НАЛЬНЫЕ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: паста «Юса»; паста оригинальная «Краснодарская экстра»; паста оригинальная «Краснодарская люкс»; паста оригинальная «Краснодарская премиум»; пюре оригинальное «Летнее»; пюре оригинальное «Домашнее»; пюре оригинальное «Аппетитное»; пюре оригинальное «Любительское».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности при температуре хранения от 00С до 250С для: стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; нестерилизованных: в полимерной таре – 6 месяцев; в остальной – не более 1 года.

034

ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ (ХРЕНОДЕР)

Цена комплекта документов

10 000 руб.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: хренодер Классический; хренодер острый; хренодер со сладким перцем; хренодер с брусникой; хренодер с клюквой.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности продукции в таре по п. 4.4 при температуре от минус 1°С до плюс 2°С и относительной влажности воздуха 85-95% — не более 8 месяцев со дня изготовления. Рекомендуемый срок годности фасованной продукции в таре по п. 4.5 при температуре от +2 до +6°С не более 3 месяцев.

043

НАЧИНКИ ФРУК- ТОВЫЕ И ОВОЩ- НЫЕ ТЕРМОСТА- БИЛЬНЫЕ

Цена комплекта документов

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: **Фруктовые:** ананасовая; абрикосовая; айвовая; алычевая; брусничная; ежевичная; виноградная; вишневая; грушевая; земляничная (клубничная); кизилловая; клюквенная; крыжовниковая; из киви; из красники; малиновая; персиковая; рябиновая обыкновенная; сливовая; смородиновая; черничная; черешневая; черноплодно-рябиновая; из хурмы; яблочная. **Цитрусовые:** апельсиновая; лимонная; мандариновая. **Фруктово овощные:** яблочно тыквенная; мандариново тыквенная; яблочно кабачковая;

<p>10 000 руб. В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p>абрикосово кабачковая; яблочно морковная; апельсиново морковная; вишнево свекольная; смородиново свекольная; тыквенно лимонная. Овощные: кабачковая; морковная; свекольная; тыквенная с ароматизатором.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемые сроки годности: при температуре от 0°С до 25°С, не более: начинок фруктовых и овощных термостабильных с массовой долей сухих веществ 68% 9 мес.; начинок фруктовых и овощных термостабильных с консервантом с массовой долей сухих веществ 55% 6 мес.</p>
<p>042 ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ Цена комплекта документов 10 000 руб. В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Ассортимент: желе абрикосовое; желе ананасовое; желе алычовое; желе айвовое; желе апельсиновое; желе брусничное; желе виноградное; желе вишневое; желе грушевое; желе голубичное; желе грейпфрутовое; желе дынное; желе ежевичное; желе жерделевое; желе из жимолости; желе земляничное (клубничное); желе из инжира; желе кизиловое; желе клюквенное; желе калиновое; желе из красники; желе клюквенное; желе из киви; желе красносмородиновое; желе крыжовниковое; желе из кумкватов; желе лимонное; желе лимонниковое; желе мандариновое; желе малиновое; желе моршковое; желе из манго; желе из нектарина; желе персиковое; желе из папайи; желе рябиновое; желе сливовое; желе ткемалевое; желе из хурмы; желе черешневое; желе черничное; желе черносмородиновое; желе черноплоднорябиновое; желе из фейхоа; желе яблочное; желе из купажированных соков.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемые сроки годности желе при температуре хранения от 00С до 250С, не более: пастеризованного – 12 месяцев; непастеризованного (с консервантом) в термоформованной полиммерной таре: при температуре хранения от 20С до 100С – 6 месяцев; при температуре хранения от 100С до 250С – 3 месяца.</p>
<p>039 ПОЛУФАБРИКАТЫ ОВОЩНЫЕ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ И ОХЛАЖДЕННЫЕ Цена комплекта документов 10 000 руб. В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: баклажаны; перец; кабачки; томаты; картофель; артишоки фаршированные: овощами; овощами и яйцами; рисом и грибами; капустой и грибами; капустой и рисом; рисом и овощами; овощами и зеленью; овощами и фасолью; сыром и овощами; гречневой кашей и грибами; фасолью, морковью и орехами; рисом, курагой и изюмом; рисом и курагой (кроме картофеля); рисом и изюмом (кроме картофеля); сельдереем, огурцом и луком; морковью, луком и зеленью; капустой и пастернаком; рисом, кукурузой и зеленью; цветной капустой и овощами; рисом и помидорами; шпинатом; креветками и маслинами; грибами и омарами; спаржей; лангустами и цветной капустой. Голубцы: с грибами и яйцом; вегетарианские; с овощами, зеленью и рисом; с соевым мясом; «ленивые» морские»; с гречневой кашей и шкварками»; постные овощные; «ленивые» овощные; с овощами, фасолью и луком; с рисом и овощами; с грибами и гречневой крупой; с грибами и омарами; лангустами и цветной капустой. Котлеты, биточки: постные; постные с грибами; овощные; капустные; морковные; свекольные; вегетарианские; картофельные с грибами; картофельные; из капусты с яблоками. Зразы картофельные: с грибами; с капустой; с сыром; с яйцами и грибами; с капустой и грибами; с яйцами и луком; с каперсами; с оливками; с маслинами; с кальмарами; со спаржей; с цветной капустой и овощами; с рисом и помидорами; с креветками и маслинами; с грибами и омарами; с лангустами и цветной капустой.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными на-</i></p>

<p>о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>званиями.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности: охлажденных при температуре: от минус 10С до 50С – не более 2 суток; упакованных под вакуумом и в условиях модифицированной газовой среды – не более 5 суток; замороженных при температуре: не выше 180С – не более 6 месяцев.</p>
<p>059 САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНО- ГО ХРАНЕНИЯ)</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих, маринованных, квашеных, соленых, вареных, жареных, консервированных овощей, фруктов, грибов, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов (далее продукция).</p> <p>Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.</p> <p>Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем ассортименте:</p> <p>Салаты из сырых овощей: салат «Французский»; салат «Камзи»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «По-Венгерски»; салат «Чап-ча»; салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат «Озорной помидор»; салат «Острый» (2 вариант); салат «Нежнее нежного»; салат «Витаминный» (2 вариант); салат «Белоснежка»; салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежей капусты; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной».</p> <p>Салаты из фруктов: салат фруктовый «Солнечный»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Вишня в йогурте»; салат фруктовый «Восторг»; салат фруктовый «Марокко»; салат фруктовый «Вкус тропиков»; салат фруктовый «Апельсиновая нежность»; салат фруктовый «Кокосовый»; салат фруктовый «Фруктовый сон»; салат фруктовый «Экзотика»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Таити»; салат фруктовый «Клубничка»; салат фруктовый «Экзотическое randevu»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета»;</p> <p>Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.: салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Сырная роскошь»; салат «Сырный» с чесноком; салат «Арлекино»; салат «Мозаика»; салат «Провансаль»; салат «Матадор»; салат для шаурмы с помидорами; салат «Мозаика» (2 вариант); салат грибной с фасолью; салат «Осенний» (2 вариант); салат «Греческий» (2 вариант); салат «По-польски»; салат «Арабский»; салат «Утренний»; салат «Морковный» с сыром; салат «Весна»; салат «Витаминный» (3 вариант); салат «Греческий» (3 вариант); салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат из свежих овощей; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка».</p> <p>Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей: салат «Мексиканский»; салат «Гостинный двор»; салат «Карибский»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «На здоровье»; салат из капусты «Погрузински»; салат из опят с квашеной капустой; салат из опят, маринованных с луком; салат «Зима-Лето».</p> <p>Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей: салат из грибов; салат «Свекольный»; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с черносливом и грецким</p>

орехом; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат «Полевой»; салат «Зимний»; салат «Зимний» с зеленым луком; салат из фасоли; салат «Греческий»; винегрет «Овощной»; винегрет с фасолью; винегрет с маринованными грибами; винегрет с квашеной капустой; винегрет «Овощной» (2 вариант); винегрет «Осенний»; винегрет «Классический»; винегрет «Особенный»; салат из папоротника с яйцом; салат «Овощная фантазия»; салат «Грибной»; салат с маринованными грибами; салат «Соте» из кабачков; салат «Люкс»; салат с шампиньонами; салат «Дольче-Вита»; салат из морской капусты с яйцом; салат из морской капусты с кукурузой; салат из морской капусты с болгарским перцем; салат «Вегетарианец»; салат «Престиж» (2 вариант); салат «София»; салат «Черниговский»; салат «Дары леса»; салат «Добыча грибника»; салат «Обед в огороде»; салат «Восток»; салат «Угадай-ка»; салат «Черемша»; салат «Калипсо»; салат «Баловням судьбы»; салат «Вишенка»; салат «Нефертити»; салат «Свекольный» (2 вариант); салат «Сырный» с грибами; салат «Веселая карусель»; салат «Винегрет»; салат «Летний» (2 вариант); салат «Ставропольский»; салат «Веснушки»; салат «Кармен»; салат «Грибной» (2 вариант); салат «Закусочный» (2 вариант); салат «Весна»; салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика» (3 вариант).

Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов: салат «Морской»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; салат «Соломка»; салат «Мясной»; салат «Мясной» с кукурузой; салат «Розовый» с черносливом; салат «Министерский»; салат «Муравейник»; салат «Мясной» с грибами; салат «Мясной Деревенский»; салат «Биг-бен»; салат «Дипломат»; салат «Маяк»; салат «Оливье» с говядиной; салат «Анастасия»; салат «Мясной» (2 вариант); салат «Гранатовый браслет»; салат «Тет-тет» (2 вариант); салат «Мозаика» (3 вариант); салат «Богатырь»; салат «Мясной» с черносливом; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат из языка (3 вариант); салат «Ассорти» из мяса; салат «Пикантный» (2 вариант); салат «Мясной» (2 вариант); салат «Оливье» (3 вариант); салат «Мясной» (3 вариант); салат «Венский» (2 вариант); салат «Каприз» (2 вариант); салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из каперсов; винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; салат «Беловежский»; салат «Арагат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Таежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепашка»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени; салат с языком и кукурузой; сала «Венский»; салат «Золотой ларец»; салат «Боярский»; салат из языка и курицы с грибами; салат «Сильва»; салат «Москвичка»; салат с языком; салат из языка (2 вариант); салат «Королевский»; салат «Королевский» (2 вариант); салат «Фасолинка» (2 вариант); салат «Зимушка»; салат «Генеральский»; салат «Фаворит»; салат «Забавка»; салат из сердца с овощами; салат «Оригинальный»; салат с грибами и ветчиной; салат «Острый» с ветчиной; салат «Квартет»; салат «Венгерский»; салат «Аппетитный»; салат «Нежность»; салат «Зимушка» (2 вариант); салат «Окрошечный»; салат «Радуга»; салат «Фасолинка»; салат «Изысканный»; салат из сосисок с маслинами; салат из ветчины с болгарским перцем; салат «Мясной» с сыром; салат «Макаронный» с салями; салат «Белорусский»; салат «Оливье по-домашнему»; салат «Нежный»; салат «Принцесса на горошине»; салат «Сытный»; салат «Маргарита»; салат «Сургут»; салат «Оливье» с колбасой; салат «Итальянский»; салат «Московский»; салат «Чеддер»; салат «Неаполитанский»; салат «Попурри»; салат «Совершенство»; салат «Закусочный»; салат с ветчиной и сыром; салат «Итальянский» с фунчезой; салат с ветчиной; салат «Немецкий» с колбасой; салат

«Венеция»; салат «Купец»; салат «Фантазия» (3 вариант); салат «Лагуна» (2 вариант); салат «Коктейль»; салат «Фасолевый»; салат «Острый» с ветчиной (2 вариант); салат «Ералаш»; салат «Оливье» (2 вариант); салат «По-швейцарски»; салат «Русский»; салат «Пестрый» (2 вариант); салат «Африка»; салат «Сялями»; салат «Совершенство» (2 вариант); салат «Мясной каскад»; салат «Оливье с ветчиной»; салат «Коктейль» (2 вариант); салат «Соломка» (2 вариант); салат «Столичный»; салат «Увертюра»; салат «Оливье»; салат с курицей и сыром; салат «Театральный» с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат «Золотой петушок»; салат «Куриный»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Вечерний»; салат «Перепелиное гнездо»; салат «Фирменный»; салат «Традиционный»; салат «Банкет»; салат «Престиж»; салат «Гавайский»; салат «Гранатовый браслет»; салат «Бельгийский»; салат «Золотое руно»; салат «Городской»; салат из курицы с омлетом; салат из копченой курицы с корейской морковью; салат «Для мужчин»; салат «Черепаха Тортилла»; салат «Эквадор»; салат «Кура»; салат «Фантазия»; салат «Театральный»; салат «Тайсон»; салат «Эльдорф»; салат «Индийский»; салат «Ташкент»; салат «Восторг»; салат «Дубок»; салат «Робинзон»; салат (торт) «Курочка Ряба»; салат «Сухарик»; салат «Рыжик»; салат «Цесарка»; салат «Рондо»; салат «Восточная сказка»; салат «Куриное царство»; салат «Прелесть»; салат «Деликатесный с крабами»; салат «Русь»; салат «Пражский»; салат «Соломон»; салат «Вива, Италия!»; салат «Цезарь» (2 вариант); салат с клюквой; салат «Милый гурман»; салат «Неженка»; салат «Мечта поэта»; салат «Английский»; салат «Золотой петушок» (2 вариант); салат «Курочка ряба»; салат «Богема»; салат «Монблан»; салат «Лакомка»; салат «Американская мечта»; салат «Шапка Мономаха» (2 вариант); салат «Дамский каприз»; салат «Мечта» (3 вариант); салат «Сливки общества»; салат «Анталия»; салат из курицы с грибами; салат «Консул» (2 вариант); салат «Нежность» (2 вариант); салат «Восток» (2 вариант); салат «Столичный» (2 вариант); салат «По-деревенски»; салат «Арарат» (2 вариант); салат «Цезарь» с мясом цыпленка (2 вариант); салат «Печень в малиновом соусе»; салат «Нежность» (2 вариант); салат из копченого филе цыпленка; салат из курицы с овощами; салат из курицы с фасолью; салат из курицы с черносливом; салат «Столичный» (3 вариант); салат «Гурман» (2 вариант); салат «Шанхай»; салат «Гречанка»; салат «Шанель»; салат «Оригинальный» (3 вариант); салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина»; салат «Рыбный Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Рыбный Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный» (2 вариант); салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз» (2 вариант); салат «Фантазия» (2 вариант); салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Рыбный» (2 вариант); салат «Ассорти» из рыбы; салат «Морской бриз» (3 вариант); салат «Мимоза»; салат «Мимоза» (2 вариант); салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат «Мимоза» (3 вариант); салат «Рыбка»; «Винегрет» с сельдью; закуска из сельди с луком; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; салат из сельди в горчице-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Сельдь под шубой» (2 вариант); салат «Тихий омут»; салат «Поголландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской» (3 вариант); салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка» (2 вариант); салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Сельдь под шубой» (3 вариант); салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Морской бриз»; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Мечта»; салат «Новинка»; салат «Гурман»; салат «Кальмаровый»; салат из кальмаров с сыром; салат «Экзотический»; салат из кальмаров со сладким перцем; салат «Фрегат»; салат «Морской» с кальмарами; салат из кальмаров с овощами; салат из кальмаров с яйцом; салат «Морской каприз»; салат «Нептун»; салат «от шеф-повара»; салат «Море по колено»; салат «На дне морском»; салат «Мечта» (2 вари-

ант); салат «Кальмаровый» (2 вариант); салат из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; салат «Оригинальный» (2 вариант); салат «Морской» с семгой; салат «Морской каприз» с мидиями; салат «Дары моря» с мидиями; салат «Морская жемчужина»; салат «Каравелла»; салат «Иберика»; салат «Юбилейный»; салат «Царский»; салат из кальмаров; салат «Крабовый» (3 вариант); салат «Лагуна»; салат из крабовых палочек с кукурузой; салат «Глория»; салат «Загадка»; салат «Калейдоскоп»; салат «Мексиканка»; салат из крабовых палочек с грибами; салат «Морской залив»; салат «Любимый»; салат «Замечательный»; салат «Крабовый»; салат «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Пестрый»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; салат «Фасолинка» (2 вариант); салат «Крабовый» (2 вариант); салат «Праздничный»; салат «Муромский»; салат «Бархатный»; салат «Кароле»; салат «Крабчонок»; салат «Легкий бриз»; салат «Гулять, так гулять»; салат «Южная стрела»; салат «Китайский»; салат «Юбилейный салют»; салат «Райский уголок»; салат «Креветочка»; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат «Морской» (4 вариант); салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Нептун» (2 вариант); салат «Особый»; салат «Цезарь»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» из курицы; салат «Восточный»; салат «Мясной» (куриный); салат «Деликатесный»; салат «Торт из печени»; салат «Морской» (2 вариант); салат для шаурмы.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: салаты из сырых овощей – не более 12 часов; салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 часов; салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов – не более 12 часов; салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов.

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С: салатов с сырыми овощами – не более 6 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток.

Рекомендуемые сроки годности весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 6 суток.

027

ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ (ПОЛУФАБРИКАТЫ) ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с ре-

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: Группа – мясные полуфабрикаты. Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. С мясной начинкой категории Б: толма. **Группа – мясосодержащие полуфабрикаты.** Вид – рубленые. Подвид – фаршированные. **С мясной начинкой категории Б:** перец, фаршированный мясом; баклажаны, фаршированные мясом; голубцы с мясом. **С мясной начинкой категории В:** перец, фаршированный мясом и рисом; перец, фаршированный мясом и овощами; баклажаны, фаршированные мясом и рисом; баклажаны, фаршированные мясом и овощами; голубцы с мясом и рисом. **С мясной начинкой категории Г:** голубцы Голубчики; толма с мясом и рисом; грибы фаршированные. **С мясосодержащей начинкой категории Г:** голубцы Сельские; перец фаршированный Пикантный. **С мясосодержащей начинкой категории Д:** голубцы Городские. **Полуфабрикаты с мясной начинкой, прошедшей термическую обработку:** баклажаны, фаршированные мясом и грибами, кабачки, фаршированные мясом; кабачки, фаршированные мясом и рисом; кабачки, фаршированные мясом и грибами; томаты, фаршированные мясом; томаты, фаршированные мясом и рисом; томаты, фарширован-

цептурами и технологией приготовления);
3. Кatalожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

ные мясом и грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2 6°С – не более 12 часов. **Сроки годности** замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: весовой и негерметично упакованной – не более 30 суток; герметично упакованной – не более 90 суток.

003

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Цена комплекта документов

15 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Кatalожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из овощей, морепродуктов и мясопродуктов по корейски охлажденные (далее по тексту салаты), приготовленные из смеси овощей, грибов, древесных гребешков, рыбы, мяса, морепродуктов с добавлением растительного масла, соли, сахарного песка, уксусной кислоты, пряностей, предназначенные для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

Салаты, готовые к употреблению, выпускаются в следующем **АССОРТИМЕНТЕ** со следующими дополнительными условными торговыми наименованиями: **Салаты и закуски из овощей, грибов:** салат «летний» с капустой по корейски (белокочанной или цветной); салат «летний» с морковью по корейски; салат «летний» со свеклой по корейски; салат «летний» с баклажанами по корейски; салат «весенний» с черемшой по корейски; салат «весенний» с папоротником по корейски; салат «весенний» с фасолью по корейски; салат «весенний» с грибами по корейски; салат с капустой цветной; салат с капустой брюссельской; салат с капустой брокколи; Салат с капустой белокочанной; Салат «Кимчи» Салат с капустой и свеклой» Салат с морковью»; Салат с морковью и грибами»; Салат с морковью и свеклой; С морковью и спаржей; Салат со спаржей; Салат со спаржей, морковью и грибами; Салат со спаржей и грибами; Салат с черемшой; Салат с баклажанами; Салат с баклажанами в соусе; Салат со свеклой; Салат с лобой; Салат с фасолью; С фасолью и морковью; Салат «Фасолька»; Салат Фунчеза с огурцом; Салат Фунчеза с грибами; Салат папоротник; Салат папоротник с луком; Салат папоротник с луком и грибами; Салат с грибами; Салат с тофу; Салат из тофу с овощами; Салат из тофу с овощами; Салат из тофу с фасолью; Салат с арахисовым соусом; Салат Бамбук; Салат с баклажанами в соевом соусе с имбирем и крахмалом по корейски; Салат с баклажанами в уксусе по корейски; Салат баклажаны, жаренные кружочками по корейски; Салат баклажаны с чесноком в кунжутном масле по корейски; Салат баклажаны с чесноком по корейски; Салат баклажаны с чесноком в оливковом масле по корейски; Салат баклажаны с чесноком по корейски; Салат баклажаны тушеные по корейски; Салат баклажаны, жаренные с луком по корейски; Салат баклажаны, фаршированные с имбирем по корейски; Салат кабачки в кляре по корейски; салат кабачки с репчатым луком по корейски; Салат кабачки в молоке по корейски; Салат кабачки с репчатым луком по корейски; Салат кабачки с томатами по корейски; Салат кабачки с чесноком и зеленым луком по корейски; Салат гребешки из капусты по корейски; Салат капуста белокочанная с морской капустой по корейски; Салат капуста белокочанная свежая по корейски; Салат капуста в молоке по корейски; Салат капуста, жаренная ломтями в сливочном масле по корейски; Салат капуста кисло сладкая с перцем по корейски; Салат капуста поджаренная по корейски; Салат капуста с вермишелью по корейски; Салат капуста с горчицей в ароматизированном масле по корейски; Салат капуста с горчицей по корейски; Салат капуста с каштанами по корейски; Салат капуста цветная в томатном соусе по корейски; Салат капуста цветная с кунжутным маслом по корейски; Салат капуста цветная с томатами и фасолью по корейски; Салат капуста цветная, жаренная с грибами по корейски; Салат картофель с перцем и имбирем по корейски; Салат картофель с салатом по корейски; Салат картофель с чесноком по корейски; Салат кимчи

белый по корейски; Салат кимчхи из китайской капусты с мясом по корейски; Салат кимчхи из краснокочанной капусты по корейски; Салат кимчхи из салата по корейски; Салат кимчхи из петрушки по корейски; Салат кимчхи из редьки (кактучи) по корейски; Салат набаккимчхи по корейски; Салат лук репчатый, жаренный с яйцом по корейски; Салат морковь в соевом соусе по корейски; Салат морковь с репчатым луком по корейски; Салат морковь с сахаром по корейски; Салат морковь с чесноком по корейски; Салат корейский морковь с сельдереем по корейски; Салат огурцы в «плаще» по корейски; Салат огурцы кисло сладкие по корейски; Салат огурцы, обжаренные с зеленью по корейски; Салат огурцы с чесноком и репчатым луком по корейски; Салат огурцы с перцем по корейски; Салат огурцы с красным перцем по корейски; Салат огурцы остро кислые по корейски; Салат огурцы свежие с зеленью по корейски; Салат перец молодой красный с зеленым луком по корейски; Салат перец молодой красный в соевом соусе по корейски; Салат перец, поджаренный с томатами по корейски; Салат помидоры с овощами и грибами по корейски; Салат помидоры в молоке по корейски; Салат помидоры с сахаром по корейски; Салат помидоры фаршированные по корейски; Салат помидоры жареные с сахаром по корейски; Салат помидоры, жаренные с яйцами по корейски; Салат помидоры, жареные в растительном масле по корейски; Салат помидоры, жаренные со сладким перцем по корейски; Салат редис с морковью по корейски; Салат редис жаренный со скорлупой креветок по корейски; Салат редис с грибами по корейски; Салат редис свежесоленный по корейски; Салат редька зеленая с перцем по корейски; Салат редька острая по корейски; Салат редька свежая по корейски; Салат редька с морковью по корейски; Салат редька тушеная по корейски; Салат зеленый малосоленный по корейски; Салат зеленый с горчицей по корейски; Свекла по корейски; Сельдерей в душистом растительном масле по корейски; Сельдерей с морковью по корейски; тыква тушеная по корейски; тыква тушеная в подливе по корейски; фасоль в имбирном соусе по корейски; фасоль, поджаренная с шампиньонами по корейски; Стручки фасоли, жаренные с шампиньонами по корейски; чеснок кисло сладкий по корейски; Салат из морской капусты с маринованной свеклой и сладким стручковым перцем по корейски; Салат из морской капусты с маринованным репчатым луком по корейски; Салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом по корейски; Салат из морской капусты по дальневосточному; Салат морская капуста с яйцами под майонезом; Салат из морской капусты под майонезом; Салат «Любительский»; Салат из морской капусты с грибами.

Салаты овощные с добавлением мяса или птицы: Салат «Любительский» с говядиной по корейски Салат «Любительский» со свиной по корейски Салат «Любительский» с мясом птицы по корейски Салат «Любительский» с соевым мясом по корейски Салат огурцы свежие с куриным мясом по корейски; Салат «Камди Ча»; Салат «Папоротник»; Салат «Микс со свиной»; Салат «Микс с говядиной»; Салат «Микс с курицей»; Салат «Восточный»; Салат «Фунчеза с уткой»; Салат «Куриный с кунжутом»; Салат «Острый с курочкой»; Салат из свиной с куркумой; Салат из соевого мяса с морковью; Салат из соевого мяса с кабачками; Салат «Вдохновение»; Салат «Янбан» Салат из дичи с можжевельными ягодами; Салат из стручковой фасоли с ветчиной; Салат из риса с говядиной.

Салаты овощные с добавлением рыбы или морепродуктов: Салат «Морской» с рыбой по корейски; Салат «Морской» с кальмарами по корейски; Салат «Морской» с морским гребешком по корейски; Салат «Морской» с морской капустой по корейски; Салат «Хе из сельди»; Салат «Рыба «Хе»; Салат из ставриды; Салат «Конь Чи»; Салат «По пхеньянски»; Салат с анчоусами; Салат с рисом; Салат «Креветочка»; Салат «Крабовый»; Салат с кальмарами; Салат «Белковый»; Салат «Коктейль»; Салат из морской капусты; Салат «Морская капуста с кальмарами»; Салат «Морская капуста с морковью»; Салат «Особый»; Салат креветки в коричневом соусе; Салат кальмар под чесночным соусом; Салат овощной с креветками; Салат из креветок в томатном соусе с шам-

пиньонами; Салат с креветками и сладким перцем; Салат из креветок под майонезом; Салат из креветок в кисло сладком соусе с изюмом; Салат из креветок с тертым сыром Салат с креветками и фруктами Салат из креветок с рисом Салат из креветок с творогом Салат из кальмаров с картофелем Салат из кальмаров с рисом Салат из запеченных кальмаров с рисом Салат из кальмаров и соленых огурцов Салат из кальмаров с солеными огурцами и яйцом Салат из кальмаров под майонезом; Салат «кальмар пикантный»; икра из кальмаров, сушеных и соленых грибов; Салат из кальмаров со стручковой фасолью; Салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; Салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; Салат из мяса морского гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; Салат из мяса гребешка с корнишонами; Салат из мяса гребешка под майонезом; Салат из мяса гребешка под овощным маринадом с томатом; Салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; Салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; Салат с мидиями; Салат из вареных раков с овощами; Салат из раков с белым вином; Салат с лангустом.

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности салатов с применением консерванта с момента окончания технологического процесса составляют: фасованных в потребительскую тару – 12 суток; фасованных весовым методом – 36 часов салатов без добавления консервантов: фасованных в потребительскую тару – 36 час.; фасованных весовым методом – 12 часов.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: базилик (зелень) шинкованный, веточки; баклажаны (целые, кубик, ломтик, кружок); горошек зеленый (в стручках, зерно); кабачки (целые, резанные, с кожицей, очищенные); капуста белокочанная очищенная; капуста белокочанная нарезанная (соломка, шашка, крошка, листья для голубцов); капуста брокколи очищенная; капуста брюссельская; капуста кольраби (соломка, кубик); капуста краснокочанная очищенная; капуста краснокочанная нарезанная (соломка, шашка); капуста пекинская; капуста пекинская нарезанная (соломка, шашка); капуста савойская (соломка, шашка, крошка, листья для голубцов); капуста цветная очищенная; картофель свежий неочищенный; картофель свежий очищенный; картофель свежий нарезанный (крупный кубик, средний кубик, брусок, долька, соломка, шарики, стружка); картофель отварной целый; картофель отварной нарезанный (средний кубик, мелкий кубик, соломка); картофель фри; кукуруза сахарная (початки молочной зрелости, зерно); лук зеленый свежий (шинкованный, перо); лук репчатый очищенный; лук репчатый нарезанный (кольцо, полукольцо, мелкий кубик); лук порей резанный; морковь свежая неочищенная; морковь свежая очищенная; морковь свежая нарезанная (средний кубик, мелкий кубик, соломка, ломтик, долька, кружки); морковь целая отварная; морковь отварная нарезанная (средний кубик, мелкий кубик, соломка, ломтик); огурцы свежие; огурцы нарезанные (кубик, кружочек); перец сладкий (целый, резанный); петрушка (зелень) шинкованная, веточки; петрушка (корень) соломка, кубик, ломтик; редис (кубик, кружочек); свекла свежая неочищенная; свекла свежая очищенная; свекла свежая нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); свекла целая отварная; свекла отварная нарезанная (средний кубик, соломка, ломтик); сельдерей (зелень) шинкованный, веточки; сельдерей (корень) соломка, кубик, ломтик; спаржа (целая, резаная); томаты свежие (целые, резанные); тыква очищенная; тыква нарезанная (крупный кубик, средний кубик, долька, соломка); укроп (зелень) шинкованный, веточки; фасоль стручковая (целая, резанная); шпинат (целый, резанный); щавель (целый, резанный).

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

008

ОВОЩНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Срок годности быстрозамороженной весовой продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: не более 1 месяца. Срок годности охлажденной весовой продукции при температуре от +2 до +6⁰С: картофель сырой – не более 48 часов; капуста свежая – не более 12 часов; морковь, свекла, лук, тыква, помидоры, огурцы, петрушка свежие – не более 24 часов.

Срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: фасованная без вакуума – не более 12 месяцев; фасованная с применением вакуума – не более 18 месяцев.

Срок годности охлажденной фасованной продукции с момента изготовления при температуре от +2 до +6⁰С: картофель сырой – не более 48 часов; капуста свежая – не более 12 часов; редис обработанный нарезанный – не более 12 часов; лук зеленый, укроп – не более 18 часов; небланшированные (сырые) морковь, свекла, лук, тыква, помидоры, огурцы, зелень петрушки и сельдерея, остальные овощи – не более 24 часов; термически обработанные овощи, картофель отварной – не более 18 часов.

Рекомендуемые сроки годности продукции, фасованной с применением вакуума: картофель сырой – не более 6 суток; капуста свежая – не более 3 суток; небланшированные (сырые) морковь, свекла, лук, тыква, зелень, остальные овощи – не более 5 суток; лук зелёный, зелень нарезанные – не более 24 часов; термически обработанные овощи, картофель отварной – не более 3 суток.

004

РАЗНАСОЛЫ ОВОЩНЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, МАРИНОВАННЫЕ, СОЛЕННЫЕ, КВАШЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 20.08.2012 г. Без ограничения срока действия.

Ассортимент. Овощи консервированные: ассорти овощное консервированное; баклажаны консервированные; кабачки консервированные; кабачки консервированные с имбирем; капуста белокочанная консервированная; капуста белокочанная консервированная с имбирем; капуста краснокочанная консервированная; капуста краснокочанная консервированная с имбирем; капуста цветная консервированная; капуста цветная консервированная с имбирем; капуста брюссельская консервированная; капуста брюссельская консервированная с имбирем; огурцы консервированные; огурцы консервированные с паприкой; огурцы консервированные с имбирем; огурцы консервированные с кабачками; огурцы консервированные с кабачками и имбирем; огурцы консервированные с листом черной смородины; огурцы консервированные с листом вишни; огурцы консервированные «Стрелецкие»; огурцы консервированные старорусские; огурцы консервированные с кориандром; огурцы консервированные с крыжовником; огурцы консервированные с белой смородиной; огурцы консервированные по деревенски; патиссоны консервированные; патиссоны консервированные с имбирем; перец сладкий консервированный; томаты консервированные с паприкой; томаты консервированные с листом черной смородины; томаты консервированные «Пикантные»; томаты консервированные старорусские; томаты консервированные с кориандром; томаты консервированные с бархатцами; томаты консервированные «Огонек»; томаты консервированные «Стрелецкие»; тыква консервированная; свекла столовая консервированная; свекла столовая консервированная с имбирем; свекла гарнирная консервированная; сельдерей консервированный; морковь консервированная; морковь консервированная с имбирем; морковь гарнирная консервированная; фасоль гарнирная консервированная (стручковая); фасоль консервированная (бобы); укроп консервированный; петрушка консервированная; щавель консервированный. **Овощи маринованные оригинальные:** ассорти; капуста брюссельская; капуста брюссельская с имбирем; капуста белокочанная; капуста белокочанная с имбирем; капуста краснокочанная; капуста краснокочанная с имбирем; капуста цветная; капуста цветная с имбирем; патиссоны; патиссоны с имбирем; томаты; тыква; свекла; свекла с имбирем; лук; чеснок; фасоль (стручковая); фасоль (бобы); щавель; перец сладкий с медом; перец сладкий; баклажаны; кабачки; кабачки с имбирем; морковь;

морковь с имбирем; огурчики маринованные «Десертные»; огурчики маринованные «Деликатесные»; огурчики маринованные «Оригинальные»; огурчики маринованные «Остренькие»; огурчики маринованные «Пикантные»; огурчики маринованные «По болгарски»; огурчики маринованные «Пряные». **Овощи соленые оригинальные:** огурцы; томаты; фасоль стручковая; чеснок; перец сладкий; перец горький стручковый; папоротник (орляк); виноградные листья; капуста маринованная «Донская» с морковью; капуста маринованная «Донская» со свеклой. **Овощи квашеные оригинальные:** капуста; стрелки чеснока.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности разносолов овощных не более 2 лет со дня изготовления.

002 ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в срок действия – 2012 г. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: пюре стерилизованное и стерилизованное **концентрированное:** из баклажанов; из горького стручкового перца; из зелени; из зелени с чесноком; из зеленых томатов; из кабачков; из лука; из моркови; из патиссонов; из свеклы; из сладкого перца; из смеси перцев; из тыквы **пюре и пюре концентрированное асептического консервирования:** из баклажанов; из горького стручкового перца; из зеленого лука; из зелени; из зелени с чесноком; из зеленых томатов; из кабачков; из лука; из моркови; из патиссонов; из свеклы; из сладкого перца; из смеси перцев; из тыквы. **Пюре овощное концентрированное (пюре полуфабрикаты) нестерилизованное:** из горького стручкового перца; из зеленых томатов; из лука; из моркови; из свеклы; из смеси перцев; из кабачков, патиссонов; из тыквы из баклажанов; из зелени; из зелени с чесноком; из сладкого перца.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности пюре из овощей со дня изготовления, не более: стерилизованных при температуре хранения от 0°C до 25°C — 1 год нестерилизованных при температуре хранения от 0°C до 10°C — 6 мес. Сроки годности предприятие изготовитель устанавливает и подтверждает по согласованию с уполномоченными органами.

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

053 КУЛИЧИ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: Праздничный; Пасхальный; Пасхальная неделя из венского теста; Обыкновенный; Миндальный; Парадный; Праздничная трапеза; Царский; Шафранный; Праздничный; Императорский; Пасхальный; Заварной; По домашнему; Особый; Английский; по польски; Австрийский; по немецки; Иранский; с миндалем; Белый; с флер д'оранжем*; Розовый; Медовый заварной; Шоколадный; Простой; дрожжевой; Полу-сладкий; Домашний; Цукатный; Вкусный; с какао порошком.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименовании продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Сроки годности. Срок годности продукции при при температуре +18⁰ С ±3⁰С и относительной влажности не более 75% неупакованная продукция – не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты – не более 72 часов. Срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С – не более 1 месяца. Срок хранения продукции на

5. Акт приема-передачи.	предприятия изготовителя после выемки из печи не более 6 часов.
<p>078</p> <p>ИЗДЕЛИЯ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТИПА ЛЕПЕШЕК С НАЧИНКАМИ (шаурма, буррито, энчилада)</p> <p>Цена комплекта документов 9 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ. 	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на мучные кулинарные изделия типа лепешек с начинками из мяса, птицы, овощей, грибов и других пищевых продуктов (далее продукция). Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция готова к употреблению после разогрева в тепловом оборудовании в домашних условиях или на предприятиях общественного питания.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); шаурма (шаверма) вегетарианская; шаурма (шаверма) вегетарианская с грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и морковью; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), морковью и маринованным луком; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и пекинской капустой; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сладким перцем; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и острым соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и горчичным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и пикантным соусом; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), овощами и картофелем фри; шаурма (шаверма) с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой), грибами и картофелем фри; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; буррито с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой); энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и фасолью; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и баклажанами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и грибами; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и авокадо; энчилада с говядиной (свининой, бараниной, курицей, индейкой) и сыром.</p> <p><i>Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованной – не более 3 месяцев; негерметично упакованной – не более 1 месяца. Срок годности охлажденной продукции при температуре от 2 до 6°С не более 24 часов. Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции, в том числе упакованной под вакуумом или с применением модифицированной атмосферы, при температуре от 2°С до 6°С с момента изготовления не более 48 часов. Предприятие изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.</p>
420 ПУДИНГИ И ПИРОГИ	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Ассортимент: пудинг грушевый; пудинг сливовый; пудинг вишневый; пудинг персиковый; пудинг яблочный; пирог Нежный с ванилью и шоколадом; пирог Нежный с орехом и шоколадом; пирог Яблочношоколадный; пирог Фруктовый рай; пирог вишне-</p>

<p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи. 	<p>ВЫЙ.</p> <p><i>Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.</i></p> <p>Сроки годности быстрозамороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха 65 75%: герметично упакованной – 90 дней; негерметично упакованной – 30 дней. Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2 6 °С и относительной влажности воздуха 65 75%: не более 72 часов; при использовании консерванта (сорбаты) – не более 7 суток. Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре +18±3 °С и относительной влажности воздуха 65 75%: не более 2 суток. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускается.</p>
<p>419 ПАЛОЧКИ ХЛЕБНЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи. 	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Ассортимент: палочки хлебные; палочки хлебные ванильные; палочки хлебные с маком; палочки хлебные с корицей; палочки хлебные с кунжутом; палочки хлебные с подсолнечником; палочки хлебные с арахисом; палочки хлебные с фундуком; палочки хлебные с тмином; палочки хлебные с укропом; палочки хлебные с кориандром; палочки хлебные соленые; палочки хлебные сдобные; палочки хлебные со вкусом (ветчины с сыром, пикантные, бекона, лука, чеснока, салями, сыра, грибов с сыром, грибов, курицы, креветки, лосося, пиццы, крабов, барбекю, сметаны с зеленью, окорока копченого, кетчупа, красной икры, копченого лосося, холодца с хреном, сала с чесноком).</p> <p><i>Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.</i></p> <p>Срок годности : весовая – не более 1 месяца; фасованная сдобная, с добавками орехов, масличных культур – не более 1 месяца; фасованная остальная – не более 3 месяцев.</p>
<p>175 ХЛЕБ РЖАНОЙ, РЖАНО ПШЕНИЧНЫЙ И ПШЕНИЧНО РЖАНОЙ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 	<p><i>Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: Хлеб ржаной: Хлеб ржаной; Хлеб ржаной заварной; Хлеб ржаной «Московский»; Хлеб ржаной бездрожжевой; Хлеб ржаной бездрожжевой с орехами; Хлеб ржаной бездрожжевой с вяленными томатами; Хлеб ржаной бездрожжевой с оливками; Хлеб ржаной бездрожжевой с копченой паприкой; Хлеб ржаной бездрожжевой с чесноком; Хлеб ржаной бездрожжевой с кунжутом; Хлеб ржаной бездрожжевой с тмином; Хлеб ржаной бездрожжевой с розмарином; Хлеб ржаной бездрожжевой со смесью семян.</p> <p>Хлеб ржано пшеничный: Хлеб «Любительский»; Хлеб «Дарницкий»; Хлеб «Деликатесный»; Хлеб «Берендеевский»; Хлеб «Российский»; Хлеб ржаной бородинский; Хлеб «Бородинский особый»; Хлеб «Дарницкий особый»; Хлеб «Столичный»; Хлеб «Дарницкий особый подовый»; Хлеб заварной; Хлеб «Домашний»; Хлеб «Кировский»; Хлеб «Украинский»; Хлеб «Лепёшка ржаная домашняя»; Хлеб луковый «Аполлон»; Хлеб «ржано обдирной йодированный»; Хлеб ржано пшеничный (с мукой 1с или 2с); Хлеб ржано пшеничный йодированный (с мукой 1 с или 2с); Хлеб ржано пшеничный «Пассажирский»; Хлеб «Сельский»; Хлеб солодовый бездрожжевой; Хлеб солодовый бездрожжевой с орехами; Хлеб солодовый бездрожжевой с вяленными томатами; Хлеб солодовый бездрожжевой с оливками; Хлеб солодовый бездрожжевой с копченой паприкой; Хлеб солодовый бездрожжевой с чесноком; Хлеб солодовый бездрожжевой с кунжутом; Хлеб солодовый бездрожжевой с тмином; Хлеб солодовый бездрожжевой с розмарином; Хлеб солодовый бездрожжевой со смесью семян; Хлебушек «Любительский»; Хлебушек «Прибалтийский»; Хлебушек целебный»; Хлебушек «Любительский»; Хлебушек «Прибалтийский».</p>

<p>4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Хлеб пшенично ржаной: Хлеб «Орсовский»; Хлеб «Полярный»; Хлеб «Преображенский»; Хлеб «Сергеевский»; Хлеб «Украинский особый»; Хлеб «Деревенский»; Хлеб «Дорожный»; Хлеб «Мраморный»; Хлеб «Обеденный»; Хлебушек многозлаковый Хлебушек «Пикантный»; Хлебушек с отрубями; Хлебушек «Тыквита».</p> <p>Хлеб пшенично ржаной в смеси с зерновыми продуктами: Булочка «Силаржи»; Хлеб «Здравушка»; Хлеб «Уржумский»; Хлебец «Хлыновский»; Хлебушек гречишный; Хлебушек с овсяными хлопьями; Хлеб «Здравушка»; Хлеб «Уржумский»; Булочка «Силаржи».</p> <p><i>Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.</i></p> <p>Срок реализации неупакованного хлеба после выемки из печи массой до 0,2 кг включительно – 16 часов; массой более 0,2 кг – 36 часов. Сроки хранения и годности упакованного хлеба: с содержимым нетто более 0,2 кг – 5 суток; заварных изделий – 5 суток; с содержимым нетто 0,2 кг и менее – 48 часов.</p>
<p>174</p> <p>ХЛЕБ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2014 год Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ. Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта: Хлеб «Полесский»; Хлеб ситный с изюмом подовой; Хлеб саратовский калач; Хлеб молочный; хлеб «Английский домашний»; хлеб «Глобус»; хлеб «Зерновой особый»; хлеб пшеничный «Митинский»; хлеб пшеничный из муки в/с «Надеждинский»; хлеб из пшеничной муки в/с «Нововятский»; хлеб пшеничный в/с; хлеб пшеничный особый в/с; хлеб из муки в/с «Раздельный»; хлеб «Смак»; хлеб «Тостовый»; хлеб пшеничный из муки в/с «Дачный»; хлеб пшеничный «Домашний» из муки в/с.</p> <p>Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной первого сорта: Хлеб «Гражданский»; Хлеб «Городской»; Хлеб белорусский молочный; Хлеб «Красносельский»; хлеб пшеничный особый 1/с; хлеб «Горчичный»; Хлеб ситный молочный; Хлеб домашний; Хлеб «Ромашка»; Хлеб кишиневский; хлеб пшеничный из муки 1/с «Дачный»; хлеб пшеничный «Домашний» из муки 1/с; хлеб пшеничный 1/с; хлеб пшеничный с отрубями; Хлеб российский штучный; Хлеб матнакаш; Хлеб пшеничный бездрожжевой; Хлеб пшеничный бездрожжевой с орехами; Хлеб пшеничный бездрожжевой с вяленными томатами; Хлеб пшеничный бездрожжевой с оливками; Хлеб пшеничный бездрожжевой с копченой паприкой; Хлеб пшеничный бездрожжевой с чесноком; Хлеб пшеничный бездрожжевой с кунжутом; Хлеб пшеничный бездрожжевой с тмином; Хлеб пшеничный бездрожжевой с розмарином; Хлеб пшеничный бездрожжевой со смесью семян.</p> <p>Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной второго сорта: Хлеб целинный из пшеничной муки; Хлеб «Гражданский»; Хлеб белорусский молочный; Хлеб «Домашний»; Хлеб «Красносельский»; Хлеб арнаут киевский; Хлеб матнакаш.</p> <p>Хлеб из смеси муки пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов: хлеб пшеничный столовый из муки в/с и 1/с подовой; хлеб пшеничный столовый из муки в/с и 1/с формовой.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.</i></p> <p>Сроки хранения в розничной торговой сети с момента выемки из печи: упакованного хлеба – 48 часов. Сроки реализации хлеба без упаковки: при массе до 0,2 кг – 16 часов, при массе свыше 0,2 кг – 24 часа.</p>
<p>172</p> <p>ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОВНЫЕ</p> <p>Цена комплекта</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2014 год Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Сдобные дрожжевые изделия: Розанчики сдобные; Сдоба «Венецианская»; Сдоба «Вечерняя»; Сдоба «Гребешок»; Сдоба «Детство»; Сдоба «Май»; Сдоба «Маковка»; Сдоба «Орешек»; Сдоба «Подарок»; Сдоба «Пьеро»; Сдоба «Фенечки»; Сдоба «Ягодка»; Сдоба выборгская; Сдоба кировская; Сдоба обыкновенная; Сдоба с корицей и орехами; Сдоба с крошкой; Сдоба с маком; Сдоба с маком (традиционная); Сдоба с оре-</p>

документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

хом и изюмом; Сдоба выборгская; Сдоба обыкновенная; Ватрушка сдобная с творогом; Баба маковая; Арнауты (славянские булочки); Бриоши; Булка сдобная майская; Булка «Ассорти»; Булка ярославская; Булка «Весенний венок»; Булка «Весенняя»; Булка с какао; Булка сдобная; Булка сдобная с маком; Булочка «Октябренок»; Булка славянская; Булочка «Ванильная»; Булочка «Веснушка»; Булочка «Домашняя»; Булочка «Дорожная»; Булочка «Подковка»; Булочка «Попугайчик»; Булочка «Ромашка»; Булочка для бургеров; Булочка для бутерброда; Булочка для гамбургера; Булочка для данара; Булочка для хот дога; Булочка с помадой; Булочка сдобная с помадой; Каравайчик «Петровский»; Кармашек «Лимонный»; Крендель «Петровский»; Крендель сахарный; Круассан с повидлом; Палочки ореховые; Палочки сдобные; Пирог «Венский»; Пирог с конфитюром; Плюшка «Московская»; Плюшка с корицей; Плюшка сдобная; Плюшка фигурная; Рогалик с изюмом; Рожки сдобные; Роглики; Рожок с повидлом Рожок сдобный с орехами; Улитка с маком; Улитка с фруктами; Улитка с маком; Улитка с фруктами; Улитка сахарная; Устрица с маком; Устрица с фруктами; Витушка сдобная; Лепешка сметанная; Лепешка майская. **Сдобные слоёные изделия** Булочки слоеные; Булочки с кремом; Булочка сдобная с помадой; Булочка «Венская»; Рулет с маком; Розанчики слоеные с вареньем; Бантик кокосовый; Бантик с конфитюром; Бантик с орехами; Бантик с шоколадом; Гипфель с конфитюром; Конвертик «Сюрприз»; Конвертик розовый; Конвертик с творогом; Конвертик с фруктами; Косичка с изюмом; Крендель слоёный; Крендель слоёный с кунжутом; Крендель слоёный с маком; Круассан; Круассан с повидлом; Круассан с конфитюром; Круассан с сыром; Круассан со сгущённым молоком; Круассан со сливками; Пирожок «Сладкоежка»; Рогалик слоёный с маком; Рожок с конфитюром; Слойка с сыром; Слойка «Гребешок»; Слойка «Ёлочка»; Слойка «Кремфил»; Слойка «Кремфил» с карамелью; Слойка «Розочка»; Слойка «Уголок с конфитюром»; Слойка «Уголок»; Слойка витая; Слойка ореховая; Слойка с конфитюром; Слойка с курагой; Слойка с маком; Слойка с персиком и творогом; Слойка сахарная; Улитка слоёная с изюмом; Улитка слоёная с курагой; Улитка слоёная с курагой и изюмом; Хлебцы с шоколадом; Штрудель с яблоками; Штрудель с яблоками и изюмом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки реализации в розничной торговой сети с момента выемки из печи неупакованных изделий хлебобулочных сдобных массой до 0,2кг включительно – 16 часов, массой более 0,2кг – 24 часа. В соответствии ГОСТ Р 53072 рекомендуемые сроки годности упакованных в потребительскую тару изделий хлебобулочных сдобных из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта без начинки: массой нетто 0,2 кг и менее – 48 часов; массой нетто более 0,2 кг – 3 суток. Срок годности изделий хлебобулочных сдобных с начинкой, упакованных и неупакованных в потребительскую тару – 24 часа.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Штучные мучные кондитерские изделия круглой или овальной формы массой 75г.

Ассортимент: коржик молочный; коржик с сахаром; коржик с маком; коржик с кокосом; коржик шоколадный; коржик глазированный; коржик ореховый; коржик сливочный; коржик медовый; коржик с корицей.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности коржикиков – не более 15 суток.

КОРЖИКИ. ТЕХНОЛОГИЯ И РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ 24901 89

Цена комплекта документов

5 000 руб.

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ. ТЕХНОЛОГИЯ, РЕЦЕПТУРЫ. ТРЕ-

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент. Песочно выемное: печенье песочное обыкновенное; печенье колечко ореховое; печенье колечко кунжутное; печенье колечко кокосовое; пече-

БОВАНИЯ К ПРОДУКЦИИ ПО ГОСТ 24901 89 ПЕЧЕНЬЕ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Цена комплекта документов

5 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение;
5. Акт приема-передачи.

ные песочное кольцо; печенье кольца песочные с ядром подсолнечника; печенье кокосовое в шоколаде; печенье песочное в шоколаде; печенье песочное шоколадно-ореховое; печенье печенье сдобный круг; печенье полумесяц ясный; печенье осеннее; печенье кокосовое выемное; печенье песочное с маком; печенье ореховое; печенье ромбики ванильные; печенье песочное фруктовое; печенье шагане; печенье ракушка с курагой; печенье ракушка с черносливом; печенье крендельки с маком; печенье крендельки с корицей. **Сухарики и кексики:** сухарики сдобные, сухарики нарезные, ватрушка, миндаль ные хлебцы, московские хлебцы, кексики с изюмом глазированные шоколадом, кексики с фруктовой начинкой неглазированные, кексики с фруктовой начинкой глазированные шоколадом. В ассортименте печенье различной формы с отделкой поверхности сахаром, пудрой, кокосовой стружкой, дроблеными орехами, а также печенье с начинкой и глазированное шоколадом.

Сроки годности сдобного печенья в зависимости от процента жира: 45 суток – с массовой долей жира до 10%; 30 суток – от 10 до 20%; 15 суток – свыше 20%.

151

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЬЕ С СУБПРОДУКТАМИ, МЯСОМ И РЫБОЙ. ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Кулебяки, расстегаи и пирожки печеные изготавливают вручную или на пирожковых автоматах, из простого и сдобного дрожжевого и слоеного теста с мясными, рыбными и субпродуктовыми фаршами. **Продукция вырабатывается:** **пирожки:** из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста. **кулебяки, расстегаи:** из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста; из слоеного пресного теста.

АССОРТИМЕНТ: пирожки с ливером; пирожки с ливером и яйцом; пирожки с ливером и рисом; пирожки с печенью; пирожки с печенью и гречневой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей, яйцом и рисом; пирожки с курицей и рисом; пирожки с мясом; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и гречневой кашей; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом, капустой и грибами; пирожки с мясом, капустой и яйцом; пирожки с мясом, яйцом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с креветками; пирожки с кальмарами; пирожки с кальмарами, грибами и луком; пирожки с раками; пирожки с омарами; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и вязигой; пирожки с рыбой, вязигой и яйцом; пирожки с рыбой, гречневой кашей и яйцом; пирожки с рыбой и капустой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой, рисом и грибами; пирожки с рыбой и яйцом; пирожки с рыбой, яйцом и рисом; пирожки с рыбными консервами, рисом и яйцом кулебяки с ливером; кулебяки с ливером и яйцом; кулебяки с ливером и рисом; кулебяки печенью кулебяки с печенью и гречневой кашей; кулебяки с курицей; кулебяки с курицей и грибами; кулебяки с курицей, яйцом и рисом; кулебяки с курицей и рисом; кулебяки с мясом; кулебяки с мясом и луком; кулебяки с мясом и рисом; кулебяки с мясом и гречневой кашей; кулебяки с мясом и грибами; кулебяки с мясом и капустой; кулебяки с мясом, капустой и грибами; кулебяки с мясом, капустой и яйцом; кулебяки с мясом, яйцом и рисом; кулебяки с мясом и яйцом; кулебяки с креветками; кулебяки с кальмарами; кулебяки с кальмарами, грибами и луком; кулебяки с раками; кулебяки с омарами; кулебяки с рыбой; кулебяки с рыбой и вязигой; кулебяки с рыбой, вязигой и яйцом; кулебяки с рыбой, гречневой кашей и яйцом; кулебяки с рыбой и капустой; кулебяки с рыбой и рисом; кулебяки с рыбой, рисом и грибами; кулебяки с рыбой и яйцом; кулебяки с рыбой, яйцом и рисом; кулебяки с рыбными консервами, рисом и яйцом расстегаи с ливером; расстегаи с ливером и яйцом; расстегаи с ливером и рисом; расстегаи печенью расстегаи с печенью и гречневой кашей; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с курицей, яйцом и рисом; расстегаи с курицей и рисом; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и луком; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с мясом и гречневой кашей; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и

капустой; расстегаи с мясом, капустой и грибами; расстегаи с мясом, капустой и яйцом; расстегаи с мясом, яйцом и рисом; расстегаи с мясом и яйцом; расстегаи с креветками; расстегаи с кальмарами; расстегаи с кальмарами, грибами и луком; расстегаи с раками; расстегаи с омарами; расстегаи с рыбой; расстегаи с рыбой и вязигой; расстегаи с рыбой, вязигой и яйцом; расстегаи с рыбой, гречневой кашей и яйцом; расстегаи с рыбой и капустой; расстегаи с рыбой и рисом; расстегаи с рыбой, рисом и грибами; расстегаи с рыбой и яйцом; расстегаи с рыбой, яйцом и рисом; расстегаи с рыбными консервами, рисом и яйцом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности пирожков, кулебяк, расстегаев при температуре: плюс 6 °С – не более 48 часов; плюс 12 °С – не более 36 часов; плюс 18 °С – не более 12 часов.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Продукция вырабатывается: пирожки: из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста; кулебяки, расстегаи: из простого дрожжевого теста; из сдобного дрожжевого теста; из слоеного дрожжевого теста; из слоеного пресного теста.

Ассортимент продукции: пирожки с творогом; пирожки с творогом и цедрой лимона; пирожки с творогом и цедрой апельсина; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с творогом и орехами; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и цукатами; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с капустой свежей; пирожки с капустой квашеной; пирожки с капустой квашеной и грибами; пирожки с капустой и грибами; пирожки с картофелем с грибами; пирожки с грибами со сметаной; пирожки с гречневой кашей и луком; пирожки с гречневой кашей и яйцом; пирожки со свежей капустой и яйцом; пирожки с квашеной капустой и яйцом; пирожки с репчатым луком и яйцом; пирожки с миндалем; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с яйцом и зеленью с рисом; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с рисом и изюмом с саго; пирожки с саго и яйцом; пирожки со свеклой и клюквой; пирожки с морковью; пирожки с морковью и яйцом; пирожки с морковью и рисом; пирожки с морковью со сметаной; пирожки с морковью и рисом; пирожки с пшеном и изюмом; пирожки с ревенем; пирожки с яблоками; пирожки с вишней; пирожки с повидлом; пирожки с земляникой; пирожки со смородиной; пирожки с черникой; пирожки с вареным сгущенным молоком; пирожки с вареным сгущенным молоком и орехами; пирожки с термостабильными начинками; кулебяки с творогом; кулебяки с творогом и цедрой лимона; кулебяки с творогом и цедрой апельсина; кулебяки с творогом, курагой и изюмом; кулебяки с творогом и черносливом; кулебяки с творогом и орехами; кулебяки с творогом и курагой; кулебяки с творогом и изюмом; кулебяки с творогом и цукатами; кулебяки с творогом и земляникой; кулебяки с творогом и вишней; кулебяки с капустой свежей; кулебяки с капустой квашеной; кулебяки с капустой квашеной и грибами; кулебяки с капустой и грибами; кулебяки с картофелем с грибами; кулебяки с грибами со сметаной; кулебяки с гречневой кашей и луком; кулебяки с гречневой кашей и яйцом; кулебяки со свежей капустой и яйцом; кулебяки с квашеной капустой и яйцом; кулебяки с репчатым луком и яйцом; кулебяки с миндалем; кулебяки с картофелем и грибами; кулебяки с зеленым луком и яйцом; кулебяки с яйцом и зеленью с рисом; кулебяки с рисом и яйцом; кулебяки с рисом и грибами; кулебяки с рисом и изюмом с саго; кулебяки с саго и яйцом; кулебяки со свеклой и клюквой; кулебяки с морковью; кулебяки с морковью и яйцом; кулебяки с морковью и рисом; кулебяки с морковью со сметаной; кулебяки с морковью и рисом;

**150
ИЗДЕЛИЯ
МУЧНЫЕ С
ОВОЩНЫМИ,
ФРУКТОВЫМИ
И МОЛОЧНЫ-
МИ ФАРША-
МИ. ПИРОЖ-
КИ, КУЛЕБЯКИ
И РАССТЕГАИ**

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

кулебяки с пшеном и изюмом; кулебяки с ревенем; кулебяки с яблоками; кулебяки с вишней; кулебяки с повидлом; кулебяки с земляникой; кулебяки со смородиной; кулебяки с черникой; кулебяки с вареным сгущенным молоком; кулебяки с вареным сгущенным молоком и орехами; кулебяки с термостабильными начинками; расстегаи с творогом; расстегаи с творогом и цедрой лимона; расстегаи с творогом и цедрой апельсина; расстегаи с творогом, курагой и изюмом; расстегаи с творогом и черносливом; расстегаи с творогом и орехами; расстегаи с творогом и курагой; расстегаи с творогом и изюмом; расстегаи с творогом и цукатами; расстегаи с творогом и земляникой; расстегаи с творогом и вишней; расстегаи с капустой свежей; расстегаи с капустой квашеной; расстегаи с капустой квашеной и грибами; расстегаи с капустой и грибами; расстегаи с картофелем с грибами; расстегаи с грибами со сметаной; расстегаи с гречневой кашей и луком; расстегаи с гречневой кашей и яйцом; расстегаи со свежей капустой и яйцом; расстегаи с квашеной капустой и яйцом; расстегаи с репчатым луком и яйцом; расстегаи с миндалем; расстегаи с картофелем и грибами; расстегаи с зеленым луком и яйцом; расстегаи с яйцом и зеленью с рисом; расстегаи с рисом и яйцом; расстегаи с рисом и грибами; расстегаи с рисом и изюмом с саго; расстегаи с саго и яйцом; расстегаи со свеклой и клюквой; расстегаи с морковью; расстегаи с морковью и яйцом; расстегаи с морковью и рисом; расстегаи с морковью со сметаной; расстегаи с морковью и рисом; расстегаи с пшеном и изюмом; расстегаи с ревенем; расстегаи с яблоками; расстегаи с вишней; расстегаи с повидлом; расстегаи с земляникой; расстегаи со смородиной; расстегаи с черникой; расстегаи с вареным сгущенным молоком; расстегаи с вареным сгущенным молоком и орехами; расстегаи с термостабильными начинками.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности пирожков, кулебяк, расстегаев при температуре: плюс 6⁰С – не более 48 часов; плюс 12⁰С – не более 36 часов; плюс 18⁰С – не более 12 часов со времени выработки.

055 ТЕСТО ОХЛАЖДЕННОЕ И ЗАМОРОЖЕННОЕ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: тесто дрожжевое для пирожков жареных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков жареных; тесто дрожжевое для пирожков печеных; тесто дрожжевое сдобное для пирожков печеных; тесто дрожжевое сдобное; тесто дрожжевое сдобное с изюмом; тесто дрожжевое сдобное с маком; тесто для пиццы; тесто для пончиков; тесто дрожжевое слоеное; тесто пресное слоеное; тесто пресное сдобное; тесто пельменное; тесто для вареников; тесто для чебуреков; тесто для мантов; тесто песочное; тесто песочное с изюмом; тесто песочное с цукатами; тесто песочное с кокосом; тесто песочное с орехами; тесто песочное с кедровыми орешками; тесто песочное с арахисом; тесто песочное с миндалем; тесто песочное с кунжутом; тесто песочное с подсолнечником; тесто песочное с маком; тесто песочное с корицей; тесто имбирное; тесто сырное; тесто сырное с паприкой; тесто творожное; тесто творожное соленое.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18±2⁰С: герметично упакованной – 120 суток; негерметично упакованной – 30 суток. **Сроки годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре от 2⁰С до 6⁰С: песочного теста – 36 часов; остальной продукции – не более 24 часов.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции с момента изготовления: при температуре от минус 3⁰С до 0⁰С не более 72 часов; при температуре от 2⁰С до 6⁰С не более 48 часов.

056
ПОЛУФАБРИКАТЫ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Полуфабрикаты изделий мучных из дрожжевого и пресного

теста: пирожки, пироги, кулебяки, расстегаи, чебуреки, беляши и т.д. пирожки с повидлом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с фруктовой начинкой (термостабильной); пирожки с ягодной начинкой (термостабильной); пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с изюмом; пирожки с курагой; пирожки с черносливом; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с яблоками; пирожки с яблоками и бананами; пирожки с бананами и апельсинами; пирожки с клюквой; пирожки с брусникой; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с морковью; пирожки с творогом; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и лимоном; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и сгущенкой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с грибами; пирожки с грибами и рисом; пирожки с рыбой (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с рыбой и яйцом (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с рыбой и рисом (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с рыбой и капустой (горбуша, палтус, минтай, хек); пирожки с курицей; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и сыром; пирожки с курицей и капустой; пирожки с мясом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и рисом; пирожки с ливером; пирожки с печенью; пирожки с печенью и грибами; пирожки с печенью и рисом; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с мясом и капустой (паровые); пирожки с яйцом и сыром; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с ветчиной и сыром; пирожки с колбасой и сыром; пирожки с ветчиной и грибами; пирожки с колбасой и грибами; хачапури с сыром; котлета в тесте; сосиска в тесте; сосиска с картофелем в тесте; беляши с печенью; беляши с рыбой (горбуша, судак); ватрушка с вареной сгущенкой; ватрушка со сгущенкой и арахисом; ватрушка со сгущенкой и грецким орехом; ватрушка с фруктовой начинкой (термостабильной); ватрушка с ягодной начинкой (термостабильной); ватрушка с повидлом; ватрушка с повидлом и изюмом; ватрушка с творогом; ватрушка с творогом и апельсинами; ватрушка с творогом и вишней; ватрушка с творогом и изюмом; ватрушка с творогом и курагой; ватрушка с творогом и лимоном; ватрушка с яблоками; кулебяка с рыбой (горбуша, палтус, минтай, хек); кулебяка с рыбой и яйцом (горбуша, палтус, минтай, хек); кулебяка с грибами и луком; кулебяка с курицей и грибами; кулебяка с курицей и капустой; кулебяка с мясом; кулебяка с мясом и грибами; кулебяка с мясом и рисом; расстегаи с рыбой (горбуша, палтус, минтай, хек); расстегаи с рыбой и яйцом (горбуша, палтус, минтай, хек); расстегаи с грибами и луком; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и рисом; пирог с повидлом; пирог с курагой; пирог с повидлом и изюмом; пирог с вишней; пирог с черной смородиной; пирог с клубникой; пирог с творогом и изюмом; пирог с творогом и апельсинами; пирог с творогом и вишней; пирог с творогом и лимоном; пирог с фруктовой начинкой (термостабильной); пирог с ягодной начинкой (термостабильной); пирог с яблоками; пирог с рыбой и рисом (горбуша, палтус, минтай, хек); пирог с рыбой и картофелем (горбуша, палтус, минтай, хек); пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с капустой и яйцом; пирог с капустой; пирог с курицей и грибами; пирог с курицей и рисом; пирог с мясом; пирог с мясом и грибами; пирог с мясом и рисом; пирог осетинский с мясом; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с капустой;

той; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с фасолью; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог осетинский с сыром; пирожки слоеные с вишней; пирожки слоеные с черной смородиной; пирожки слоеные с клубникой; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные со сгущенкой и арахисом; пирожки слоеные со сгущенкой и грецким орехом; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с маком; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с мясом; пирожки слоеные с мясом и рисом; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с ветчиной; пирожки слоеные с ветчиной и сыром; пирог слоеный с фруктовой начинкой (термостабильной); пирог слоеный с ягодной начинкой (термостабильной); пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с черной смородиной; пирог слоеный с клубникой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с повидлом и изюмом; пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с мясом и рисом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка со сгущенкой и грецким орехом; слойка с фруктовой начинкой (термостабильной); слойка с ягодной начинкой (термостабильной); слойка с джемом; слойка с повидлом; слойка с вишней; слойка с черной смородиной; слойка с клубникой; слойка с повидлом и изюмом; слойка с яблоками; слойка с курагой; слойка с творогом; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и лимоном; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с капустой; слойка с грибами; слойка с картофелем; слойка с горбушей; слойка с горбушей и яйцом; слойка с мясом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с мясом и рисом; слойка с курицей и грибами; слойка с курицей и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с ветчиной и сыром; слойка с сыром; сосиска в слоеном тесте; котлета в слоеном тесте; лосось в слоеном тесте; сосиска в слойке; хачапури слоеные; вертута с капустой; вертута с капустой и мясом; самса с курицей; самса слоеная с курицей; самса с картофелем; самса с картофелем и грибами; самса с грибами; самса с зеленым луком и яйцом; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с сыром.

Группа – мясодержащие полуфабрикаты. Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные.

С мясной начинкой категории В: беляши с говядиной; беляши с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с бараниной; самса с говядиной; самса с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоеная с бараниной; фиджим (азербайджанский пирог с мясом).

С мясной начинкой категории Г: беляши с мясом.

С мясодержащей начинкой категории Д: самса с мясом и картофелем.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18±2°C: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре от 2°C до 6°C не более 24 часов. Срок годности и условия хранения продукции может устанавливать изготовитель, в том числе пролонгированные сроки годности продукции.

131 ИЗДЕЛИЯ СУХАРНЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: сухарики пшеничные; сухарикам пшеничные с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); сухарики пшеничные соленые со вкусом (бекона, салями, сыра, грибов, курицы, креветки, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); сухарики пшеничные сладкие с ароматом (клубники, малины, меда, банана, кокоса, вишни, апельсина, лимона, молочной карамели, ананаса, кофе, шоколада); сухарики пшеничные сдобные; сухарики ржано пшеничные; сухарикам ржано пшеничные с кунжутом, (льном, подсолнечником, отрубями, прованскими травами); сухарики ржано пшеничные соленые (со вкусом бекона, салями, сыра, грибов, курицы, лосося, окуня, лука, чеснока, пикантные, пиццы, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном, с томатом паприкой и луком, с томатом и паприкой, с томатом паприкой и травами, с сыром и травами, с сыром, с луком и картофелем, с картофелем, с прованскими травами и сыром); сухарики ржаные; сухарики ржаные соленые со вкусом (бекона, салями, грибов, курицы, лосося, окуня, пикантные, барбекю, крабов, окорока копченого, кетчупа, мексиканского соуса, сметаны с зеленью, ветчины с сыром, красной икры, черной икры, копченого лосося, холодца с хреном).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности продукции при температуре не выше $+18\pm 5^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 65-75%: продукция, изготовленная с подсолнечным рафинированным маслом со сроком годности не менее 6 месяцев – не более 4 месяцев; продукция, изготовленная с маслами и жирами со сроком годности не менее 12 месяцев – не более 6 месяцев; продукция, изготовленная без использования масла: из сдобных видов пшеничного хлеба – не более 30 суток; из пшеничного, ржано пшеничного хлеба – не более 9 месяцев; из ржаного хлеба без добавок – не более 12 месяцев; из пшеничного, ржано пшеничного хлеба с добавками – не более 9 месяцев; из ржаного хлеба с добавками – не более 9 месяцев.

116 КРУАССАНЫ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заклю-

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: из дрожжевого слоеного теста: **Круасаны без начинки:** «Любительские»; «Обсыпные»; «Шоколадные»; «Кокосовые»; «Маковые»; «Яблочные». **с начинкой:** «Фруктовые»; с мармеладом; «Новинка»; с изюмом; «Ореховые»; с сыром; с творогом; с творогом и вишней; с вареным сгущенным молоком; с курагой; с черносливом; с курагой в джеме; с яблоками; с черносливом в джеме; с морковью; с морковью и яйцом; с ревенем; со свеклой и черносливом; с щавелем; с тыквой; с зеленым луком и яйцом; с капустой. **из пресного слоеного теста: без начинки:** «Любительские»; «Обсыпные»; «Шоколадные». **с начинкой:** «Кокосовые»; «Маковые»; «Яблочные»; «Фруктовые»; с мармеладом; «Новинка»; с изюмом; «Ореховые»; с сыром; с творогом; с творогом и вишней; с вареным сгущенным молоком; с курагой; с черносливом; с курагой в джеме; с яблоками; с черносливом в джеме; с морковью; с морковью и яйцом; с ревенем; со свеклой и черносливом; с щавелем; с тыквой; с зеленым луком и яйцом; с капустой.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными на-

<p>чение к ТУ; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p>званиями. Масса изделий нетто от 50 до 150г. Рекомендуемый срок годности: не упакованных – 16 часов; упакованных 72 часа.</p>
<p>073 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕ- БОБУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ НАЦИО- НАЛЬНЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i> Ассортимент: лепешка узбекская Гижда; лепешка узбекская Гижда (Вариант 2); лепешка узбекская Кашгарские; лепешка узбекская Оби нон; лепешка узбекская Оби нон (Вариант 2); лепешка узбекская Патыр; лепешка узбекская Патыр (Вариант 2); лепешка узбекская Джизали- нон; лепешка узбекская Ширмай; лепешка узбекская Пулаты-нон; лепешка узбекская Кульча; лепешка узбекская Кульча (Вариант 2); лепешка узбекская Фатир с луком; лепешка казахская Дамды-нан; лепешка казахская Жай-нан; лепешка чеченская; лепешка сдобная Хоккум; лепешка грузинская Шоти; лепешка грузинская Шоти, трахтинули, кутхиани; лепешка таджикская; лепешка казахские алма-атинские; лепешка казахские Домашняя; лепешка таджикская «Оби-нон»; лепешка таджикская Нони равгани; лепешка таджикская Нони равгани (Вариант 2); лепешка таджикская Патыр; калач целинный; калач сибирский; калач волынский и уманский; калач белорусский; калач минский; лаваш домашний; лаваш армянский тонкий; лаваш армянский тонкий (Вариант 2); лаваш Алагирский; лаваш грузинский Мадаури; лаваш грузинский Мадаури (Вариант 2); лаваш северный; лаваш южный; лаваш чеченский; лаваш узбекский; лаваш армянский; чурек туркменский: чурек гянджинский; чурек гянджинский (Вариант 2); чурек азербайджанский; чурек дагестанский; чурек дагестанский (Вариант 2); чурек Фатыр азербайджанский; хлеб кутаисский; хлеб закарпатский; хлеб белорусский; хлеб латвийский; хлеб каунасский заварной; хлеб палангский заварной; хлеб литовский заварной; хлеб эстонский; хлеб ярвасский; хлеб тартуский; хлеб валгаский; хлеб татарский молочный; хлеб донской; хлеб кубанский; хлеб казахстанский; хлеб грузинский тандырный; хлеб грузинский тандырный круглый; хлеб армянский догик; хлеб итальянский Фокаччо; хлеб итальянский Чабатта; Баурсаки.</p> <p>Срок хранения упакованной продукции с момента изготовления не более 48 часов. Срок реализации неупакованной продукции после выемки из печи не более 24 часов.</p>
<p>107 КОНФИТЮРЫ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i> Ассортимент: конфитюр жимолостный; конфитюр рябиновый; конфитюр вишнёвый; конфитюр голубичный; конфитюр грепфруктовый; конфитюр грушевый; конфитюр жерделевый; конфитюр ежевичный; конфитюр из кумкватов; конфитюр ананасовый; конфитюр айвовый; конфитюр алычѳевый(ткемалевый); конфитюр апельсиновый; конфитюр абрикосовый; конфитюр банановый; конфитюр брусничный; конфитюр виноградный; конфитюр земляничный (клубничный); конфитюр инжировый; конфитюр клюквенный; конфитюр крыжовниковый; конфитюр из киви; конфитюр малиновый; конфитюр мандариновый; конфитюр из манго; конфитюр из нектарина; конфитюр из папайи; конфитюр персиковый; конфитюр сливовый; конфитюр черничный; конфитюр черешневый; конфитюр черносмородиновый; черноплоднорябиновый; конфитюр яблочный; конфитюр дынный; конфитюр морковный; конфитюр кабачковый; конфитюр свекольный; конфитюр тыквенный; конфитюр тыквенный с корицей; конфитюр из фейхоа. конфитюр абрикосово айвовый; конфитюр апельсиново манговый; конфитюр апельсиново ананасовый; конфитюр бруснично яблочный; конфитюр бруснично клюквенный; конфитюр бруснично ежевичный; конфитюр бруснично малиновый; конфитюр бруснично земляничный; конфитюр бруснично клубничный; конфитюр бананово манговый; конфитюр бананово персиковый; конфитюр бананово абрикосовый; конфитюр виноградно яблочный; конфитюр виноградно вишнѳевый; конфитюр грушѳева алычѳевый; конфитюр грушѳево вишнѳевый; конфитюр дынно ананасовый; конфитюр дынно банано-</p>

<p>передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>вый; конфитюр из дыни и киви; конфитюр ежевично голубичный; конфитюр жерделово алычѳвый; конфитюр из киви и папайи; конфитюр из киви и крыжовника; конфитюр из хурмы и персика; конфитюр из фейхоа и апельсина; конфитюр из физалиса и красной смородины; конфитюр землянично черничный; конфитюр землянично малиновый; конфитюр землянично голубичный; конфитюр землянично морошковый; конфитюр морошково клюквенный; конфитюр мангово персиковый; конфитюр из манго и маракуйи; конфитюр мангово клубничный; конфитюр малиново крыжовниковый; конфитюр малиново черносмородиновый; конфитюр мандариново персиковый; конфитюр персиково манговый; конфитюр тыквенно яблочный; конфитюр чернично малиновый; конфитюр яблочно грушевый; конфитюр яблочно сливовый; конфитюр яблочно рябиновый; конфитюр яблочно абрикосовый.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности конфитюров со дня изготовления, не более: при температуре от 00С до 250С стерилизованных в стеклянной таре 24 мес.; в металлической таре 12 мес.; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре 6 мес.; нестерилизованных (без консервантов) в герметично укупоренной таре 3 мес.; при температуре от 00С до 100С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 6 мес.; при температуре от 20С до 80С: нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару 3 мес.</p>
<p>102 БЛИНЧИКИ ФАРШИРОВАН- НЫЕ БЫСТРО- ЗАМОРОЖЕННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 9 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент: блинчики с рисом; блинчики с рисом и яйцом; блинчики с картофелем; блинчики с картофелем и грибами; блинчики с грибами; блинчики и с сыром и грибами; блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с ветчиной и грибами; блинчики с лососем; блинчики с ливером; блинчики с сердцем; блинчики с мясом; блинчики с мясом и луком; блинчики с мясом и грибами; блинчики с мясом и яйцом; блинчики с печенью; блинчики с печенью и рисом; блинчики с мясом и рисом; блинчики с куриным фаршем; блинчики с лососем и кукурузой; блинчики с фаршем «Нептун» и кальмарами; блинчики с капустой; блинчики с капустой и грибами; блинчики с вареным сгущенным молоком; блинчики с вареным сгущенным молоком и орехами; блинчики с фаршем «Фантазия» из вареного сгущенного молока; блинчики с фаршем «Жульен куриный»; блинчики с фаршем «Жульен куриный с грибами»; блинчики с творогом; блинчики с творогом, курагой и изюмом; блинчики с творогом и ягодой; блинчики с творогом и черносливом; блинчики с повидлом; блинчики с яблоками; блинчики с термостабильными начинками; блинчики с ягодой (клубникой, смородиной, вишней, земляникой, черникой).</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемый срок годности блинчиков фаршированных при температуре: минус 180С – не более 6 месяцев; минус 120С – не более 3 месяцев со дня выработки.</p>
<p>028 ИЗДЕЛИЯ ХЛЕ- БОБУЛОЧНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ (ПОЛУФАБРИ- КАТ)</p> <p>Цена комплекта</p>	<p>Дата введения в действия – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Изделия хлебобuloчные замороженные выпускают: формовыми; подовыми.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: хлеб «Ржаной русский»; хлеб «Прибалтийский особый»; хлеб «Венский королевский»; хлеб «Заварной домашний»; хлеб «Зерновой» заварной; хлеб «Зерновой» заварной с кунжутом; хлеб «Зерновой» заварной с изюмом; хлеб «Боярский»; хлеб «Фитнесс»; хлебушек «Зерновой»; хлебушек «Картофельный с луком»; хлебушек «Датский»; хлебушек «Балтияс»; батон «Деревенский»; батон «К чаю»; батон</p>

документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Французский «Багет»; батон Французский «Багет» с кунжутом; батон Французский «Багет» с чесноком и зеленью; хлеб «Золотое кольцо»; хлеб «Зерновой с молоком»; булочка «Французская»; булочка «Французская» с кунжутом; булочка «Французская» с чесноком и зеленью; булочка «Галинская»; булочка «Мулен Руж»; булочка «Зерновая ароматная»; булочка «Зерновая пшеничная».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности изделий хлебобулочных замороженных при температуре минус (18±2)°С – не более 120 суток. Сроки годности продукции устанавливает предприятие изготовитель по огласованию с территориальными органами Минздрава России.

066

ПИЦЦА. ПОЛУФАБРИКАТ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: пицца Аппетито; пицца Чили; пицца грибная Классика; пицца Аппетитная»; пицца Арлекино; пицца Пицца квартет; пицца Италия; пицца Итальянская; пицца Белые россы Вариант 1; пицца Белые россы Вариант 2; пицца Белые россы Вариант 3; пицца Бабушкина; пицца Ассорти; пицца с колбасой и грибами; пицца Фаворит; пицца Времена года; пицца Горошина; пицца Баварская; пицца Грибная»; пицца Бер-Блан; пицца Дачная; пицца Дамский каприз; пицца Мексиканская; пицца Вегетарианская; пицца для Гурмана; пицца Вегетарианская; пицца Диетическая; пицца Домашняя; пицца Гавайи; пицца Деревенская: пицца Гавайская; пицца Кантри; пицца Бруклин; пицца Дары моря Вариант 1; пицца Дары моря Вариант 2; пицца Дары Нептуна Вариант 1; пицца Дары Нептуна Вариант 2; пицца Нарва с ветчиной и сыром; пицца с ветчиной и грибами Прима; пицца с беконом и грибами Генеральская; пицца Нарва ассорти; пицца Кальцоне; пицца Неаполитанская; пицца Полтава с ветчиной и грибами; пицца Мичуринская с ветчиной и сыром; пицца Мичуринская ассорти; пицца Фруктовое ассорти; пицца Мичуринская с ветчиной и грибами; пицца Народные традиции; пицца Изысканная Вариант 1; пицца Изысканная Вариант 2; пицца Каприз Вариант 1; пицца Каприз Вариант 2; пицца Крабовая; пицца Королевская; пицца Крестьянская; пицца Четыре сыра; пицца Морская Вариант 1; пицца Морская Вариант 2; пицца Морское ассорти; пицца Венеция; пицца Филадельфия; пицца Пикантная; пицца Барбекю; пицца с креветками; пицца с томатами и ветчиной; пицца с беконом Неаполитанская; пицца Курочка Ряба; пицца с ветчиной Аморе; пицца Фишер; пицца с грибами; пицца мясная с грибами; пицца Красная шапочка; пицца мясная; пицца с курицей и грибами; пицца с курицей и грибами Касике; пицца с курицей Китайская; пицца с курицей; пицца Куриная; пицца Крабовая; пицца Делюкс; пицца Любимая; пицца Десертная; пицца Лагуна; пицца Манхэттен; пицца Фермерская; пицца Нью — Йорк; фокачо с сыром; фокачо с чесноком; пицца Фокачо; пицца Болонье; пицца Техас; пицца Мечта; пицца Охотничья; пицца Майами; пицца Овощная; пицца Для пикника; пицца Осенняя Вариант 1; пицца Осенняя Вариант 2; пицца Кальцоне; пицца Осенний марафон; пицца Карбонара; пицца Квадра сезони; кесадия с лососем; кесадия мясная; кесадия сырная; кесадия куриная; пицца по Домашнему; пицца Чиполлино; пицца Праздничная; пицца Любительская; пицца Провансаль; пицца Маргарита; пицца Престиж; пицца Сладостена; пицца со шпротами Дипломат; пицца Радуга вкуса; пицца На привале; пицца Цвета радуги; пицца Оливия; пицца Русская; пицца Охотничья; пицца Сельская; пицца Пепперони; пицца Госкана; пицца с овощами; пицца Саями; пицца Студенческая Вариант 1; пицца Студенческая Вариант 1; пицца Синьор Помидор Вариант 1; пицца Синьор Помидор Вариант 2; пицца Софийская; пицца Столичная; пицца Триумф; пицца Эдем; пицца Фортуна; пицца Фантазия; пицца Чесночная; пицца Тыквочка Вариант 1; пицца Тыквочка Вариант 2; пицца с тунцом; - пицца 4 сезона; пицца 4 сыра; пицца Белая; пицца Вегетарианская Вариант

3; пицца Гавайская с ветчиной; пицца Гавайская с курицей; пицца Грибы и Ветчина; пицца Маргарита Вариант 2; пицца Мексиканская Вариант 2; пицца Морская Вариант 3; пицца Мясная Вариант 2; пицца Пепперони Вариант 2; пицца Рокс; пицца Создай Свой Вкус; пицца Суприм; пицца Фул Хаус с томатами; пицца Фул Хаус; пицца Цыпленок Барбекю; пицца Чизи Чикен; пицца «Маргарита» Вариант 3; пицца с ветчиной и грибами Вариант 2; пицца салями с грибами; пицца с ананасами; пицца салями с корншонами; пицца «Вегетарианская» Вариант 4; пицца «Сырная»; пицца «Мексикано»; пицца с беконом под чесночным соусом; пицца «Мясное ассорти»; пицца сырная с куриной грудкой; пицца «Изабелла»; пицца с морепродуктами; пицца «Фруктовая»; пицца «Охотничья» Вариант 3; пицца «Грибная» Вариант 2; пицца «Бабино»; пицца «По-Фларентийски»; пицца «Неаполитано»; пицца «Домашняя» Вариант 2; пицца «Пепперони» Вариант 3; пицца «Пепперони» Вариант 4; основа для пиццы из дрожжевого теста; основа для пиццы из пресного теста; основа для пиццы из слоеного теста. **Для полуфабрикатов с мясосодержащей начинкой: Группа – мясосодержащие полуфабрикаты. Вид – полуфабрикаты в тесте. Подвид – формованные.** Пицца Венеция (с мясосодержащей начинкой категории Д); пицца мясная с грибами (с мясосодержащей начинкой категории Д). **Термическое состояние:** замороженные; подмороженные; охлажденные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65-85⁰С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной** продукции (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре +2-6⁰С не более 24 часов. **Срок годности подмороженной** продукции с момента изготовления при температуре минус 1 – минус 3⁰С: не более 72 часов. **Сроки годности замороженной** продукции (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: герметично упакованной – 90 суток; негерметично упакованной – 30 суток. **Рекомендуемый срок** годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2-6⁰С – не более 72 часов. **Рекомендуемый срок** замороженной продукции (полуфабрикатов, готовых изделий, основ для пиццы) с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: герметично упакованной – 150 суток; негерметично упакованной – 90 суток.

026

СУХАРИКИ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Сухари ржаные и пшеничные вырабатывают из хлебных и булочных изделий.

АССОРТИМЕНТ: сухарики ржаные, пшеничные, ржано пшеничные, пшенично ржаные По – домашнему: простые, соленые, соленые в масле, обыкновенные в масле, с чесноком, с луком, с майонезом, с орехами, с томатами, с томатами и чесноком, с перцем, пикантные, с сахаром, с корицей, с маком. Аппетитные (с вкусовыми добавками): со вкусом паприки, со вкусом петрушки, со вкусом чеснока, со вкусом чеснока и укропа, со вкусом сметаны, со вкусом птицы, со вкусом гриль, со вкусом салями, со вкусом бекона, со вкусом сальса и кетчуп, со вкусом холодца и хрена, со вкусом семги и сыра. Сухарики пшеничные к чаю (с ароматизаторами): с ароматом корицы, с ароматом ореха, с ароматом фруктов, с ароматом цитросовых. Фасуют в пакеты от 0,03 до 0,2 кг.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности упакованных сухариков 2 месяца.

024

ИЗДЕЛИЯ

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Изделия кулинарные из дрожжевого теста печеные: пи-

МУЧНЫЕ КУЛИНАР- НЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

рожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с капустой; пирожки с квашеной капустой; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с джемом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками (термостабильными); пирожки с ягодными начинками (термостабильными); пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с клубникой; пирожки с лесными ягодами; пирожки с бананом и апельсинами; пирожки с бананом и яблоками; пирожки с творогом; пирожки с творогом и сгущенкой; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки сдобные с ветчиной и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и грибами Для пикника; пирожки сдобные с курицей и грибами Для пикника; пирожки сдобные с колбасой и сыром Для пикника; пирожки с мясом Домашние; пирожки с картофелем и грибами Домашние; пирожки с капустой Домашние; пирожки с зеленым луком и яйцом Домашние; пирожки с брусникой Домашние; пирожки с клюквой Домашние; пирожки слоеные с мясом; пирожки слоеные с мясом и луком; пирожки слоеные с курицей; пирожки слоеные с курицей и луком; пирожки слоеные с курицей и сыром; пирожки слоеные с ветчиной; пирожки слоеные с ветчиной и сыром; пирожки слоеные с сыром; пирожки слоеные с грибами и луком; пирожки слоеные с картофелем и луком; пирожки слоеные с картофелем и грибами; пирожки слоеные с капустой; пирожки слоеные с вареной сгущенкой; пирожки слоеные с яблоками; пирожки слоеные с грушами; пирожки слоеные с бананами; пирожки слоеные с апельсинами; пирожки слоеные с лимонами; пирожки слоеные с медом и маком; пирожки слоеные с маком; пирожки с капустой и яйцом (2 вариант); пирожки с капустой и мясом; пирожки с картофелем и луком (2 вариант); пирожки с картофелем и грибами (2 вариант); пирожки с морковью и яйцом; пирожки с яблоками (2 вариант); пирожки с зеленым луком и яйцом (2 вариант); слойка с мясом и рисом; слойка с ветчиной и сыром; слойка с ветчиной и капустой; слойка с курицей и грибами; слойка с яблоками; слойка с вареной сгущенкой; слойка с творогом и сгущенкой; слойка с джемом; слойка с лесными ягодами; пирожок Лапоток; пирог с мясом; пирог с мясом и грибами; пирог с мясом и рисом; пирог с курицей и грибами; пирог с курицей и рисом; пирог с рыбой и картофелем; пирог с горбушей и луком; пирог с горбушей и яйцом; пирог с капустой; пирог с капустой и яйцом; пирог с повидлом; пирог с повидлом и изюмом; пирог с фруктовой начинкой (термостабильной); пирог с ягодной начинкой (термостабильной); пирог с яблоками; пирог с курагой; пирог с вишней; пирог с черной смородиной; пирог с творогом и вишней; пирог с творогом и апельсинами; пирог с творогом и лимоном; пирог грушевый с миндалем; пирог яблочный с миндалем; пирог рыбный с рисом; пирог рыбный с картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом; пирог с рыбными консервами и картофелем; пирог с рыбными консервами и рисом Хабаровский; пирог с рыбными консервами и картофелем Хабаровский; пирог — курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; пирог осетинский с мясом; пирог осетинский с бараниной; пирог осетинский с бараниной и

сыром; пирог осетинский с мясом, сыром и грибами; пирог осетинский с картофелем и мясом; пирог осетинский с курицей; пирог осетинский с курицей и грибами; пирог осетинский с курицей и сыром; пирог осетинский с курицей, сыром и оливками; пирог осетинский с капустой; пирог осетинский с капустой и грецким орехом; пирог осетинский с картофелем; пирог осетинский с фасолью; пирог осетинский с тыквой; пирог осетинский с грибами; пирог осетинский с сыром; пирог осетинский с зеленым луком и сыром; пирог осетинский с курагой и грецким орехом; пирог осетинский с яблоками и грецким орехом. пирог с капустой и яйцом (2 вариант); пирог с капустой и мясом; пирог с картофелем и мясом; пирог с картофелем и луком; пирог с картофелем и грибами (2 вариант); пирог с морковью и яйцом; пирог с яблоками (2 вариант); пирог с зеленым луком и яйцом; пирог Сметанник; дрожжевой кук; мини пирог с мясом; мини пирог с вишней; мини пирог с картофелем; мини пирог с капустой; кулебяка с мясом; кулебяка с мясом и грибами; кулебяка с мясом и рисом; кулебяка с курицей и грибами; кулебяка с горбушей и яйцом; кулебяка с грибами и луком; кулебяка с рыбой; кулебяка с курицей и капустой; расстегаи с мясом; расстегаи с мясом и грибами; расстегаи с мясом и рисом; расстегаи с курицей; расстегаи с курицей и грибами; расстегаи с горбушей и луком; расстегаи с грибами и луком; расстегаи с рыбой; расстегаи рыбный с рисом; ватрушка с повидлом; ватрушка с повидлом и изюмом; ватрушка с вареной сгущенкой; ватрушка со сгущенкой и грецким орехом; ватрушка со сгущенкой и арахисом; ватрушка с фруктовыми начинками (термостабильными); ватрушка с ягодными начинками (термостабильными); ватрушка с творогом; ватрушка с творогом и изюмом; ватрушка с творогом и курагой; ватрушка с курагой, морковью и изюмом; ватрушка с творогом и вишней; ватрушка с творогом и апельсинами; ватрушка с творогом и лимоном; ватрушка Веснушка; ватрушка Литовская; самса с мясом; самса с мясом и луком; самса с картофелем и луком; самса с картофелем и грибами; самса с капустой и луком; самса с зеленым луком и яйцом; самса с курицей; самса с мясом и картофелем; сосиска в тесте; котлета в тесте; сосиска в слоеном тесте; котлета в слоеном тесте; лосось в слоеном тесте; семга в слоеном тесте; рулетик с мясом; конверт слоеный с курицей и сыром; ракушка с лососем и рисом; хачапури с сыром; круассан с шоколадом; булочка с сосиской; корзиночка с ветчиной, грибами и сыром. эчпочмак; хуплу; элиш с курицей. береки с мясом; береки с сыром; береки со шпинатом и яйцом; дзмана чорек (пирожки с мясом и картофелем); кете со шпинатом и сыром. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста жареные:** пирожки с мясом; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и грибами; пирожки с мясом и капустой; пирожки с мясом и луком; пирожки с мясом и рисом; пирожки с мясом и яйцом; пирожки с сарделькой; пирожки с сосиской; пирожки с сыром; пирожки с сыром и картофелем; пирожки с печенью; пирожки с печенью и рисом; пирожки с печенью и грибами; пирожки с сердцем и грибами; пирожки с ливером; пирожки с ливером и рисом; пирожки с ливером и гречневой кашей; пирожки с ливером и пшеничной кашей; пирожки с ливером и пшенной кашей; пирожки с ливером и перловой кашей; пирожки с курицей; пирожки с курицей и рисом; пирожки с курицей и грибами; пирожки с курицей и сыром; пирожки с горбушей; пирожки с горбушей и яйцом; пирожки с сыром и ветчиной; пирожки с яйцом и сыром; пирожки с рисом и яйцом; пирожки с рисом и грибами; пирожки с гречкой, луком и грибами; пирожки с грибами и луком; пирожки с грибами; пирожки с картофелем; пирожки с картофелем и луком; пирожки с картофелем и шкварками; пирожки с картофелем и грибами; пирожки с морковью; пирожки со свеклой и морковью; пирожки с ревенем; пирожки с рыбой; пирожки с рыбой и рисом; пирожки с рыбой и гречневой кашей; пирожки с рыбой и пшеничной кашей; пирожки с рыбой и пшенной кашей; пирожки с рыбой и перловой кашей; пирожки с капустой; пирожки с капустой и яйцом; пирожки с капустой и грибами; пирожки с капустой и рыбой; пирожки с капустой и картофелем; пирожки с щавелем и яйцом; пирожки с горохом; пирожки с гречневой кашей и грибами; пирожки с пшеничной кашей и грибами;

пирожки с пшенной кашей и грибами; пирожки с перловой кашей и грибами; пирожки с зеленым луком и яйцом; пирожки с повидлом; пирожки с повидлом и изюмом; пирожки с вареной сгущенкой; пирожки со сгущенкой и грецким орехом; пирожки со сгущенкой и арахисом; пирожки с медом и грецкими орехами; пирожки с медом и арахисом; пирожки с фруктовыми начинками (термостабильными); пирожки с ягодными начинками (термостабильными); пирожки с яблоками; пирожки с курагой; пирожки с курагой, морковью и изюмом; пирожки с вишней; пирожки с черной смородиной; пирожки с красной смородиной; пирожки с черникой; пирожки с земляникой; пирожки с клубникой; пирожки с творогом; пирожки с творогом и изюмом; пирожки с творогом и курагой; пирожки с творогом и вишней; пирожки с творогом и апельсинами; пирожки с творогом и лимоном; пирожки с творогом, курагой и изюмом; пирожки с творогом и земляникой; пирожки с творогом и черникой; пирожки с творогом и черной смородиной; пирожки с творогом и красной смородиной; пирожки с творогом и черносливом; пирожки с мясом Домашние; пирожки с капустой Домашние; сосиска в тесте; котлета в тесте; беляши с мясом; беляши с рыбой (горбуша); беляши с рыбой (судак); беляши с ливером; беляши с мясом и зеленым луком; беляши с мясом, сыром и грибами; беляши с мясом и овощами; беляши с мясом и фруктами; беляши с мясом и чесноком; беляши с бараниной, рисом и зеленью; беляши с говядиной и овощами; беляши ветчиной и сыром; беляши с печенью; беляши с капустой; беляши с капустой и грибами; беляши с курицей; беляши с курицей и грибами; беляши с курицей и сыром; беляши с жаренной уткой; беляши с рыбой; беляши с грибами; беляши с грибами и сыром; беляши с грибами, луком и морковью; беляши с тыквой; беляши с томатами и сыром; беляши с зеленым луком и яйцом; беляши с сыром и грибами. **Изделия кулинарные из дрожжевого теста паровые:** пирожки паровые с мясом и капустой; пирожки паровые с мясом и капустой по восточному; **Изделия кулинарные из пресного теста печеные:** слойка с мясом; слойка с мясом и рисом; слойка с мясом и грибами; слойка с мясом и капустой; слойка с курицей и сыром; слойка с курицей и грибами; слойка с сыром и ветчиной; слойка с сыром; слойка с горбушей; слойка с горбушей и яйцом; слойка с грибами и луком; слойка с картофелем и луком; слойка с капустой и луком; слойка с повидлом; слойка с вареной сгущенкой; слойка со сгущенкой и грецким орехом; слойка со сгущенкой и арахисом; слойка с фруктовой начинкой (термостабильной); слойка с ягодной начинкой (термостабильной); слойка с повидлом и изюмом; слойка с вишней; слойка с яблоками; слойка с курагой; слойка с черной смородиной; слойка с творогом; слойка с творогом и изюмом; слойка с творогом и курагой; слойка с творогом и вишней; слойка с творогом и апельсинами; слойка с творогом и лимоном; пирог слоеный с мясом; пирог слоеный с мясом и рисом; пирог слоеный с мясом и грибами; пирог слоеный с мясом и капустой; пирог слоеный с курицей и луком; пирог слоеный с курицей и грибами; пирог слоеный с капустой; пирог слоеный с повидлом; пирог слоеный с повидлом и изюмом; пирог слоеный с яблоками; пирог слоеный с курагой; пирог слоеный с вишней; пирог слоеный с черной смородиной; пирог слоеный с фруктовой начинкой (термостабильной); пирог слоеный с ягодной начинкой (термостабильной); пирог курник с фаршем из курицы, картофеля, лука, сала; фиджим (азербайджанский пирог с мясом); самса с бараниной; самса с говядиной; самса с грибами; самса с зеленью; самса с капустой; самса с тыквой; самса слоеная с бараниной; самса слоеная с говядиной; самса слоеная с курицей; вертута с капустой и мясом; вертута с капустой; хачапури слоеные; котлета в тесте; сосиска в слойке; курник; сочник с творогом. береки с жареным картофелем; береки с сосисками; **Изделия кулинарные из пресного теста жареные:** чебуреки с бараниной; чебуреки с говядиной; чебуреки с мясом; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с творогом сыром; чебуреки с творогом и изюмом; чебуреки с творогом и курагой. чебуреки с ливером; чебуреки с мясом и зеленым луком; чебуреки с мясом, сыром и грибами; чебуреки с мясом и овощами; чебуреки с мясом и фруктами; чебуреки с мясом и чесноком; чебуреки с бараниной,

рисом и зеленью; чебуреки с говядиной и овощами; чебуреки с ветчиной и сыром; чебуреки с печенью; чебуреки с капустой; чебуреки с капустой и грибами; чебуреки с курицей; чебуреки с курицей и грибами; чебуреки с курицей и сыром; чебуреки с жареной уткой; чебуреки с рыбой; чебуреки с грибами; чебуреки с грибами и сыром; чебуреки с грибами, луком и морковью; чебуреки с тыквой; чебуреки с томатами и сыром; чебуреки с зеленым луком и яйцом; чебуреки с сыром и грибами.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65 85 °С не более 3 часов. **Срок годности охлажденной продукции** с момента изготовления при температуре +2 6 °С не более 24 часов. Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий с момента изготовления при температуре +2 6 °С — не более 48 часов. **Сроки годности замороженной продукции** с момента изготовления при температуре не выше минус 18 °С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

025

ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 г. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: сырники из творога; сырники из творога (полуфабрикат); сырники из творога с изюмом; сырники из творога с изюмом (полуфабрикат); сырники из творога с курагой; сырники из творога с курагой (полуфабрикат); сырники из творога с черносливом; сырники из творога с черносливом (полуфабрикат); сырники из творога с морковью; сырники из творога с морковью (полуфабрикат); сырники из творога с картофелем; сырники из творога с картофелем (полуфабрикат); запеканка творожная; запеканка творожная (полуфабрикат); запеканка творожная с изюмом; запеканка творожная с изюмом (полуфабрикат); запеканка творожная с курагой; запеканка творожная с курагой (полуфабрикат); запеканка из творога и моркови; запеканка из творога и моркови (полуфабрикат); пудинг из творога; пудинг из творога (полуфабрикат); пончики творожные; пончики творожные (полуфабрикат); пончики творожные с изюмом; пончики творожные с изюмом (полуфабрикат); пончики творожные с кокосовой стружкой; пончики творожные с кокосовой стружкой (полуфабрикат); кольца творожные с изюмом; кольца творожные с изюмом (полуфабрикат); палочки творожные; палочки творожные (полуфабрикат); вареники ленивые из творога; вареники ленивые из творога (полуфабрикат); рогалики творожные; рогалики творожные (полуфабрикат); зразы из творога с изюмом; зразы из творога с изюмом (полуфабрикат); зразы из творога с курагой; зразы из творога с курагой (полуфабрикат); зразы из творога с черносливом; зразы из творога с черносливом (полуфабрикат); творожники с изюмом; творожники с изюмом (полуфабрикат); творожники с курагой; творожники с курагой (полуфабрикат); творожники с черносливом; творожники с черносливом (полуфабрикат); сочники с творогом; сочники с творогом (полуфабрикат); сочники с творогом и изюмом; сочники с творогом и изюмом (полуфабрикат).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65 85°С не более 3 часов.

Сроки годности охлажденной продукции при температуре +2 6°С полуфабрикатов – не более 72 часов; готовых запеканок, пудингов – не более 48 часов; остальной продукции – не более 24 часов.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С: герметично упакованной – не более 90 суток; негерметично упакованной и весовой – не более 30 суток.

021

БУТЕРБРОДЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: сэндвич с котлетой мясной Биг; сэндвич с биточками мясными Биг; сэндвич со шницелем мясным Биг; сэндвич с бифштексом рубленным Биг; сэндвич с курицей Биг; бутерброд Пикантный; бутерброд с котлетой мясной; бутерброд с биточками мясными; бутерброд со шницелем мясным; бутерброд с бифштексом рубленным; бутерброд с колбасой вареной; бутерброд с колбасой полукопченой; бутерброд с колбасой сырокопченой; бутерброд с окороком варено копченым; бутерброд с рулетом копчено вареным; бутерброд с бужениной; бутерброд с карбонадом; бутерброд с ветчиной; бутерброд с корейкой копченой; бутерброд с грудинкой; бутерброд с отварной говядиной; бутерброд с отварной свиной; бутерброд с языком говяжьим; бутерброд с языком свиным; бутерброд с жареной говядиной; бутерброд с жареной свиной; бутерброд с печенью говяжьей; бутерброд с паштетом печеночным; бутерброд с кетой соленой; бутерброд с горбушей соленой; бутерброд с лососем соленым; бутерброд с семгой соленой; бутерброд с тешей осетровой холодного копчения; бутерброд с соленой рыбой и зеленью; бутерброд с икрой лососевой; бутерброд с икрой осетровой; бутерброд с маслом; бутерброд с сыром; бутерброд треугольный Пикник; бутерброд треугольный с ветчиной; бутерброд треугольный с крабовыми палочками; бутерброд треугольный с сыром и розовым соусом; гамбургер с котлетой мясной и кетчупом; гамбургер с котлетой мясной и майонезом; гамбургер с котлетой мясной и розовым соусом; гамбургер с бифштексом рубленным и майонезом; гамбургер с бифштексом рубленным и розовым соусом; гамбургер с ветчиной, сыром и кетчупом; гамбургер с ветчиной, сыром и майонезом; гамбургер с ветчиной, сыром и розовым соусом; гамбургер с курицей и кетчупом; гамбургер с курицей и майонезом; гамбургер с курицей и розовым соусом; канапе с сыром и окороком; канапе с бужениной и окороком; канапе с паштетом печеночным; канапе с икрой лососевой и соленым осетром; канапе с икрой лососевой, семгой и лососем; канапе с икрой осетровой и лососем; канапе со шпротами и яйцом; канапе с сыром; сэндвич со шницелем мясным; сэндвич с бифштексом; сэндвич с колбасой полукопченой; сэндвич с колбасой сырокопченой; сэндвич с колбасой вареной; сэндвич с грудинкой; сэндвич с окороком варено копченым; сэндвич с бужениной; сэндвич с ветчиной, сыром и розовым соусом; сэндвич с окороком и сыром; сэндвич с сарделькой и кетчупом; сэндвич с сарделькой и майонезом; сэндвич с сосиской и кетчупом; сэндвич с сосиской и майонезом; сэндвич с языком говяжьим; сэндвич с паштетом; сэндвич с курицей и майонезом; сэндвич с рулетом копчено вареным; сэндвич с семгой соленой; сэндвич с копченой рыбой и зеленью; сэндвич с кетой копченой; сэндвич с икрой лососевой; сэндвич с креветками; сэндвич Пикантный; сэндвич с крабовыми палочками; сэндвич с сыром; хот дог с сосиской и кетчупом; хот дог с сосиской и майонезом; хот дог с сосиской и розовым соусом; хот дог с сосиской, майонезом и горчицей; хот дог с сосиской гриль и кетчупом; хот дог с сосиской гриль и майонезом; хот дог с сосиской гриль и розовым соусом; хот дог с сосиской гриль, майонезом и горчицей; хот дог с сарделькой гриль и кетчупом; хот дог с сарделькой гриль и майонезом; хот дог с сарделькой гриль и розовым соусом; хот дог с сарделькой гриль, майонезом и горчицей; хот дог с сарделькой и кетчупом; хот дог с сарделькой и майонезом; хот дог с сарделькой и розовым соусом; хот дог с сарделькой, майонезом и горчицей; чизбургер с кетчупом; чизбургер с майонезом; чизбургер с розовым соусом; набор для сэндвича со шницелем мясным; набор для сэндвича с бифштексом; набор для сэндвича с колбасой полукопченой; набор для сэндвича с колбасой сырокопченой; набор для сэндвича с колбасой вареной; набор для сэндвича с грудинкой; набор для сэндвича с окороком варено копченым; набор для сэндвича с бужениной; набор для сэндвича с ветчиной, сыром и розовым соусом; набор для сэндвича с окороком и сыром; набор для сэндвича с сарделькой и кетчупом; набор для сэндвича с сарделькой и майонезом; набор для сэндвича с сосиской и кетчупом; набор для сэндвича с сосиской и майонезом; набор для сэндвича с языком говяжьим; на-

бор для сэндвича с паштетом; набор для сэндвича с курицей и майонезом; набор для сэндвича с рулетом копчено вареным; набор для сэндвича с семгой соленой; набор для сэндвича с копченой рыбой и зеленью; набор для сэндвича с кетой копченой; набор для сэндвича с икрой лососевой; набор для сэндвича с креветками; набор для сэндвича Пикантный; набор для сэндвича с крабовыми палочками; набор для сэндвича с сыром.

Предприятие изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности замороженной продукции при температуре не выше минус 18 °С – не более 30 суток. **Срок годности охлажденной продукции** температуре +2 6 °С – не более 24 часов. **Срок годности горячей продукции** при температуре +65 85 °С – не более 3 часов.

012

БЛИНЫ И БЛИНЧИКИ И ИХ ПОЛУФАБРИКАТЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 г. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Блины и блинчики без начинки: блинчики; блины гречневые; блины дрожжевые; блинчики заварные; блинчики (оболочка) для Блин дога; блинчики (оболочка) для фарширования; блинчики (оболочка) для фарширования (2 вариант); блинчики (оболочка) для фарширования (3 вариант); блинчики (оболочка) на сухом молоке; блинчики (оболочка) на сухом молоке (аппаратной жарки); блин биг (оболочка) для фарширования; блин биг (оболочка) для фарширования (аппаратной жарки).

Блины с припеком: блины гречневые с припеком (ветчина); блины гречневые с припеком (яйцо); блины с припеком (банан); блины с припеком (ветчина); блины с припеком (ветчина и сыр); блины с припеком (говядина и грибы); блины с припеком (грецкий орех); блины с припеком (грецкий орех) с медовым ароматом; блины с припеком (зелень); блины с припеком (изюм); блины с припеком (колбаса); блины с припеком (колбаса и сыр); блины с припеком (колбасное ассорти); блины с припеком (курица); блины с припеком (мясной фарш); блины с припеком (острый сыр); блины с припеком (фундук); блины с припеком (фундук) с медовым ароматом; блины с припеком (цедра лимона); блины с припеком (цукаты); блины с припеком (яблоко); блины с припеком (яйцо).

Блины и блинчики фаршированные: блинчики ветчинные с грибами; блинчики Жюльен куриный с грибами; блинчики Жюльен куриный с сыром; блинчики Наслаждение; блинчики Овация; блинчики По колумбийски; блинчики с абрикосовой начинкой; блинчики с бананом и шоколадом; блинчики с вареной сгущенкой; блинчики с вареной сгущенкой и орехами; блинчики с ветчиной; блинчики с ветчиной и грибами; блинчики с ветчиной и зеленью; блинчики с ветчиной и сыром; блинчики с вишней; блинчики с горбушей и грибами; блинчики с горбушей и луком; блинчики с горбушей и сыром; блинчики с горбушей и яйцом; блинчики с гречкой, луком и грибами; блинчики с грибами и луком; блинчики с изюмом; блинчики с изюмом и повидлом; блинчики с изюмом, медом и орехами; блинчики с икрой лососевых рыб; блинчики с икрой лососевых рыб (2 вариант); блинчики с капустной начинкой; блинчики с капустой и луком; блинчики с капустой и яйцом; блинчики с картофелем; блинчики с картофелем и грибами; блинчики с картофельным пюре и папоротником; блинчики с клубничной начинкой; блинчики с курагой; блинчики с курагой и грецким орехом; блинчики с куриной начинкой; блинчики с курицей; блинчики с курицей и грибами; блинчики с курицей и рисом; блинчики с курицей и сыром; блинчики с кусочками лососевых рыб; блинчики с кусочками лососевых рыб (2 вариант); блинчики с кусочком сливочного масла; блинчики с ливером; блинчики с медом и орехами; блинчики с мясной начинкой; блинчики с мясом; блинчики с мясом и грибами; блинчики с мясом и капустой; блинчики с мясом и картофелем; блинчики с мясом и папоротником; блинчики с мясом и рисом; блинчики с мясом и рисом (2 вариант); блинчики с мясом и яйцом; блинчики с начинкой из вареного сгущенного молока; блинчики с начинкой из мяса с рисом; блинчики с начинкой из сыра и ветчины; блинчики с папоротником; блинчики с печеночным паштетом; блинчи-

ки с печенью; блинчики с печенью и грибами; блинчики с печенью и рисом; блинчики с плодово ягодным джемом; блинчики с повидлом; блинчики с рисом и яйцом; блинчики с сердцем и грибами; блинчики с сосиской вареной Блин Дог; блинчики с сосиской п/копченой Блин Дог; блинчики с сыром; блинчики с сыром и яйцом; блинчики с творогом; блинчики с творогом и апельсином; блинчики с творогом и изюмом; блинчики с творогом и курагой; блинчики с творогом и сгущенкой; блинчики с творогом и черносливом; блинчики с творожной начинкой; блинчики с черносливом; блинчики с шоколадной пастой; блинчики с яблоками; блинчики с яблоком и изюмом; блинчики с яйцом и луком; блинчики со сладкими (термостабильными) начинками; блинчики со сладкими (термостабильными) начинками (2 вариант); блинчики Фантазия; блин биг горбушей и грибами; блин биг с абрикосовым джемом; блин биг с бананом и шоколадом; блин биг с вареной сгущенкой; блин биг с вареной сгущенкой и орехами; блин биг с ветчиной; блин биг с ветчиной и грибами; блин биг с ветчиной и сыром; блин биг с вишневым джемом; блин биг с вишней; блин биг с горбушей и луком; блин биг с горбушей и сыром; блин биг с горбушей и яйцом; блин биг с гречкой, луком и грибами; блин биг с грибами; блин биг с грибами и луком; блин биг с изюмом; блин биг с изюмом, медом и орехами; блин биг с капустой; блин биг с капустой и яйцом; блин биг с картофелем; блин биг с картофелем и грибами; блин биг с клубничным джемом; блин биг с курагой; блин биг с курицей; блин биг с курицей и грибами; блин биг с курицей и рисом; блин биг с курицей и сыром; блин биг с ливером; блин биг с малиновым джемом; блин биг с медом и орехами; блин биг с мясом; блин биг с мясом и грибами; блин биг с мясом и капустой; блин биг с мясом и картофелем; блин биг с мясом и рисом; блин биг с мясом и яйцом; блин биг с персиковым джемом; блин биг с печенью; блин биг с повидлом; блин биг с сыром и яйцом; блин биг с сыром; блин биг с творогом; блин биг с творогом и изюмом; блин биг с творогом и курагой; блин биг с творогом и сгущенкой; блин биг с творогом и черносливом; блин биг с черносливом; блин биг с шоколадной пастой; блин биг с шоколадом; блин биг с яблоками; блин биг с яблоками и изюмом; блин биг с яблочным джемом; блин биг с яйцом и луком; блин биг с яйцом и рисом; блин биг со сливовым джемом. **Тесто (полуфабрикат):** тесто блинное для блинов гречневых п/ф; тесто блинное дрожжевое п/ф; тесто для блин бигов (оболочка) п/ф; тесто для Блин дога п/ф; тесто для блинчиков п/ф; тесто для блинчиков заварных п/ф; тесто для блинчиков п/ф для фарширования; тесто для блинчиков п/ф для фарширования (2 вариант); тесто для блинчиков п/ф для фарширования (3 вариант); тесто для блинчиков п/ф на сухом молоке; тесто для блинчиков п/ф на сухом молоке (для аппаратной жарки); **Фарши (полуфабрикат):** фарш абрикосовый; фарш клубничный; фарш ветчинный с грибами; фарш грибной с луком; фарш грибной с луком (2 вариант); фарш Жюльен куриный с грибами; фарш Жюльен куриный с сыром; фарш из вареного сгущенного молока; фарш из вареного сгущенного молока и орехов; фарш из ветчины; фарш из вишни; фарш из гречки, лука и грибов; фарш из джема; фарш из изюма; фарш из икры лососевой; фарш из картофельного пюре и папоротника; фарш из кураги; фарш из меда с орехами; фарш из меда с орехами и изюмом; фарш из папоротника; фарш из паштета печеночного; фарш из печени; фарш из печени с грибами; фарш из печени с рисом; фарш из повидла; фарш из повидла и изюма; фарш из сердца с грибами; фарш из сливочного масла; фарш из сыра; фарш из сыра и ветчины; фарш из сыра и ветчины (2 вариант); фарш из сыра и яйца; фарш из творога; фарш из творога с апельсином; фарш из творога с изюмом; фарш из творога с курагой; фарш из творога с черносливом; фарш из творога со сгущенкой; фарш из термостабильных начинок; фарш из филе лососевых рыб холодного копчения; фарш из чернослива; фарш из шоколада; фарш из шоколадной пасты; фарш из яблок; фарш капустный; фарш капустный с луком; фарш капустный с яйцом; фарш картофельный; фарш картофельный с грибами; фарш куриный; фарш куриный (2 вариант); фарш куриный и рисом; фарш куриный с грибами; фарш куриный с сыром; фарш ливерный;

фарш мясной; фарш мясной с грибами; фарш мясной с капустой; фарш мясной с картофелем; фарш мясной с луком; фарш мясной с рисом; фарш мясной с рисом (2 вариант); фарш мясной с рисом (3 вариант); фарш мясной с яйцом; фарш Наслаждение; фарш Овация; фарш По колумбийски; фарш с бананом и шоколадом; фарш с вареным сгущенным молоком; фарш с ветчиной и грибами; фарш с ветчиной и зеленью; фарш с горбушей и грибами; фарш с горбушей и луком; фарш с горбушей и сыром; фарш с горбушей и яйцом; фарш с луком и яйцом; фарш с мясом и папоротником; фарш с рисом и яйцом; фарш с яблоками и изюмом; фарш творожный; фарш Фантазия.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности горячей продукции с момента изготовления при температуре +65 85⁰С не более 3 часов.

Срок годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре +2 6⁰С не более 24 часов.

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С и относительной влажности воздуха 75±5%: весовой – не более 30 суток; герметично упакованной – не более 90 суток; упакованной в условиях вакуума – не более 120 суток.

Срок годности готовых фаршей для производства блинов с момента изготовления при температуре +2 6⁰С – не более 12 часов. При этом общие сроки годности охлажденной продукции с фаршами не должны превышать 24 часов с момента изготовления фарша.

Сроки годности теста для блинов с момента изготовления при температуре +2 6⁰С: дрожжевого теста – не более 9 часов; пресного теста – не более 12 часов. Допускается изготовленные тесто и готовые фарши транспортировать до места сборки и последующей реализации блинов.

САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ И ЗАКУСКИ

005

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ ГРИБНЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы салаты и закуски овощные и овоще грибные (далее по тексту – «консервы»), изготовленные из овощей свежих или соленых и квашенных, бланшированных или пассерованных, с добавлением или без добавления грибов, соли, сахара, лимонной кислоты, риса, пряностей, зелени, масла растительного, уксусной кислоты, томат пасты, из смеси круп или бобовых с овощами и грибами, с добавлением или без добавления подсолнечного масла или томатного соуса, специй, из маринованных, отварных или соленых грибов, с добавлением или без добавления маринадной заливки, растительного масла, овощей, соли, специй, зелени, вкусовых добавок, томат пюре, из свежих или предварительно засоленных баклажанов, перца, с добавлением или без добавления лука, моркови, грибов и зелени, залитые протертыми томатами, соусом или заливкой, фасованные в жестяные или стеклянные банки, герметически закупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации через розничную торговую сеть.

АССОРТИМЕНТ: сюрприз; пикантный; загадка; мичуринский; провансаль; русский; застольный; осенний; праздничный; любительский; из свеклы с луком; из свеклы с чесноком; из свеклы с яблоками; из свеклы в маринаде; из свеклы с сахаром; из моркови в маринаде; южный; украинский; вознесенский; зеленое ассорти; капуста пикантная; овощная мозаика; нежный; томаты резаные с луком в желе; борисовский; полесский; венгерский; плов с грибами и овощами; фасоль с грибами и овощами; фасоль в

о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

домашнем соусе; горох с грибами и овощами; фасоль в томатном соусе с грибами; фасоль в томатном соусе с огурцами; фасоль в томатном соусе «Пикантная»; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в аджике; фасоль «Лоблио»; фасоль в томатном соусе; фасоль с овощами в томатном соусе; фасоль печеная в томатном соусе; фасоль натуральная; фасоль с паприкой в томатном соусе; голубцы ленивые; горох с овощами; баклажаны по гречески; баклажаны в подливке; баклажаны в маринаде; баклажаны с зеленью; баклажаны с чесноком; баклажаны пикантные; баклажаны обжаренные в аджике; баклажаны обжаренные с чесноком; баклажаны обжаренные с овощами и чесноком; баклажаны обжаренные с перцем болгарским; закуска из баклажанов по борисовски; закуска «По деревенски»; закуска «Белорусская с грибами»; солянка грибо овощная; солянка овощная; рагу «Лето»; рагу «Южное»; голубцы ленивые; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; морковь с грибами; закуска по охотничьи; икра грибная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности консервов со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 25⁰ С и относительной влажности не более 75%: в стеклянной таре – не более 2 х лет; в жестяной таре – не более 3 х лет.

059

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ (ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ)

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты и винегреты, представляющие собой закусочные блюда, вырабатываемые из свежих, маринованных, квашеных, соленых, вареных, жареных, консервированных овощей, фруктов, грибов, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и других продуктов. Салаты и винегреты выпускаются в заправленном виде и полностью готовы к употреблению. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Продукция различается сырьем, рецептурами и технологией производства и выпускается в следующем **ассортименте**:

Салаты из сырых овощей: салат «Французский»; салат «Камзи»; салат «Овощной букет»; салат «Весенний»; салат «По-Венгерски»; салат «Чап-ча»; салат «Крестьянский»; салат «Проще простого»; салат «Озорной помидор»; салат «Острый» (2 вариант); салат «Нежнее нежного»; салат «Витаминный» (2 вариант); салат «Белоснежка»; салат «Здоровье»; салат «Витаминный»; салат из моркови с сыром; салат из помидоров с сыром; салат из свежей капусты; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат из свеклы с черносливом и чесноком; салат «Овощной»; **Салаты из фруктов:** салат фруктовый «Солнечный»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Вишня в йогурте»; салат фруктовый «Восторг»; салат фруктовый «Марокко»; салат фруктовый «Вкус тропиков»; салат фруктовый «Апельсиновая нежность»; салат фруктовый «Кокосовый»; салат фруктовый «Фруктовый сон»; салат фруктовый «Экзотика»; салат фруктовый «Тропический»; салат фруктовый «Гаити»; салат фруктовый «Клубничка»; салат фруктовый «Экзотическое рандеву»; салат фруктовый «Сладкая жизнь»; салат фруктовый «Виноградинка»; салат фруктовый «Лакомка»; салат фруктовый «Куртизанка»; салат фруктовый «Вкус лета».

Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.п.: салат «Пикантный»; салат «Гармония вкуса»; салат «Летний»; салат «Овощной» с цветной капустой; салат «Багровый закат»; салат «Заячья тайна»; салат «Ницца»; салат «Сырная роскошь»; салат «Сырный» с чесноком; салат «Арлекино»; салат «Мозаика»; салат «Провансаль»; салат «Матадор»; салат для шаурмы с помидорами; салат «Мозаика» (2 вариант); салат грибной с фасолью; салат «Осенний» (2 вариант); салат «Греческий» (2 вариант); салат «По-польски»; салат «Арабский»; салат «Утренний»; салат «Морковный» с сыром; салат «Весна»; салат «Витаминный» (3 вариант);

салат «Греческий» (3 вариант); салат «Фламинго»; салат «Женская ласка»; салат «Зеленый горошек»; салат «Лесная сказка»; салат «Киевский»; салат «Голландия»; салат «Осенний»; салат «Дачный»; салат «Оранжевый сюрприз»; салат из свежих овощей; салат «Восторг»; салат «Дуэт»; салат «Загадка».

Салаты и винегреты из маринованных, квашеных, соленых овощей: салат «Мексиканский»; салат «Гостиный двор»; салат «Карибский»; салат с сыром шавру; салат «Петровский»; салат «Русский»; салат «На здоровье»; салат из капусты «Погрузински»; салат из опят с квашеной капустой; салат из опят, маринованных с луком; салат «Зима-Лето».

Салаты и винегреты из вареных, жареных овощей: салат из грибов; салат «Свекольный»; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с черносливом и грецким орехом; салат из свеклы с сыром и черносливом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат «Полевой»; салат «Зимний»; салат «Зимний» с зеленым луком; салат из фасоли; салат «Греческий»; винегрет «Овощной»; винегрет с фасолью; винегрет с маринованными грибами; винегрет с квашеной капустой; винегрет «Овощной» (2 вариант); винегрет «Осенний»; винегрет «Классический»; винегрет «Особенный»; салат из папоротника с яйцом; салат «Овощная фантазия»; салат «Грибной»; салат с маринованными грибами; салат «Соте» из кабачков; салат «Люкс»; салат с шампиньонами; салат «Дольче-Вита»; салат из морской капусты с яйцом; салат из морской капусты с кукурузой; салат из морской капусты с болгарским перцем; салат «Вегетарианец»; салат «Престиж» (2 вариант); салат «София»; салат «Черниговский»; салат «Дары леса»; салат «Добыча грибка»; салат «Обед в огороде»; салат «Восток»; салат «Угадай-ка»; салат «Черемша»; салат «Калипсо»; салат «Баловням судьбы»; салат «Вишенка»; салат «Нефертити»; салат «Свекольный» (2 вариант); салат «Сырный» с грибами; салат «Веселая карусель»; салат «Винегрет»; салат «Летний» (2 вариант); салат «Ставропольский»; салат «Веснушки»; салат «Кармен»; салат «Грибной» (2 вариант); салат «Закусочный» (2 вариант); салат «Весна»; салат «Веснушка»; салат «Арлекино»; салат «Парадокс»; салат «Мозаика» (3 вариант).

Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов: салат «Морской»; салат «Элегия»; салат «Оливье с красной икрой»; салат «Марсель»; салат «Приморский»; салат «Дальневосточный»; салат «Атланта»; салат «Соломка»; салат «Мясной»; салат «Мясной» с кукурузой; салат «Розовый» с черносливом; салат «Министерский»; салат «Муравейник»; салат «Мясной» с грибами; салат «Мясной Деревенский»; салат «Биг-бен»; салат «Дипломат»; салат «Маяк»; салат «Оливье» с говядиной; салат «Анастасия»; салат «Мясной» (2 вариант); салат «Гранатовый браслет»; салат «Тет-а-тет» (2 вариант); салат «Мозаика» (3 вариант); салат «Богатырь»; салат «Мясной» с черносливом; салат из говяжьей вырезки с фасолью; салат из языка (3 вариант); салат «Ассорти» из мяса; салат «Пикантный» (2 вариант); салат «Мясной» (2 вариант); салат «Оливье» (3 вариант); салат «Мясной» (3 вариант); салат «Венский» (2 вариант); салат «Каприз» (2 вариант); салат «Мужской каприз»; салат «Индонезийский»; салат из кapersов; винегрет «Гусарский»; винегрет «Летний»; салат «Беловежский»; салат «Арапат»; салат из печени с грибами; салат «Торт из печени»; салат «Консул»; салат «Шапка Мономаха»; салат «Острый» с папоротником; салат «Радужный»; салат «Каприз»; салат «Гаежный»; салат «Новониколаевский»; салат «Черепаша»; салат «Императорский»; салат «Сырная фантазия»; салат «Пикантный»; салат «Острый»; салат из говядины с фасолью; салат «Мартовский»; салат «Гранатовые брызги»; салат «Домашний»; салат «Печень под шубой»; салат «Барский»; салат «Деревенский»; салат «Поморский»; салат из печени с овощами; салат из печени; салат с языком и кукурузой; сала «Венский»; салат «Золотой ларец»; салат «Боярский»; салат из языка и курицы с грибами; салат «Сильва»; салат «Москвичка»; салат с языком; салат из языка (2 вариант); салат «Королевский»; салат «Королевский» (2 вариант); салат «Фасолинка» (2 вариант); салат «Зи-

мушка»; салат «Генеральский»; салат «Фаворит»; салат «Забава»; салат из сердца с овощами; салат «Оригинальный»; салат с грибами и ветчиной; салат «Острый» с ветчиной; салат «Квартет»; салат «Венгерский»; салат «Аппетитный»; салат «Нежность»; салат «Зимушка» (2 вариант); салат «Окрошечный»; салат «Радуга»; салат «Фасолинка»; салат «Изысканный»; салат из сосисок с маслинами; салат из ветчины с болгарским перцем; салат «Мясной» с сыром; салат «Макаронный» с салями; салат «Белорусский»; салат «Оливье по-домашнему»; салат «Нежный»; салат «Принцесса на горошине»; салат «Сытный»; салат «Маргарита»; салат «Сургут»; салат «Оливье» с колбасой; салат «Итальянский»; салат «Московский»; салат «Чеддер»; салат «Неаполитанский»; салат «Попурри»; салат «Совершенство»; салат «Закусочный»; салат с ветчиной и сыром; салат «Итальянский» с фунчезой; салат с ветчиной; салат «Немецкий» с колбасой; салат «Венеция»; салат «Купец»; салат «Фантазия» (3 вариант); салат «Лагуна» (2 вариант); салат «Коктейль»; салат «Фасолевый»; салат «Острый» с ветчиной (2 вариант); салат «Ералаш»; салат «Оливье» (2 вариант); салат «По-швейцарски»; салат «Русский»; салат «Пестрый» (2 вариант); салат «Африка»; салат «Салями»; салат «Совершенство» (2 вариант); салат «Мясной каскад»; салат «Оливье с ветчиной»; салат «Коктейль» (2 вариант); салат «Соломка» (2 вариант); салат «Столичный»; салат «Увертюра»; салат «Оливье»; салат с курицей и сыром; салат «Театральный» с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат «Золотой петушок»; салат «Куриный»; салат «Гнездо глухаря»; салат «Вечерний»; салат «Перепелиное гнездо»; салат «Фирменный»; салат «Традиционный»; салат «Банкет»; салат «Престиж»; салат «Гавайский»; салат «Гранатовый браслет»; салат «Бельгийский»; салат «Золотое руно»; салат «Городской»; салат из курицы с омлетом; салат из копченой курицы с корейской морковью; салат «Для мужчин»; салат «Черепаха Тортилла»; салат «Экватор»; салат «Кура»; салат «Фантазия»; салат «Театральный»; салат «Тайсон»; салат «Эльдорф»; салат «Индийский»; салат «Ташкент»; салат «Восторг»; салат «Дубок»; салат «Робинзон»; салат (торт) «Курочка Ряба»; салат «Сухарик»; салат «Рыжик»; салат «Цесарка»; салат «Рондо»; салат «Восточная сказка»; салат «Куриное царство»; салат «Прелесть»; салат «Деликатесный с крабами»; салат «Русь»; салат «Пражский»; салат «Соломон»; салат «Вива, Италия!»; салат «Цезарь» (2 вариант); салат с клюквой; салат «Милый гурман»; салат «Неженка»; салат «Мечта поэта»; салат «Английский»; салат «Золотой петушок» (2 вариант); салат «Курочка ряба»; салат «Богема»; салат «Монблан»; салат «Лакомка»; салат «Американская мечта»; салат «Шапка Мономаха» (2 вариант); салат «Дамский каприз»; салат «Мечта» (3 вариант); салат «Сливки общества»; салат «Анталия»; салат из курицы с грибами; салат «Консул» (2 вариант); салат «Нежность» (2 вариант); салат «Восток» (2 вариант); салат «Столичный» (2 вариант); салат «По-деревенски»; салат «Арарат» (2 вариант); салат «Цезарь» с мясом цыпленка (2 вариант); салат «Печень в малиновом соусе»; салат «Нежность» (2 вариант); салат из копченого филе цыпленка; салат из курицы с овощами; салат из курицы с фасолью; салат из курицы с черносливом; салат «Столичный» (3 вариант); салат «Гурман» (2 вариант); салат «Шанхай»; салат «Гречанка»; салат «Шанель»; салат «Оригинальный» (3 вариант); салат «Гиссар»; салат «Нежный мужчина»; салат «Рыбный Экзотик»; салат «Рыбный»; салат «Северный»; салат «Рыбный Оригинальный»; салат «Русский букет»; салат «Посейдон»; салат «Деликатесный» (2 вариант); салат «Невский»; салат «Стрела Амура»; салат «Копенгаген»; салат «Экзотика»; салат «Морской бриз» (2 вариант); салат «Фантазия» (2 вариант); салат «Поморский»; салат из семги; салат «Филадельфия»; салат «Чезаре»; салат «Рыбный» (2 вариант); салат «Ассорти» из рыбы; салат «Морской бриз» (3 вариант); салат «Мимоза»; салат «Мимоза» (2 вариант); салат «Золотая рыбка»; салат «Барракуда»; салат «Экзотическое рандеву»; салат «Карибский»; салат «Балтика»; салат «Осло»; салат «Мимоза» (3 вариант); салат «Рыбка»; «Винегрет» с сельдью; закуска из сельди с луком; салат «Кантри»; салат «Сельдь под шубой»; салат «Капитанский»; салат «Камчатский»; салат из сельди в соевом соусе; са-

лат из сельди в горчично-майонезной заливке; салат из сельди в уксусно-лимонной заливке; салат «Сельдь под шубой» (2 вариант); салат «Тихий омут»; салат «Поголландски»; салат «По-итальянски»; салат «Морской» (3 вариант); салат «Балканский»; салат «Фудзияма»; салат «Новинка» (2 вариант); салат «Сельдь по-домашнему»; салат «Сельдь под шубой» (3 вариант); салат «Каспийский»; салат из копченой рыбы; салат «Морской бриз»; салат «Шпротный»; салат «Люция»; салат со шпротами и сухариками; салат «Боцман»; салат «Мечта»; салат «Новинка»; салат «Гурман»; салат «Кальмаровый»; салат из кальмаров с сыром; салат «Экзотический»; салат из кальмаров со сладким перцем; салат «Фрегат»; салат «Морской» с кальмарами; салат из кальмаров с овощами; салат из кальмаров с яйцом; салат «Морской каприз»; салат «Нептун»; салат «от шеф-повара»; салат «Море по колено»; салат «На дне морском»; салат «Мечта» (2 вариант); салат «Кальмаровый» (2 вариант); салат из кальмара со свежим огурцом; салат «Морской коктейль»; салат «Оригинальный» (2 вариант); салат «Морской» с семгой; салат «Морской каприз» с мидиями; салат «Дары моря» с мидиями; салат «Морская жемчужина»; салат «Каравелла»; салат «Иберика»; салат «Юбилейный»; салат «Царский»; салат из кальмаров; салат «Крабовый» (3 вариант); салат «Лагуна»; салат из крабовых палочек с кукурузой; салат «Глория»; салат «Загадка»; салат «Калейдоскоп»; салат «Мексиканка»; салат из крабовых палочек с грибами; салат «Морской залив»; салат «Любимый»; салат «Замечательный»; салат «Крабовый»; салат «Деревенька»; салат «Тет-а-тет»; салат «Искушение»; салат «Пестрый»; салат «Остренькие крабы»; салат «Хризантема»; салат «Цветной»; салат «Золотое дно»; салат «Русалочка»; салат «Аляска»; салат «Андалузия»; салат «Фасолинка» (2 вариант); салат «Крабовый» (2 вариант); салат «Праздничный»; салат «Муромский»; салат «Бархатный»; салат «Кароле»; салат «Крабчонок»; салат «Легкий бриз»; салат «Гулять, так гулять»; салат «Южная стрела»; салат «Китайский»; салат «Юбилейный салют»; салат «Райский уголок»; салат «Креветочка»; салат «Цезарь» с тигровыми креветками; салат «Цезарь» с морскими гребешками; салат «Морской» (4 вариант); салат «Морской виртуоз»; салат «Ужин водяного»; салат «Морской огород»; салат «Бермуды»; салат «Огонек»; салат «Нептун» (2 вариант); салат «Особый»; салат «Цезарь»; салат «Цезарь» с креветками; салат «Цезарь» из курицы; салат «Восточный»; салат «Мясной» (куриный); салат «Деликатесный»; салат «Торт из печени»; салат «Морской» (2 вариант); салат для шаурмы.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: салаты из сырых овощей – не более 12 часов; салаты и винегреты из вареных овощей, консервированных фруктов и ягод – 18 часов; салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов – не более 12 часов; салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей – не более 36 часов.

Рекомендуемые сроки годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С: салатов с сырыми овощами – не более 6 суток; остальных салатов и винегретов – не более 14 суток.

Рекомендуемые сроки годности весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С: салатов с сырыми овощами – не более 3 суток; остальных салатов и винегретов – не более 6 суток.

Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на салаты из овощей, море-

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ, МОРЕПРОДУКТОВ И МЯСОПРОДУКТОВ ПО КОРЕЙСКИ ОХЛАЖДЕННЫЕ

Цена комплекта документов

15 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

продуктов и мясопродуктов по корейски охлажденные (далее по тексту салаты), приготовленные из смеси овощей, грибов, древесных гребешков, рыбы, мяса, морепродуктов с добавлением растительного масла, соли, сахарного песка, уксусной кислоты, пряностей, предназначенные для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания. Салаты готовы к употреблению.

АССОРТИМЕНТ

Салаты из сырых овощей по-корейски: салат из моркови; салат из моркови (2 вариант); салат с морковью и свеклой; салат из моркови с чесноком; салат из моркови с луком; салат «Летний с морковью»; салат из капусты белокочанной; салат из капусты белокочанной (2 вариант); салат из свежей капусты (3 вариант); салат «Летний с капустой»; салат с капустой белокочанной и морковью; салат из капусты белокочанной с огурцами; салат с капустой и свеклой; салат из капусты с паприкой; салат из краснокочанной капусты; салат «Кимчи»; салат «Летний с цветной капустой»; салат из редьки; салат из свежей редьки; салат из редьки зеленой с перцем; салат из редьки с морковью; салат из редьки с морковью (2 вариант); салат из редьки с луком; салат из редьки острый; салат из красного редиса; салат из редиса с морковью; салат из огурцов; салат из огурцов (2 вариант); салат из огурцов с чесноком; салат из огурцов и лука; салат из огурцов в «Плаще»; салат из огурцов с красным перцем; салат из свежих огурцов с зеленью; салат «Летний с баклажанами»; салат «Летний со свеклой»; салат из свеклы; салат из свеклы (2 вариант); салат из свеклы с тмином и хреном; салат с лобой; салат из молодого перца красного с зеленым луком; салат из молодого перца красного в соевом соусе; салат из свежего стручкового перца; салат зеленый с соусом; салат зеленый с горчицей; салат зеленый с горчицей (2 вариант); салат из помидоров с сахаром; салат из картофеля; салат из свежей петрушки; салат из сельдерея; салат из сельдерея и моркови; салат «Ассорти»; салат «Кимчи» из капусты; салат «Кимчи» из краснокочанной капусты; салат «Кимчи» из свежей молодой редьки; салат «Кимчи» из редьки для аппетита; салат «Кимчи» ассорти.

Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п. по-корейски: салат из моркови с древесными грибами; салат из моркови с шампиньонами; салат из белокочанной и морской капусты; салат из сладкого перца с маслинами; салат из редьки с фасолью; салат «Кимчи» из листа салата; салат «Кимчи» из петрушки; салат «Набак-Кимчи»;

Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей, грибов по-корейски: салат из пекинской капусты «Кимчи»; салат из белокочанной капусты «Кимчи»; салат из капусты белокочанной (4 вариант); салат из капусты кисло-сладкой с перцем; салат из моркови (3 вариант); салат с морковью и грибами; салат «Ассорти» с морковью; салат с морковью и спаржей; салат со спаржей, морковью и грибами; салат из маринованных овощей; салат из маринованной петрушки; салат зеленый малосольный; салат из маринованных грибов по-корейски; салат из имбиря; салат «Ассорти овощное»; салат из редиса свежесоленого; салат из чеснока кисло-сладкого; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты с маринованной свеклой и сладким стручковым перцем; салат из морской капусты с маринованным репчатый луком; салат из мяса гребешка с маринованным красным перцем; салат из мяса гребешка с корнитоном; салат из мяса гребешка под майонезом; салат из огурцов кисло-сладких; салат из огурцов остро-кислых; салат «Любительский».

Салаты из вареных, жареных овощей, грибов по-корейски: салат из баклажанов; салат из баклажанов с капустой; салат из фаршированных баклажанов; салат с баклажанами в соусе; салат из баклажанов в уксусе; салат из баклажанов, жареных кружочками; салат из баклажанов с чесноком в кунжутном масле; салат из баклажанов с чесноком в оливковом масле; салат из баклажанов тушеных; салат из баклажанов, жареных с луком; салат из баклажанов с черносливом; салат из баклажанов с зеленым го-

рошком; салат из баклажанов с имбирем и крахмалом в соевом соусе; салат из баклажанов (2 вариант); салат «Ассорти» с баклажанами; салат из бамбука; салат «Бамбук» (2 вариант); салат из бобов; салат из ростков сои; салат из ростков маша; салат из пророщенных соевых бобов; салат из ростков фасоли с лепестками хризантемы; салат из фасоли; салат из фасоли (2 вариант); салат из фасоли с кукурузой; салат с фасолью и морковью; салат «Фасолька»; салат с фасолью в имбирном соусе; салат с фасолью, поджаренной с шампиньонами; салат из стручков фасоли с шампиньонами; салат из стручковой фасоли, поджаренной с шампиньонами; салат из стручковой фасоли; салат из стручковой фасоли (2 вариант); салат из картофеля (2 вариант); салат из картофеля с перцем и имбирем; салат из картофеля с салатом; салат из картофеля с чесноком; салат из кукурузы; салат из початков кукурузы; салат из морской капусты; салат из морской капусты (2 вариант); салат из морской капусты (3 вариант); салат из морской капусты с перцем; салат из морской капусты с перцем и морковью; салат из морской капусты с фунчезой; салат из морской капусты с клюквой; салат из морской капусты и картофеля; салат из морской капусты с соевым мясом; салат из морской капусты с грибами; салат из морской капусты «по-дальневосточному»; салат из морской капусты с яйцами под майонезом; салат из морской капусты под майонезом; салат из морской капусты и зеленого салата; салат из вешенки; салат из опят; салат из шампиньонов; салат из шампиньонов (2 вариант); салат из свежих грибов; салат из сушеных грибов (2 вариант); салат «Овощной» с сушеными грибами; салат из сушеных белых грибов; салат из сушеных древесных грибов; салат из сушеных опят; салат из папоротника; салат из папоротника с клюквой; салат из папоротника с грибами; салат «Папоротник с луком и грибами»; салат «Папоротник с луком»; салат из свежих кабачков; салат из сушеных кабачков; салат из кабачков в кляре; салат из кабачков в молоке; салат из кабачков с томатами; салат из кабачков с чесноком и зеленым луком салат из кабачков и лука; салат из кабачков; салат из свеклы (3 вариант); салат из сельдерея с оливками; салат из сельдерея в душистом растительном масле; салат из соевого мяса; салат из соевого мяса с папоротником; салат из соевого мяса с морковью; салат из соевого мяса с морковью (2 вариант); салат из соевого мяса с кабачками; салат из соевых палочек; салат из спаржи соевой; салат из спаржи (2 вариант); салат из жареной спаржи; салат с тофу; салат из тофу с овощами; салат из тофу с фасолью; салат из тофу с кунжутом; салат из тофу с грибами; салат из ашлады; салат из фунчезы; салат из фунчезы с морковью; салат из фунчезы с грибами; салат «Фунчеза с грибами» (2 вариант); салат из фунчезы с огурцами; салат «Фунчеза с огурцом» (2 вариант); салат «Гребешки из капусты»; салат из капусты в молоке; салат из капусты белокочанной с морской капустой; салат из капусты, жаренной ломтями в сливочном масле; салат из капусты поджаренной; салат из капусты с вермишелью; салат из капусты с горчицей в ароматизированном масле; салат из капусты с горчицей; салат из капусты (свежей) с каштанами; салат из цветной капусты с кунжутным маслом; салат из цветной капусты с томатами и фасолью; салат из цветной капусты, жареной с грибами; салат из цветной капусты; салат из цветной капусту (2 вариант); салат из капусты цветной и кольраби; салат из цветной капусты с помидорами; салат из цветной капусты с грибами; салат из цветной капусты со стручками бобов; салат из цветной капусты в томате; салат из брюссельской капусты; салат из капусты брокколи; салат из цветов лилии; салат «Овощной»; салат «Овощной» (2 вариант); салат «Овощной» с грибами; Аджика по-корейски; салат «Огонек по-корейски»; салат «Весенний с черемшой»; салат «Весенний с папоротником»; салат «Весенний с фасолью»; салат «Весенний с грибами»; салат «Конь Чи»; салат «Вдохновение»; салат с арахисовым соусом; салат из моркови с сахаром; салат из моркови с сельдереем; салат из моркови (3 вариант); салат из моркови, жаренной с сельдереем; салат из огурцов, обжаренных с зеленью; салат из огурцов с перцем; салат из перца, поджаренного с томатами; салат из жгучего красного перца; салат из помидоров с овощами и грибами; салат из помидоров в молоке; салат из

помидоров, жаренных с сахаром; салат из помидоров, жаренных с яйцами; салат из помидоров, жаренных в растительном масле; салат из помидоров, жаренных со сладким перцем; салат из помидоров со сладким перцем; салат из редьки тушеной; салат из редиса с грибами; салат из жареного редиса со скорлупой креветок; салат из тыквы тушеной; салат из мяса гребешка с капустой и яблоками; салат из мяса гребешка со свежими помидорами, огурцами и луком; салат из мяса гребешка под овощным маринадом с томатом; салат из мяса гребешка со свежим огурцом и майонезом; салат из мяса гребешка с овощами и лимоном; салат из черемши под соевым соусом; салат из репчатого лука с яйцом; салат из молодых побегов арамина; салат «Кимчи» из фаршированных баклажан;

Салаты с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов по-корейски:

салат из моркови с говядиной; салат из говяжьих желудков; салат «Любительский с говядиной»; салат «Папоротник» (2 вариант); салат «Микс с говядиной»; салат из риса с говядиной; салат «Молодой из говядины и курицы»; салат «Холодный из говядины»; салат «Язык ароматный»; салат «Любительский со свиной»; салат «Микс со свиной»; салат из свинины с куркумой; салат из моркови со свиной; салат из почек с зеленым салатом; салат «Холодный из свиных почек»; салат из почек; салат «Любительский с мясом птицы»; салат из куриных сердечек; салат из куриных желудков; салат «Микс с курицей»; салат «Куриный с кунжутом»; салат «Острый с курочкой»; салат из свежих огурцов с куриным мясом; салат «Куриный»; салат из утиных языков; салат с потрохами домашней птицы; салат из дичи с можжевельными ягодами; салат из стручковой фасоли с ветчиной; салат «Любительский с соевым мясом»; салат «Особый»; салат «Камди – Ча»; салат «Восточный»; салат «Янбан»; салат «Фунчеца с уткой»; салат из моркови (4 вариант); салат хе из говядины; салат хве из говядины (2 вариант); салат хве из говяжьей печени; салат хе из сердца; салат хе из языка; салат хе из свинины; салат хе из свиных ушек; салат хе из курицы; салат хве из курицы (2 вариант); салат хе из курицы с шампиньонами; салат хе из курицы с папоротника; салат хве из минтая; салат хе из судака; салат хе из щуки; салат хе из сельди; салат «Хе из сельди» (2 вариант); салат хе из терпуга; салат хе из семги; салат хе из форели; салат хе из горбуши; салат хе из судака с капустой; салат «Рыба Хе»; салат хве из филе рыбы (2 вариант); салат хве из устриц; салат хве из кальмаров; салат из моркови с сельдью; салат «Морской с рыбой»; салат «Рыба в маринаде»; салат из тушеной рыбы с грибами и овощами; салат из форели фаршированной; салат из кальмаров; салат с кальмарами (2 вариант); салат из кальмаров (3 вариант); салат из моркови с кальмарами; салат из капусты белокочанной с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами; салат из морской капусты с кальмарами (2 вариант); салат «Белковый»; салат «Морской с кальмарами»; салат из морской капусты и кальмара под томатным соусом; салат из кальмара под чесночным соусом; салат из кальмаров с картофелем; салат из кальмаров с рисом; салат из запеченных кальмаров с рисом; салат из кальмаров и соленых огурцов; салат из кальмаров, соленых огурцов с яйцами; салат из кальмаров под майонезом; салат «Кальмар пикантный»; салат из кальмаров, сушеных и соленых грибов; салат из кальмаров со стручковой фасолью; салат из морской капусты с креветками; салат из креветок; салат «Креветочка»; салат «Овощной» с креветками; салат из креветок в томатном соусе с шампиньонами; салат с креветками и сладким перцем; салат из креветок под майонезом; салат из креветок в кисло-сладком соусе с изюмом; салат из креветок с тертым сыром; салат с креветками и фруктами; салат из креветок с рисом; салат из креветок с творогом; салат из креветок в корицевом соусе; салат из капусты с креветками; салат «Холодный из креветок»; салат из жареных креветок; салат из креветок в кляре; салат из кораллов; салат из осьминогов; салат из трепанга с огурцами; салат из мяса краба; салат «Крабовый»; салат из краба со свежими огурцами; салат из краба с зеленым салатом; салат из раков с белым вином; салат из мидий; салат с мидиями (2 вариант); салат из морского гребешка; салат «Мор-

ской с морскими гребешками»; салат «Морской коктейль»; салат «Коктейль»; салат с лангустом; салат «Морской с морской капустой»; салат из морской капусты с морковью; салат из ставриды; салат «По-Пхеньянски»; салат с анчоусами; салат с рисом; салат баклажаны, фаршированные с имбирем; салат помидоры фаршированные; салат «Кимчи белой»; салат «Кимчи» из китайской капусты с мясом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов.

Рекомендуемый срок годности продукции без применения консервантов при температуре +2-6⁰С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 30 суток.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2-6⁰С – не более 15 суток.

Рекомендуемые сроки годности охлажденной продукции, упакованной с применением вакуума или с применением модифицированной газовой среды, с момента изготовления при температуре от +2⁰С – до +6⁰С: – не более 45 суток.

Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки не более 12 часов (в соответствии с СП 2.3.6.1066).

019

ЗАКУСКИ КОРЕЙСКИЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: закуски из сырых овощей: закуска корейская из моркови; закуска корейская из капусты белокочанной с огурцами; закуска корейская из капусты с паприкой; закуска корейская из белокочанной капусты; закуска корейская из краснокочанной капусты; закуска корейская из редьки; закуска корейская из огурцов; **закуски из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, плодов и т.п.:** закуска корейская из моркови с древесными грибами; закуска корейская из моркови с шампиньонами; закуска корейская из белокочанной и морской капусты; закуска корейская из сладкого перца с маслинами; закуска корейская из редьки с фасолью; **закуски из маринованных, квашеных, соленых овощей:** пекинская капуста по корейски Кимчи; белокочанная капуста по корейски Кимчи; закуска корейская из маринованных овощей; закуска корейская из имбиря; **закуски из вареных, жареных овощей:** закуска корейская из баклажанов; закуска корейская из баклажанов с капустой; закуска корейская из фаршированных баклажанов; закуска корейская из бамбука; закуска корейская из бобов; закуска корейская из картофеля; закуска корейская из стручковой фасоли; закуска корейская из кукурузы; закуска корейская из морской капусты; закуска корейская из морской капусты с перцем; закуска корейская из морской капусты с перцем и морковью; закуска корейская из морской капусты с фунчезой; закуска корейская из морской капусты с клюквой; закуска корейская из морской капусты и картофеля; закуска корейская из морской капусты с соевым мясом; закуска корейская из морской капусты с грибами; закуска корейская из вешенки; закуска корейская из опят; закуска корейская из шампиньонов; закуска корейская из сушеных белых грибов; закуска корейская из сушеных древесных грибов; закуска корейская из сушеных опят; закуска корейская из папоротника; закуска корейская из папоротника с клюквой; закуска корейская из папоротника с грибами; закуска корейская из початков кукурузы; закуска корейская из ростков сои; закуска корейская из ростков маша; закуска корейская из свежих кабачков; закуска корейская из сушеных кабачков; закуска корейская из свеклы; закуска корейская из сельдерея с оливками; закуска корейская из соевого мяса; закуска корейская из соевого мяса с папо-

ротником; закуска корейская из соевого мяса с морковью; закуска корейская из спаржи соевой; закуска корейская из тофу с кунжутом; закуска корейская из тофу с грибами; закуска корейская из фасоли; закуска корейская из фасоли с кукурузой; закуска корейская из ашлады; закуска корейская из фунчезы; закуска корейская из фунчезы с морковью; закуска корейская из фунчезы с грибами; закуска корейская из фунчезы с огурцами; закуска корейская из цветной капусты; закуска корейская из капусты цветной и кольраби; закуска корейская из брюссельской капусты; закуска корейская из капусты брокколи; закуска корейская из цветной капусты с помидорами; закуска корейская из цветов лилии; закуска корейская овощная; закуска корейская овощная с грибами; закуска Аджика по корейски; закуска Огонек по корейски; **закуски с добавлением мяса, курицы, рыбы, морепродуктов:** закуска корейская из моркови с говядиной; закуска корейская хе из говядины; закуска корейская из говяжьих желудков; закуска корейская хе из сердца; закуска корейская хе из языка; закуска корейская хе из свинины; закуска корейская хе из свиных ушек; закуска корейская хе из курицы; закуска корейская хе из курицы с шампиньонами; закуска корейская хе из курицы с папоротника; закуска корейская хе из куриных сердечек; закуска корейская из куриных желудков; закуска корейская хе из судака; закуска корейская хе из щуки; закуска корейская хе из сельди; закуска корейская хе из терпуга; закуска корейская хе из семги; закуска корейская хе из форели; закуска корейская хе из горбуши; закуска корейская хе из судака с капустой; закуска корейская из моркови с сельдью; закуска корейская из кальмаров; закуска корейская из моркови с кальмарами; закуска корейская из капусты белокочанной с кальмарами; закуска корейская из морской капусты с кальмарами; закуска корейская из морской капусты с креветками; закуска корейская из креветок; закуска корейская из кораллов; закуска корейская из осьминогов; закуска корейская из мяса краба; закуска корейская из мидий; закуска корейская из морского гребешка; закуска корейская Морской коктейль.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции без применения консервантов при температуре +2 6⁰С: фасованной – не более 48 часов; весовой – не более 24 часов. **Рекомендуемый срок годности продукции** без применения консервантов при температуре +2 6⁰С: фасованной – не более 7 суток; весовой – не более 48 часов.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2 6⁰С – не более 30 суток.

Рекомендуемый срок годности весовой продукции с добавлением консервантов бензоата натрия и сорбата калия одновременно (в соответствии с технологической инструкцией) при температуре +2 6⁰С – не более 15 суток.

017

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ ЗАПРАВЛЕННЫЕ И НЕЗАПРАВЛЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Салаты незаправленные: салат Весенний; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат сырный с чесноком; салат из фасоли; салат Греческий; салат картофельный; салат Овощной; салат Зимний; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Розовый с черносливом; салат Муравейник; салат Солнышко; салат Министерский; салат Премьер с сухариками; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Цезарь; салат Красный восток; салат Столичный; салат с курицей и сыром; салат Оливье; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат Золотой петушок; салат Гнездо глухаря; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат из печени; салат из печени с грибами; салат с языком и кукурузой; салат Нежный; салат с ветчиной; салат Аляска; салат Немецкий с колбасой; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат Морской; салат из кальмаров с яйцом; салат Нептун; салат Де-

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

ликатесный с крабами; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Нежность; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово фруктовое ассорти; набор для окрошки мясной; набор для окрошки с колбасой; набор для окрошки с мясокопченостями; набор для окрошки овощной.

Салаты заправленные: салат Коул слоу; салат Свежесть; салат Осенний; салат из папоротника со сладким перцем; салат Весенний; салат Испанский; салат из свеклы с изюмом; салат из свеклы с сыром и чесноком; салат сырный с чесноком; салат из фасоли; салат Греческий; салат Овощной; салат Зимний; винегрет овощной; салат из морской капусты с яйцом; салат Розовый с черносливом; салат Домашний; салат с двумя видами фасоли; салат Шапка Мономаха: салат Муравейник; салат Солнышко; салат Министерский; салат Премьер с сухариками; салат Чифан с майонезом; салат Чифан с маслом растительным; салат мясной; салат мясной с кукурузой; салат Драйв с сухариками; салат Деликатесный мясной; салат Цезарь; салат Столичный; салат из курицы с кедровыми орешками; салат с курицей и сыром; салат Оливье; салат Театральный с шампиньонами; салат из курицы с папоротником; салат Черепаха; салат Золотой петушок; салат Гнездо глухаря; салат Перепелиное гнездо; салат Увертюра; салат из печени; салат из печени с грибами; салат печеночно морковный; салат с языком и кукурузой; салат Нежный; салат с ветчиной; салат Славянский; салат Русский; салат Каприз; салат Немецкий с колбасой; салат Дальневосточный; салат Сельдь под шубой; салат Сельдь под шубой с яблоками; салат из копченой горбуши; салат Марино; салат рыбный Мимоза; салат Океан; салат Морской; салат из кальмаров с яйцом; салат Нептун; салат Деликатесный с крабами; салат с крабовыми палочками; салат из крабовых палочек и кукурузы; салат Нежность; салат фруктовый Изабелла; салат фруктовый Кокосовый рай; салат Орехово фруктовое ассорти.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Сроки годности герметично фасованной продукции с момента изготовления при температуре +2 6°С: салатов заправленных – не более 12 часов; салатов незаправленных – не более 24 часов. **Сроки годности** весовой продукции при температуре +2 6°С: салатов заправленных – не более 12 часов; салатов незаправленных – не более 18 часов.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

064

КЕКСЫ, БА- БЫ, РУЛЕТЫ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Продукция различается рецептурами, формой и выпускается в следующем **ассортименте:**

Кексы: кекс с цукатами; кекс шоколадный; кекс с корицей; кекс «Фруктовый»; кекс «Новый» с изюмом; кекс «Нежный» с изюмом; кекс «Золотой»; кекс «Десерт»; кекс в шоколаде; кекс «Московский»; кекс «Шафрановый»; кекс «Меревайк»; кекс «Краснодарский»; кекс «Ореховый»; кекс «Двухцветный»; кекс «Чайный»; кекс «Янтарный»; кекс «Новинка»; кекс «Ароматный»; кекс «Волжский»; кекс «Уфимский»; кекс «Свердловский»; кекс с какао; кекс творожный; кекс творожный «Воронежский»; кекс творожный с изюмом; кекс «Юбилейный»; кекс «Бисквитный»; кекс «Миндальный» кекс дрожжевой «Весенний»; кекс «Славянский»; кекс «Домашний»; кекс «Здоровье»; кекс «Кукурузный»; кекс «Яблочный»; кекс «Мраморный»; кекс «Ореховый»; кекс «Лимонный»; кекс с финиками; кекс медовый с маком; кекс сырный; кекс «Медовый»; кекс «Цитрусовый»; кекс Лимонный; кекс Лимонно-творожный; кекс с белым шоколадом; кекс с белым шоколадом и малиной; кекс Творожный Новый; кекс с печеньем амаретти и курагой; кекс Медок; кекс «Столичный» с изюмом; маффины Капучино; маффины Ягодные; маффины Ореховые; маффины Классические; маффины с изюмом;

о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

маффины лимонно-яблочные.

Рулеты: рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный со сливочно-творожным кремом; рулет бисквитный со сливочным кремом; рулет бисквитный со взбитыми сливками; рулет бисквитный со сливками и орехами; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный со сметано-шоколадным кремом; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный шоколадный; рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с кокосом; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный айвовый; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с маком.

Баба ромовая: баба ромовая с изюмом; баба ромовая с фундуком; баба ромовая с арахисом; баба ромовая с ананасом; баба ромовая с вишней; баба ромовая с цукатами апельсиновыми; баба ромовая с цукатами лимонными; баба ромовая с желевыми шариками; баба ромовая с шоколадными капельками в темной глазури; баба ромовая с шоколадными капельками в белой глазури; баба ромовая с изюмом в темной глазури; баба ромовая с изюмом в белой глазури; баба ромовая с вишней в темной глазури.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

Срок годности продукции при температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %: кексы, изготавливаемые на дрожжах – не более 48 часов; кексы, изготавливаемые на химических разрыхлителях, а также без химических разрыхлителей и дрожжей – не более 7 суток; кексы, изготавливаемые на дрожжах, упакованные герметично в полимерные пленки или пакеты – не более 12 суток; баба ромовая, неупакованная продукция – не более 48 часов; баба ромовая, упакованная продукция герметично в полимерные пленки или пакеты – не более 72 часов.

Срок годности охлажденной продукции при температуре $2\pm 6^{\circ}\text{C}$: рулеты с кремами – не более 24 часов; рулеты с творогом – не более 36 часов; рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире весовых – не более 5 суток; рулеты с фруктовой начинкой, маком и начинкой на кондитерском жире герметично упакованные – не более 7 суток.

Срок годности рулетов при температуре 42°C и относительной влажности воздуха не более 75% с добавлением сорбиновой кислоты: рулеты со сливочными кремами – не более 120 часов; рулеты с остальными начинками – не более 72 часов.

Сроки годности замороженной упакованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°C и относительной влажности воздуха $75\pm 5\%$ – не более 3 месяцев.

При отсутствии холода охлажденная и замороженная продукция хранению и реализации не подлежит.

Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются.

225

НАЧИНКИ КОНДИТЕР- СКИЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплек-

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на начинки кондитерские, изготавливаемый на основе растительных масел с добавлением сахара, сухого молока, консервантов и других пищевых ингредиентов (далее продукция).

Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, для переработки на предприятиях пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания для изготовления кондитерских изделий.

Продукция выпускается в следующем **ассортименте:** начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом карамели»

та готовых ТУ входят:
 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом крем-боюле» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Вареное сгущенное молоко со вкусом шоколада» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом ванили» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом банана» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом клубники» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом вишни» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом малины» м.д.ж 10%; начинка кондитерская «Сгущенное молоко со вкусом лимона» м.д.ж 10%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от 2°C до 20°C – 12 месяцев.

Срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2°C до 6°C – не более 5 суток.

041

ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент

Наборы сувенирные: набор подарочный сувенирный «Крепыш»; набор подарочный сувенирный «Лошадка И-го-го»; набор подарочный сувенирный «Пони и елка»; набор подарочный сувенирный «Гаврюша»; набор подарочный сувенирный «Новогодний сапожок»; набор подарочный сувенирный «Новогодний пирамидка»; набор подарочный сувенирный «Пирамидка»; набор подарочный сувенирный «Богатырский конь»; набор подарочный сувенирный новогодний «Сапог Санты»; набор подарочный сувенирный «Рюкзак Алекс»; набор подарочный сувенирный «Лось Гаврик»; набор подарочный сувенирный «Рождество»; набор подарочный сувенирный «Руслик-Рюкзачок»; набор подарочный сувенирный «Коняшка»; набор подарочный сувенирный «Хлопушка»; набор подарочный сувенирный «Конфетка»; набор подарочный сувенирный «Качалка»; набор подарочный сувенирный «Облачко»; набор подарочный сувенирный «Карандаш»; набор подарочный сувенирный «Паравозик»; набор подарочный сувенирный «Сумка-Футболист»; набор подарочный сувенирный «Лошадка-красавица»; набор подарочный сувенирный «Елка пушистая»; набор подарочный сувенирный «Пижон»; набор подарочный сувенирный «Гасконец»; набор подарочный сувенирный «Новогодняя сказка»; набор подарочный сувенирный «Чемодан Санты»; подарочный набор сувенирный «Сундучок с новогодними подарками». подарочный набор сувенирный «Магическая книга»; подарочный набор сувенирный «Дамская сумочка»; набор новогодний «Сувенирный»; набор «Сувенирный Фирменный»; набор «Сувенирный»; подарочный набор «Валентинка»; подарочный набор «С 1 сентября»; подарочный набор «Выпускной».

Подарочные композиции: подарочная композиция из конфет «Мечта»; подарочная композиция из конфет «Радуга желаний»; подарочная композиция из конфет «Белла»; подарочная композиция из конфет «Зимняя вишня»; подарочная композиция из конфет «Зимняя сказка»; подарочный набор из конфет «Елочка»; подарочная композиция «Праздничная»; подарочная композиция «Горжественная корзинка».

Наборы конфет: подарочный набор из конфет «Новогодняя сказка»; подарочный набор из конфет «Новогодний презент»; подарочный набор из конфет с «Феерия»; подарочный набор из конфет «Сладкий соблазн»; подарочный набор из конфет «Снежная королева»; подарочный набор из конфет «Нежность»; подарочный набор из конфет и цветов «Бриз»; подарочный набор из конфет и цветов «Рафаэлия»; подарочный набор из конфет «Юбилейный»; подарочный набор «Свадебный»; подарочный набор «Любимым»; подарочный набор «Валентинка»; подарочный набор «С 23 февраля»; подарочный набор «С 8 Марта»; подарочный набор «Любимым женщинам»; подарочный набор

«Любимым»; подарочный набор «Глобус»; подарочный набор «Школьник».

Наборы шоколадных конфет Ассорти: набор шоколадных конфет ассорти «Комплимент»; набор шоколадных конфет ассорти «Милым дамам»; набор шоколадных конфет ассорти «Мужчинам»; набор шоколадных конфет ассорти «С праздником».

В настоящем ТУ использованы термины и определения по ГОСТ Р 53041:

Набор конфет – конфеты различных видов двух и более наименований, упакованные в одну потребительскую упаковку.

Наборы шоколадных конфет «Ассорти»– шоколадные конфеты с начинками не менее трех видов, упакованные в одну потребительскую упаковку.

Набор сувенирный – набор, состоящих из видов двух и более наименований кондитерских изделий, вафель, печенья, а также сувенирной продукция (магнитики, открытки, игрушки, брелки каучуковые и виниловые, календари, ручки, и т.п), упакованных в одну потребительскую упаковку.

Подарочная композиция – конфеты одно или нескольких видов наименований декоративно оформленных в виде подарочных композиции с украшениями в виде бумажных цветов, лент и др. в различной форме, допускается при формировании композиции упаковывать в подарочную композицию сувениры (магниты, открытки, игрушки календари, ручки, и т.п) в одну потребительскую упаковку.

Срок годности продукции при температуре не выше 183⁰С и относительной влажности воздуха не более 75% устанавливает производитель по сроку хранения входящих наименований изделий с наименьшим сроком хранения.

251

ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на джемы и варенье, изготовленные из свежих или замороженных, или сушеных, целых или нарезанных фруктов и овощей, лепестков роз с добавлением или без добавления орехов путем уваривания их в сахарном растворе с частичной заменой или без замены патокой, фасованные в потребительскую тару стерилизованные и нестерилизованные.

Джемы и варенье предназначены для непосредственного употребления в пищу.

Продукция предназначена для реализации в розничной, оптовой торговой сети, предприятиях общественного питания, в качестве полуфабриката для предприятий пищевой промышленности.

В зависимости от используемого сырья продукцию вырабатывают в следующем **ассортименте:**

Варенье: малиновое; клубничное; из ежемалины; из крыжовника; из черной смородины; вишневое; из малины и крыжовника; из клюквы и яблока; из абрикоса с миндалем; абрикосовое; «Райские яблочки»; облепиховое; земляничное; кизиловое; сливовое; персиковое; яблочное; грушевое; алычевое; виноградное; из лепестков роз; из черноплодной рябины; из жимолости; из голубики; из брусники; из вишни и клубники; из красной смородины и малины; из яблок с черной смородиной; из яблок с красной смородиной; из крыжовника с апельсиновыми корочками

Джемы фруктовые: черничный; из красной смородины; облепиховый; яблочный; абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; брусничный; вишневый; голубичный; грушевый; ежевичный; жерделевый; земляничный (клубничный); инжирный; из киви; кизиловый; клюквенный; крыжовниковый; лимонный; малиновый; манговый; мандариновый; персиковый; рябиновый; сливовый; из фейхоа; физалисовый; из хурмы; из черноплодной рябины; черносливовый; черносмородиновый;

Джемы овощные: дынный, тыквенный.

В зависимости от рецептуры варенье и джемы могут быть изготовлены с наименованием «Домашнее(ий)» – с массовой долей сухих веществ не менее 55%. Массовая

доля фруктовой [овощной] части для варенья «Домашнее» – не менее 45%.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Продукцию хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75%.

Сроки годности джемов и варенья со дня изготовления, не более:

при температуре от 0 °С до плюс 25 °С: стерилизованных в стеклянной таре – 24 мес; стерилизованных в металлической таре – 12 мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре – 6 мес; нестерилизованных (без консерванта) в герметично укупоренной таре – 3 мес.

при температуре от 0 °С до плюс 10 °С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару – 6 мес.; при температуре от плюс 2 °С до плюс 8 °С: нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару, вместимостью не более 200 дм³ – 3 мес.

Рекомендуемые сроки годности продукции при условии хранения: в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при температуре от 0°С до плюс 18°С и относительной влажности воздуха не более 75%: нестерилизованных (с консервантом) – 24 мес.; нестерилизованных (без консерванта) – 12 мес.

053

КУЛИЧИ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Праздничный; Пасхальный; Пасхальная неделя из венского теста; Обыкновенный; Миндальный; Парадный; Праздничная трапеzia; Царский; Шафранный; Праздничный; Императорский ; Пасхальный; Заварной; По домашнему; Особый; Английский; по польски; Австрийский; по немецки; Иранский; с миндалем; Белый; с флер д'оранжем*; Розовый; Медовый заварной; Шоколадный; Простой; дрожжевой ; Полусладкий; Домашний; Цукатный; Вкусный ; с какао порошком.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименовании продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Срок годности продукции при температуре +18°С ±3°С и относительной влажности не более 75% неупакованная продукция – не более 48 часов. продукция, упакованная герметично в полимерные пленки или пакеты – не более 72 часов. Срок годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С – не более 1 месяца.

Срок хранения продукции на предприятии изготовителе после выемки из печи не более 6 часов.

219

КЕКСЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: Кекс «Столичный», вариант 1; Кекс «Столичный», вариант 2; Кекс «Столичный», вариант 3; Кекс «Столичный», вариант 4; Кекс «Столичный», вариант 5; Кекс «Столичный», вариант 6; Кекс «Шафранный», вариант 1; Кекс «Шафранный», вариант 2; Кекс «Шафранный», вариант 3; Кекс «Шафранный», вариант 4; Кекс «Золотой ярлык», вариант 1; Кекс «Золотой ярлык», вариант 2; Кекс «Московский», вариант 1; Кекс «Московский», вариант 2; Кекс «Десерт», вариант 1; Кекс «Десерт», вариант 2; Кекс в шоколаде», вариант 1; Кекс в шоколаде», вариант 2; Кекс «Краснодарский», вариант 1; Кекс «Краснодарский», вариант 2; Кекс «Меревайк», вариант 1; Кекс «Меревайк», вариант 2; Кекс «Ореховый»; Кекс «Ароматный»; Кекс «Волжский»; Кекс «Уфимский»; Кекс «Уфимский с корицей»; Кекс «Свердловский»; Кекс «Двухцветный»; Кекс «Студенческий»; Кекс с какао»; Кекс «Чайный»; Кекс «Олев»; Кекс «Янтарный»; Кекс «Новинка»; Кекс «Детский», вариант 1; Кекс «Детский», вариант 2; Кекс творожный с изюмом», вариант 1; Кекс творожный с изюмом», вариант 2; Кекс «Творожный», вариант 1; Кекс «Творожный», вариант 2; Кекс «Воронежский»; Кекс «Мин-

3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

дальный», вариант 1; Кекс «Миндальный», вариант 2; Кекс «Серебряный ярлык», вариант 1; Кекс «Серебряный ярлык», вариант 2; Кекс «Юбилейный»; Кекс «Бисквитный»; Кекс «С цукатами», вариант 1; Кекс «С цукатами», вариант 2; Кекс «С корицей»; Кекс «Весенний», вариант 1; Кекс «Весенний», вариант 2; Кекс «Весенний», вариант 3; Кекс «Весенний», вариант 4; Кекс «Славянский», вариант 1; Кекс «Славянский», вариант 2; Кекс «Молочный», вариант 1; Кекс «Молочный», вариант 2; Кекс «Апрельский», вариант 1; Кекс «Апрельский», вариант 2; Кекс «Домашний», вариант 1; Кекс «Домашний», вариант 2; Кекс «Луганский»; Кекс «Здоровье»; Кекс «Новый»; Кекс «Донской»; Кекс «Спортивный»; Кекс «Российский»; Кекс «Кавказский».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности продукции не более – 10 дней.

Рекомендуемый срок годности продукции не более – 30 дней.

088
**ВАФЛИ
«ВЕНСКИЕ»
И «ДОМАШНИЕ»**

Цена комплекта документов
9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Вафли «Венские» и «Домашние», а также вафельные трубочки – мучные кондитерские изделия, выработанные из муки пшеничной, сахара, жира, яиц и других видов сырья и пищевых продуктов (далее продукция). Продукцию изготавливают ручным или механизированным способом.

АССОРТИМЕНТ: вафли «Венские»; вафли «Венские» с вареной сгущенкой; вафли «Венские» с шоколадной прослойкой; вафли «Венские» с кремовой прослойкой; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и орехами; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и лесным орехом; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и грецким орехом; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и кедровым орехом; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и арахисом; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и маком; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и кокосом; вафли «Венские» в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Венские» с вареной сгущенкой в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Венские» с шоколадной прослойкой в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Венские» с кремовой прослойкой в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и орехами в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и лесным орехом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и грецким орехом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и кедровым орехом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и арахисом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и маком в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Венские» с вареной сгущенкой и кокосом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние»; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой; вафли «Домашние» с шоколадной прослойкой; вафли «Домашние» с кремовой прослойкой; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и орехами; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и лесным орехом; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и грецким орехом; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и кедровым орехом; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и арахисом; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и маком; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и кокосом; вафли «Домашние» в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» с шоколадной прослойкой в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» с кремовой прослойкой в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и орехами в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и лесным орехом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и грецким орехом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и кедровым орехом в

темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и арахисом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и маком в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» с вареной сгущенкой и кокосом в темной (молочной, белой) глазури; трубочки вафельные; трубочки вафельные с вареной сгущенкой; трубочки вафельные с шоколадной прослойкой; трубочки вафельные с кремовой прослойкой; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и орехами; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и лесным орехом; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и грецким орехом; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и кедровым орехом; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и арахисом; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и маком; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и кокосом; трубочки вафельные в темной (молочной, белой) глазури; трубочки вафельные с вареной сгущенкой в темной (молочной, белой) глазури; трубочки вафельные с шоколадной прослойкой в темной (молочной, белой) глазури; трубочки вафельные с кремовой прослойкой в темной (молочной, белой) глазури; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и орехами в темной (молочной, белой) глазури; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и лесным орехом в темной (молочной, белой) глазури; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и грецким орехом в темной (молочной, белой) глазури; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и кедровым орехом в темной (молочной, белой) глазури; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и арахисом в темной (молочной, белой) глазури; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и маком в темной (молочной, белой) глазури; трубочки вафельные с вареной сгущенкой и кокосом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой; вафли «Домашние» многослойные с шоколадной прослойкой; вафли «Домашние» многослойные с кремовой прослойкой; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и орехами; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и лесным орехом; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и грецким орехом; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и кедровым орехом; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и арахисом; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и маком; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и кокосом; вафли «Домашние» многослойные в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» многослойные с шоколадной прослойкой в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» многослойные с кремовой прослойкой в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и орехами в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и лесным орехом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и грецким орехом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и кедровым орехом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и арахисом в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и маком в темной (молочной, белой) глазури; вафли «Домашние» многослойные с вареной сгущенкой и кокосом в темной (молочной, белой) глазури. **Срок годности продукции при температуре не выше 21°C:** весовой и негерметично упакованной продукции – не более 10 суток; герметично упакованной – не более 15 суток.

349

МАРМЕЛАД ЖЕВАТЕЛЬ- НЫЙ

Цена комплекта

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Продукция различается рецептурами, формой, вкусовыми добавками и выпускается в следующем ассортименте: мармелад жевательный Абрикос; мармелад жевательный Айва; мармелад жевательный Ананас; мармелад жевательный Апельсин; мармелад жевательный Арбуз; мармелад жевательный Арония; мармелад жевательный Банан; мармелад жевательный Барбарис; мармелад жевательный Брусника; мармелад

документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

жевательный Виноград; мармелад жевательный Вишня; мармелад жевательный Грейпфрут; мармелад жевательный Груша; мармелад жевательный Гуава; мармелад жевательный Дыня; мармелад жевательный Ежевика; мармелад жевательный Зеленое яблоко; мармелад жевательный Земляника; мармелад жевательный Киви; мармелад жевательный Клубника; мармелад жевательный Клюква; мармелад жевательный Красная смородина; мармелад жевательный Лайм; мармелад жевательный Лимон; мармелад жевательный Малина; мармелад жевательный Манго; мармелад жевательный Мандарин; мармелад жевательный Маракуйя; мармелад жевательный Папайя; мармелад жевательный Персик; мармелад жевательный Слива; мармелад жевательный Черешня; мармелад жевательный Тропик; мармелад жевательный Фруктовое ассорти; мармелад жевательный Черная смородина; мармелад жевательный Черника; мармелад жевательный Шиповник; мармелад жевательный Яблоко; мармелад жевательный с соком абрикосовым; мармелад жевательный с соком ананасовым; мармелад жевательный с соком апельсиновым; мармелад жевательный с соком арбузным; мармелад жевательный с соком банановым; мармелад жевательный с соком брусничным; мармелад жевательный с соком виноградным; мармелад жевательный с соком вишневым; мармелад жевательный с соком грейпфрутовым; мармелад жевательный с соком грушевым; мармелад жевательный с соком дынным; мармелад жевательный с соком ежевичным; мармелад жевательный с соком клубничным; мармелад жевательный с соком клюквенным; мармелад жевательный с соком лаймовым; мармелад жевательный с соком лимонным; мармелад жевательный с соком малиновым; мармелад жевательный с соком манговым; мармелад жевательный с соком мандариновым; мармелад жевательный с соком персиковым; мармелад жевательный с соком сливовым; мармелад жевательный с соком черничным; мармелад жевательный с соком яблочным.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Срок годности мармелада жевательного (Абрикос, Айва, Ананас, Апельсин, Арбуз, Арония, Банан, Барбарис, Брусника, Виноград, Вишня, Грейпфрут, Груша, Гуава, Дыня, Ежевика, Зеленое яблоко, Земляника, Киви, Клубника, Клюква, Красная смородина, Лайм, Лимон, Малина, Манго, Мандарин, Маракуйя, Папайя, Персик, Слива, Черешня, Тропик, Фруктовое ассорти, Черная смородина, Черника, Шиповник, Яблоко) при температуре $+18^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха $80\pm 5\%$ – не более 3 месяцев. Срок годности мармелада жевательного с соком (абрикосового, ананасового, апельсинового, арбузного, бананового, брусничного, виноградного, вишневого, грейпфрутового, грушевого, дынного, ежевичного, клубничного, клюквенного, лаймового, лимонного, малинового, мангового, мандаринового, персикового, сливового, черничного, яблочного) при температуре $+18^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха $80\pm 5\%$ – не более 2 месяцев.

342

ВАФЛИ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Продукция различается рецептурами и выпускается в следующем ассортименте: вафли Нектарные; вафли Хрустящие; вафли Тонкие; вафли Любимые; вафли с корицей; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком; вафли Хрустящие с вареным сгущенным молоком; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком в темной глазури; вафли Хрустящие с вареным сгущенным молоком в темной глазури; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком в темной глазури; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком в темной глазури; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком в темной глазури; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком в белой глазури; вафли Хрустящие с вареным

2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

сгущенным молоком в белой глазури; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком в белой глазури; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком в белой глазури; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком в белой глазури; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком и орехами; вафли Хрустящие с вареным сгущенным молоком и орехами; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком и орехами; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком и орехами; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком и орехами; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком и орехами в темной глазури; вафли Хрустящие с вареным сгущенным молоком и орехами в темной глазури; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком и орехами в темной глазури; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком и орехами в темной глазури; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком и орехами в темной глазури; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком и орехами в белой глазури; вафли Хрустящие с вареным сгущенным молоком и орехами в белой глазури; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком и орехами в белой глазури; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком и орехами в белой глазури; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком и орехами в белой глазури; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком и черносливом; вафли Хрустящие с вареным сгущенным молоком и черносливом; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком и черносливом; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком и черносливом; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком и черносливом; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком и черносливом в темной глазури; вафли Хрустящие с вареным сгущенным молоком и черносливом в темной глазури; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком и орехами в темной глазури; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком и черносливом в темной глазури; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком и черносливом в темной глазури; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком и черносливом в белой глазури; вафли Хрустящие с вареным сгущенным молоком и черносливом в белой глазури; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком и черносливом в белой глазури; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком и черносливом в белой глазури; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком и черносливом в белой глазури; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком и курагой; вафли Хрустящие с вареным сгущенным молоком и курагой; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком и курагой; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком и курагой; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком и курагой; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком и курагой в темной глазури; вафли Хрустящие с вареным сгущенным молоком и курагой в темной глазури; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком и курагой и в темной глазури; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком и курагой в темной глазури; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком и курагой в темной глазури; вафли Нектарные с вареным сгущенным молоком и курагой в белой глазури; вафли Хрустящие с вареным сгущенным молоком и курагой в белой глазури; вафли Тонкие с вареным сгущенным молоком и курагой в белой глазури; вафли Любимые с вареным сгущенным молоком и курагой в белой глазури; вафли с корицей с вареным сгущенным молоком и курагой в белой глазури.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименовании продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Сроки годности: Продукция должна храниться в хорошо вентилируемых, сухих, чистых, крытых складах, не имеющих посторонних запахов, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре не выше +20⁰С и относительной влажности воздуха не более 75%. Не допускается попадание на продукцию прямого солнечного света. Срок годности весовой продукции – не более 10 суток. Срок годности герметично упакованной продукции — не более 15 суток.

345

ФИГУРЫ ШОКОЛАД- НЫЕ

Цена комплекта
документов

9 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: фигуры шоколадные темные; фигуры шоколадные белые; фигуры шоколадные молочные; фигуры шоколадные йогуртовые; фигуры шоколадные комбинированные; фигуры шоколадные с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); фигуры шоколадные в наборах (не менее 3 х видов в наборе); фигуры шоколадные с сюрпризом; фигуры кондитерские темные; фигуры кондитерские белые; фигуры кондитерские молочные; фигуры кондитерские комбинированные; фигуры кондитерские с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка, кокосовая стружка); фигуры кондитерские в наборах (не менее 3 х видов в наборе); фигуры кондитерские с сюрпризом; веселые опята.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименовании продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Срок годности весовой продукции при температуре $+18^{\circ}\text{C}\pm 3^{\circ}\text{C}$: без добавления молочных продуктов – не более 3,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов – не более 2,0 месяцев. Срок годности фасованной продукции при температуре $+18^{\circ}\text{C}\pm 3^{\circ}\text{C}$: без добавления молочных продуктов – не более 12,0 месяцев. с добавлением молочных продуктов – не более 6,0 месяцев. Срок годности продукции с отделкой (орехи, цукаты, печенье, вафельная крошка) и веселых грибочков устанавливается по отделочному компоненту с наименьшим сроком годности (с момента изготовления компонента), но не выше сроков, указанных в п. 1.1, 1.2.

352

ПЕЧЕНЬЕ НА ФРУКТОЗЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Продукция различается формой, рецептурой и выпускается в следующем ассортименте: печенье овсяное Классическое; печенье овсяное с орехом; печенье овсяное с изюмом; печенье овсяное с цукатами; печенье овсяное Люкс; печенье овсяное Африканка; печенье овсяное Солнышко; печенье овсяное Малышка глазированное; печенье овсяное глазированное; печенье слоеное; печенье слоеное с повидлом; печенье песочное Французское; печенье песочное Айгуль; печенье песочное Рубик; печенье песочное Забава; печенье песочное Забава с повидлом; печенье песочное Любимое; печенье песочное; печенье песочное глазированное; печенье песочное глазированное; печенье сдобное с лимоном; печенье сдобное с арахисом; печенье сдобное с кокосом; печенье сдобное Ореховое; печенье сдобное фруктовое; печенье сдобное с маком; печенье сдобное с повидлом.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фантазийным названием.

Сроки годности: Срок годности весовой продукции при температуре не выше $+18 \pm 3^{\circ}\text{C}$: не более 30 дней. Срок годности фасованной продукции без герметичного упаковывания при температуре не выше $+18 \pm 3^{\circ}\text{C}$: не более 30 дней. Срок годности герметично фасованной продукции, при температуре не выше $+18 \pm 3^{\circ}\text{C}$: печенье слоеное – не более 30 дней; остальная продукция — не более 90 дней.

418

МУССЫ И ЖЕЛЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплек-

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: желе клубничное; желе черносмородиновое; желе апельсиновое; желе лимонное; желе малиновое; желе вишнёвое; желе ананасовое; желе дынное; желе клюквенное; желе персиковое; желе абрикосовое; желе сливовое; желе Киви; желе грушевое; желе черничное; желе слоёное; желе яблочное из сока; желе апельсиновое из сока; желе лимонное с киви; желе лимонное с мандаринами; желе клубничное с яблоками; желе вишнёвое с яблоками; фруктовое ассорти в лимонном желе; мусс клюквенный; мусс лимонный; мусс клубничный; мусс дынный; мусс вишнёвый; мусс из апельсинового сока; мусс молочный с орехами; мусс молочный с бананами; мусс кофейный; мусс шоколадный; чернослив в медовом желе; курага в медовом желе; клубника в желе;

<p>та готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ. 	<p>апельсины в желе; малина в желе; вишня в желе; ананас в желе; персики в желе; абрикосы в желе; слива в желе; киви в желе; груши в желе; фруктовое ассорти из персиков и ананасов Восточное; фруктовое ассорти из апельсинов и лимонов Цитрусовое; фруктовое ассорти из ананасов и киви Райское; фруктовое ассорти из винограда и груши Французское; фруктовое ассорти из мандаринов и абрикосов Наслаждение; фруктовое ассорти из апельсинов и персиков Любимое; фруктовое ассорти из сливы, яблока и груши Фруктовое; фруктовое ассорти из мандаринов, киви и апельсина Экзотик; желе слоёное Радужное; мусс слоёный Нежный.</p> <p>Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.</p> <p>Сроки годности: Сроки годности продукции с момента изготовления при температуре +2÷6⁰С и относительной влажности воздуха не более 75%: не более 24 часов; с введением в рецептуру консерванта сорбата калия Е 202 – не более 10 дней.</p>
<p>167 ПОДВАРКИ ПАЛЕРМО ПО- ЛУФАБРИКАТ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение; 5. Акт приема-передачи. 	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Подварки «Палермо» используются в качестве полуфабрикатов при выпечке хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Изготавливаются из яблочного пюре, ароматических и красящих веществ.</p> <p>Ассортимент: подварка косовая; подварка банановая; подварка виноградная; подварка грушевая; подварка апельсиновая; подварка барбарисовая; подварка вишневая; подварка айвовая; подварка алычовая; подварка земляничная(клубничная); подварка клюквенная; подварка лимонная; подварка мандариновая; подварка кизиловая; подварка киви; подварка крыжовниковая; подварка персиковая; подварка рябиновая; подварка сливовая; подварка цитрусовая; подварка смородиновая; подварка черешневая; подварка яблочная; подварка черничная.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемый срок годности подварок «Палермо» – 9 месяцев.</p>
<p>166 ПОВИДЛО ФЛОРЕНЦИЯ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право 	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Повидло по данной технологии изготавливают из яблочного пюре, уваренного с сахаром, с добавлением ароматических и красящих веществ, с использованием или без использования пектина и консерванта.</p> <p>АССОРТИМЕНТ устанавливается в зависимости от применяемого консерванта: повидло абрикосовое; повидло апельсиновое; повидло ананасовое; повидло банановое; повидло брусничное; повидло вишневое; повидло грушевое; повидло земляничное (клубничное); повидло клюквенное; повидло лимонное; повидло малиновое; повидло мандариновое; повидло персиковое; повидло сливовое; повидло тропик; повидло цитрусовое; повидло черносмородиновое; повидло черничное; повидло яблочное.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Повидло фасуют в стеклянные или металлические банки вместимостью не более 1 дм³, в тару из термопластичных материалов и комбинированных материалов вместимостью не более 0,5 дм³ и другие виды упаковки по заказу потребителя.</p> <p>Срок годности повидла: стерилизованного в стеклянных банках – 2 года; в жестяных банках – 1 год; нестерилизованного, в бочках и барабанах — 9 месяцев; нестерилизованного (с консервантом), в стеклянных и жестяных банках — 12 месяцев; нестерилизованного (с консервантом) в том числе в термоформованной таре при температуре</p>

пользования ТУ.	хранения: от 2 до 10С – 6 месяцев; от 10 до 25С – 3 месяца.
<p>359 БАБЫ РОМОВЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>АССОРТИМЕНТ: баба ромовая с изюмом; баба ромовая с вишней; баба ромовая с фундуком; баба ромовая с арахисом; баба ромовая с ананасом; баба ромовая с цукатами апельсиновыми; баба ромовая с цукатами лимонными; баба ромовая с желевыми шариками; баба ромовая с шоколадными капельками в темной глазури; баба ромовая с шоколадными капельками в белой глазури; баба ромовая с фруктовой начинкой в глазури; баба ромовая с молочной начинкой в глазури; баба ромовая с карамельной начинкой в глазури; баба ромовая с шоколадной начинкой в глазури; баба ромовая с изюмом в темной глазури; баба ромовая с изюмом в белой глазури; баба ромовая с курагой в темной глазури; баба ромовая с курагой в белой глазури; баба ромовая с вишней в темной глазури; баба ромовая с вишней в белой глазури; баба ромовая с фундуком в темной глазури; баба ромовая с фундуком в белой глазури; баба ромовая с арахисом в темной глазури; баба ромовая с арахисом в белой глазури; баба ромовая с миндалём в темной глазури; баба ромовая с миндалём в белой глазури; баба ромовая с ананасом в темной глазури; баба ромовая с ананасом в белой глазури.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Срок годности продукции с момента изготовления: неупакованной – не более 48 часов; герметично фасованной – не более 72 часов. Рекомендуемый срок годности продукции с консервантами с момента изготовления: герметично упакованной – не более 5 суток.</p>
<p>068 ПИРОЖНЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 9 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на пирожные – мучные кондитерские изделия, изготавливаемые ручным или механизированным способом. Продукцию вырабатывают из выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Продукцию вырабатывают в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Ассортимент: пирожное бисквитно кремовое; пирожное бисквитное со сливочным кремом; пирожное бисквитное со сливочным кремом и кокосом; пирожное бисквитное с кофейным кремом; пирожное бисквитное с какао; пирожное бисквитное шоколадное; пирожное бисквитное фруктовое; пирожное бисквитное с цукатами; пирожное бисквитное с киви; пирожное бисквитное с ананасом; пирожное бисквитное с клубникой; пирожное бисквитное с вишней; пирожное бисквитное с арахисом; пирожное бисквитное с миндалем; пирожное бисквитное с кокосом; пирожное бисквитное с шоколадом; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой; пирожное бисквитное с вареной сгущенкой и орехами; пирожное бисквитное с суфле; пирожное бисквитное с шоколадным суфле; пирожное бисквитное ореховое; пирожное бисквитное с маком; пирожное медовое; пирожное медовое с вареной сгущенкой; пирожное медовое Домашнее; пирожное песочное; пирожное песочное шоколадное; пирожное песочное с помадой; пирожное песочное с фруктовой начинкой; пирожное песочное желеванное; пирожное Орешек с вареной сгущенкой; пирожное Орешек с шоколадной глазурью; пирожное Орешек с шоколадным кремом; пирожное Корзиночка с вареной сгущенкой; пирожное Корзиночка с киви и персиками; пирожное Корзиночка с клубникой; пирожное Корзиночка с ежевикой; пирожное Корзиночка с черникой; пирожное Корзиночка с абрикосом; пирожное Корзиночка с виноградом; пирожное Корзиночка с вишней; пирожное Корзиночка любительская; пирожное Корзиночка с фруктовой начинкой; пирожное Корзиночка с белковым кремом; пирожное заварное Эклер; пирожное заварное со сливочным кремом; пирожное заварное с шоколадным кремом; пирожное заварное с карамельным кремом; пирожное заварное с белковым кремом; пирожное заварное Нежное; пирожное заварное</p>

с вареной сгущенкой; пирожное заварное с кокосом; пирожное слоеное с фруктовой начинкой; пирожное слоеное с черносливом; пирожное слоеное Наполеон; пирожное слоеное Муфточка; пирожное слоеное Трубочка с кремом; пирожное воздушное; пирожное воздушное со сливочным кремом; пирожное воздушное с кокосом; пирожное миндальное; пирожное миндальное в шоколадной глазури; пирожное Тирамису; пирожное Картошка; пирожное Любительское.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные, а также часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями. Примеры: 1) «Пирожное песочное» заменить на «Пирожное песочное Загадка»; 2) «Пирожное Картошка» заменить на «Пирожное Бочонок»; «Пирожное заварное со сливочным кремом» заменить на «Пирожное Шу».

Сроки годности охлажденной продукции при температуре от 2°C до 6°C: со сметанным кремом – не более 18 часов; с творожным кремом – не более 24 часов; со сливочным кремом, пирожного Картошка – не более 36 часов; остальной продукции – не более 72 часов. **Сроки годности охлажденной продукции с добавлением сорбиновой кислоты** при температуре от 2°C до 6°C: со сметанным, творожным кремом – не более 72 часов; остальной продукции – не более 120 часов. **Срок годности охлажденной продукции с кремами на растительных маслах промышленного производства, содержащими сорбиновую кислоту,** при температуре от 2°C до 6°C не более 120 часов. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции** при температуре не выше минус 18°C не более 3 месяцев. **Рекомендуемый срок годности замороженной продукции после дефростации** – не более 72 часов.

066

МЁД ИСКУССТВЕННЫЙ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: мёд искусственный; мёд искусственный с фундуком; мёд искусственный с грецким орехом; мёд искусственный с миндалем; мёд искусственный с кедровыми орешками; мёд искусственный с бразильским орехом; мёд искусственный с орехом пекан; мёд искусственный с кешью; мёд искусственный с ядром абрикосовым; мёд искусственный с фисташками; мёд искусственный с кокосом; мёд искусственный с орехами; мёд искусственный с ореховым ассорти; мёд искусственный с ядром подсолнечника; мёд искусственный с семечками тыквы; мёд искусственный с маком; мёд искусственный с кунжутом; мёд искусственный с арахисом; мёд искусственный с фундуком и миндалем; мёд искусственный с фундуком и арахисом; мёд искусственный с фундуком и кедровым орехом; мёд искусственный с грецким и кедровым орехами; мёд искусственный с грецким орехом и арахисом; мёд искусственный с грецким орехом и кешью; мёд искусственный с ядрами подсолнечника и тыквы; мёд искусственный с ядром подсолнечника и кунжутом; мёд искусственный с изюмом; мёд искусственный с курагой; мёд искусственный с черносливом; мёд искусственный с финиками; мёд искусственный с курагой и изюмом; мёд искусственный с курагой и черносливом; мёд искусственный с курагой и финиками; мёд искусственный с цукатами; мёд искусственный с миндалем и курагой; мёд искусственный с фундуком и курагой; мёд искусственный с фундуком и черносливом; мёд искусственный с кедровым орехом и черносливом; мёд искусственный с курагой, черносливом и грецким орехом; мёд искусственный с курагой, черносливом и миндалем; мёд искусственный с курагой, черносливом и кедровыми орешками; мёд искусственный с курагой, черносливом и кешью; мёд искусственный с курагой, черносливом и арахисом; мёд искусственный с курагой, черносливом и подсолнечником; мёд искусственный с фруктовым ассорти; мёд искусственный с орехово-фруктовым ассорти; мёд искусственный с орехово-фруктовой смесью.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные, а также часть наименования, которая от-

носитя к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями. Пример: «Мед искусственный с курагой, черносливом и кешью» заменить на «Мед искусственный Восточный базар».

Срок годности продукции – не более 6 месяцев от даты изготовления. Срок годности продукции не должен выходить за пределы срока годности сырья.

064

ХАЛВА

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: халва подсолнечная; халва подсолнечная ванильная; халва подсолнечная с кунжутом; халва подсолнечная с арахисом; халва подсолнечная с миндалем; халва подсолнечная с грецким орехом; халва подсолнечная с кедровым орехом; халва подсолнечная с фундуком; халва подсолнечная с фисташками; халва подсолнечная с кешью; халва подсолнечная шоколадная; халва подсолнечная в глазури (темной, шоколадной, белой); халва ореховая; халва ореховая ванильная; халва ореховая с подсолнечником; халва ореховая с кунжутом; халва ореховая с арахисом; халва ореховая с миндалем; халва ореховая с грецким орехом; халва ореховая с кедровым орехом; халва ореховая с фундуком; халва ореховая с фисташками; халва ореховая с кешью; халва ореховая шоколадная; халва ореховая в глазури (темной, шоколадной, белой); халва арахисовая; халва арахисовая ванильная; халва арахисовая с кунжутом; халва арахисовая с подсолнечником; халва арахисовая с миндалем; халва арахисовая с грецким орехом; халва арахисовая с кедровым орехом; халва арахисовая с фундуком; халва арахисовая с фисташками; халва арахисовая с кешью; халва арахисовая шоколадная; халва арахисовая в глазури (темной, шоколадной, белой); халва кунжутная (тахинная); халва кунжутная (тахинная) ванильная; халва кунжутная (тахинная) с арахисом; халва кунжутная (тахинная) с подсолнечником; халва кунжутная (тахинная) с миндалем; халва кунжутная (тахинная) с грецким орехом; халва кунжутная (тахинная) с кедровым орехом; халва кунжутная (тахинная) с фундуком; халва кунжутная (тахинная) с фисташками; халва кунжутная (тахинная) с кешью; халва кунжутная (тахинная) шоколадная; халва кунжутная (тахинная) в глазури (темной, шоколадной, белой); халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая); халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) ванильная; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) с кунжутом; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) с подсолнечником; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) с арахисом; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) с миндалем; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) с грецким орехом; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) с кедровым орехом; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) с фундуком; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) с фисташками; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) с кешью; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) шоколадная; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) в глазури (темной, шоколадной, белой); халва подсолнечная воздушная; халва ореховая воздушная; халва арахисовая воздушная; халва кунжутная (тахинная) воздушная; халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) воздушная; халва подсолнечная воздушная в глазури (темной, шоколадной, белой); халва ореховая воздушная в глазури (темной, шоколадной, белой); халва арахисовая воздушная в глазури (темной, шоколадной, белой); халва кунжутная (тахинная) воздушная в глазури (темной, шоколадной, белой); халва кунжутно арахисовая (тахинно арахисовая) воздушная в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные подсолнечные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные ореховые в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные арахисовые в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутно арахисовые в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные подсолнечные с вафлями в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные ореховые с вафлями в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные арахисовые с вафлями в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутные с вафлями в

глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутно арахисовые с вафлями в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные подсолнечные воздушные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные ореховые воздушные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные арахисовые воздушные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутные воздушные в глазури (темной, шоколадной, белой); конфеты халвичные кунжутно арахисовыевоздушные в глазури (темной, шоколадной, белой).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнятьнаименование продукции именами собственными или фантазийными названиями, заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу именами собственными или фантазийными названиями. Пример: «Конфеты халвичные арахисовые в белой глазури» заменить на «Конфеты Восточная сказка». **Срок хранения негерметично фасованной продукции:** глазированной – не более 2 месяцев; остальной – не более 1,5 месяцев. **Срок хранения герметично упакованной продукции,** защищенной от доступа солнечного света, не более 5 месяцев. **Срок хранения весовой продукции после вскрытия герметичной упаковки** составляет не более 30 суток и не должен выходить за пределы срока хранения продукции с момента изготовления.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СИРОПОВ ПО ГОСТ 28499 90 «СИРОПЫ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Цена

3 000 руб.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Инструкция распространяется на производство сиропов на плодово ягодном сырье, изготовленных из растительного и ароматического сырья, сахара, с добавлением или без добавления пищевых кислот, красителей, консервантов, пастеризованных, или консервированных.

Ассортимент: сироп апельсиновый; сироп виноградный; сироп вишневый; сироп голубичный; сироп грушевый; сироп ежевичный; сироп земляничный; сироп клюквенный; сироп красно смородиновый; сироп лимонный; сироп малиновый; сироп мандариновый; сироп рябиновый; сироп сливовый; сироп черешневый; сироп черносмородиновый; сироп яблочный; сироп яблочно виноградный; сироп яблочно черносмородиновый. **Упаковка и хранение сиропов** по ГОСТ 28499 90 «Сиропа. Общие технические условия».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ И РЕЦЕПТУРЫ НА САХАРИСТЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Цена

5 000 руб.

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: карамель «Фигурная»; карамель леденцовая фигурная; карамель «Карандаши»; карамель Соломка; конфеты «Киевская помадка»; конфеты «Фруктово ягодный сахар»; конфеты «Театральная помадка»; конфеты «Сливочная помадка»; конфеты «Коровка»; ирис «Детский»; ирис «Дельфин»; ирис с соевой мукой; ирис «Ладога»; ирис «Прима»; ирис «Сливочный»; ирис «Школьный»; козинак из орехов; козинак из кунжута; козинак подсолнечный без меда; козинак подсолнечный с с медом; козинак из мака с орехами; козинак из взорванного риса; колбаска сливочная; колбаска сливочная «Кременчугская»; колбаска сливочная особая; колбасная рисовая «Особая»; колбаска рисовая»Особая шоколадная»; сливочное полено; щербет арахисовый; щербет «Воздушный» щербет «Воронежский» щербет «Детский»; щербет «Изюмный»; щербет «Кавказский»; щербет молочный; щербет «Нравский»; щербет ореховый.

ТИ ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ СО ВЗОРВАННЫМ РИСОМ
3 000

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: грильяж «Сластена»; козинак из взорванного риса; щербет «Фантазия»; колбаска рисовая «Особая»; колбаска рисовая «Особая шоколадная».

153
ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: вафельные трубочки без начинки; с начинкой: вафельные трубочки с фруктовой начинкой; вафельные трубочки с помадной начинкой; вафельные трубочки с кремовой начинкой; вафельные трубочки с ореховой начинкой; вафельные трубочки с вареным сгущенным молоком; вафельные трубочки с зефирной начинкой; ва-

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи.

фельные трубочки со сливочно ванильной начинкой; вафельные трубочки со сливочно кофейной начинкой; вафельные трубочки со сливочно шоколадной начинкой; вафельные трубочки со сливочно ягодной начинкой; вафельные трубочки с суфле; вафельные трубочки с шоколадным суфле; вафельные трубочки с кремом; вафельные трубочки с творожной начинкой; вафельные трубочки со сливочно молочной начинкой; вафельные трубочки с белково фруктовой начинкой.

Рекомендуемый срок годности вафельных трубочек: без начинки – 3 месяца; с ореховой – 2 месяца; с фруктовой – 1 месяц; с помадной – 25 суток; с кремовой, с кремом, с вареным сгущенным молоком – 15 суток; с зефирной – 3 месяца; со сливочно ванильной, со сливочно кофейной, со сливочно шоколадной, со сливочно ягодной, со сливочно молочной – 2 месяца; с творожной – 14 суток.

072

ВАТА САХАРНАЯ

Цена комплекта документов

8 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Продукция различается вкусом-ароматическими добавками и выпускается в следующем **АССОРТИМЕНТЕ:** сахарная вата; сахарная вата со вкусом и ароматом апельсина; сахарная вата со вкусом и ароматом лимона; сахарная вата со вкусом и ароматом грейпфрута; сахарная вата со вкусом и ароматом персика; сахарная вата со вкусом и ароматом яблока; сахарная вата со вкусом и ароматом ежевики; сахарная вата со вкусом и ароматом клубники; сахарная вата со вкусом и ароматом малины; сахарная вата со вкусом и ароматом черники; сахарная вата со вкусом и ароматом черной смородины; сахарная вата со вкусом и ароматом винограда; сахарная вата со вкусом и ароматом арбуза; сахарная вата со вкусом и ароматом дыни; сахарная вата со вкусом и ароматом банана; сахарная вата со вкусом и ароматом вишни; сахарная вата со вкусом и ароматом ванили; сахарная вата со вкусом и ароматом ананаса; сахарная вата со вкусом и ароматом мяты; сахарная вата со вкусом и ароматом карамели; сахарная вата со вкусом и ароматом крем брюле; сахарная вата со вкусом и ароматом колы; сахарная вата со вкусом и ароматом шоколада; сахарная вата со вкусом и ароматом Пина колада; сахарная вата со вкусом и ароматом Бабл гам.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Предприятие изготовитель имеет право заменять часть наименования, относящуюся к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями. Примеры: 1) «Сахарная вата» заменить на «Сахарная вата «Новосибирская»; 2) «Сахарная вата со вкусом и ароматом апельсина» заменить на «Сахарная вата «Апельсинчик».

Срок годности упакованной продукции не более 30 суток. Продукцию в неупакованном виде не хранят, реализуют непосредственно после изготовления.

069

ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ МУЧНЫЕ (ПАХЛАВА, ХВОРОСТ, ЧАК ЧАК, МЮТАКИ, НАН, КУРА-БЬЕ)

Цена комплекта документов

Дата введения в действия – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: пахлава; пахлава с грецким орехом; пахлава с фисташками; пахлава с арахисом; пахлава с фундуком; пахлава с изюмом; пахлава с курагой; пахлава с финиками; пахлава с черносливом пахлава Бакинская; пахлава Бакинская с грецким орехом; пахлава Бакинская с фисташками; пахлава Бакинская с арахисом; пахлава Бакинская с фундуком; пахлава Бакинская с миндалем; пахлава Тбилисская; пахлава Тбилисская с грецким орехом; пахлава Тбилисская с фисташками; пахлава Тбилисская с арахисом; пахлава Тбилисская с фундуком; пахлава Тбилисская с миндалем; пахлава Турецкая; пахлава Турецкая с грецким орехом; пахлава Турецкая с фисташками; пахлава Турецкая с арахисом; пахлава Турецкая с фундуком; пахлава Турецкая с миндалем; пахлава сдобная; пахлава слоеная; пахлава сухумская; пахлава шакинская; кулча ленокранская; мютаки с грецким орехом; мютаки с грецким орехом и изюмом; мютаки с фисташками и изюмом; мютаки с изюмом; мютаки с курагой; мютаки с черносливом; мютаки с курагой и черносливом; мютаки с абрикосовой начинкой; мютаки с яблочной на-

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

чинкой; мютаки бакинские; мютаки шемаханские; нан Азербайджанский; нан Бухарский; нан с изюмом; назук сладкий; шакер чурек сдобный; шакер чурек; шакер бура; шакер лукум; шакер пури; палочки песочные; шор гогалы; рышты халва; мучные гозиноки; унлу шербет; нуш хац; земелах; курабье; курабье бакинское; курабье кабардинское; кырмабадан; кихелах; крендель с корицей; кихелах ванильный; кята карабахская; кята ереванская; кята бакинская; лейла; тыхма кубинская; баурсак; баурсак с корицей; баурсак с медом; хворост ореховый; хворост с лимонной цедрой; хворост розочки; хворост звездочки с корицей; хворост шоколадный; хворост; хворост с сахарной пудрой; хворост с сахарной пудрой и корицей; хворост пряный; хворост медовый; струдель с изюмом; струдель с яблоками; чак чак с медом; чак чак с медом Татарский; чак чак медовый с маком; чак чак медовый с кунжутом; чак чак медовый с арахисом; чак чак медовый с грецким орехом; чак чак медовый с цукатами; чак чак медовый с изюмом и кунжутом; чак чак медовый с изюмом и арахисом; чак чак медовый с изюмом и курагой; чак чак медовый с изюмом и грецким орехом; чак чак с молоком сгущенным; чак чак с молоком сгущенным и маком; чак чак с молоком сгущенным и кунжутом; чак чак с молоком сгущенным и арахисом; чак чак с молоком сгущенным и грецким орехом; чак чак с молоком сгущенным и изюмом; чак чак с молоком сгущенным и сухофруктами; трубочки ореховые; трубочки миндальные; греческая слойка; армянский рулет; рулет ореховый.

Допускается выпускать продукцию в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов продукции.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями. Примеры: «Мютаки с черносливом» заменить на «Мютаки с черносливом Восточная сказка»; «Чак чак с медом Татарский» заменить на «Чак чак с медом Восточный двор».

Сроки годности продукции: не более 1,5 месяцев – для продукции с содержанием жира до 10% включительно (нан с изюмом, кихелах, мютаки с сухофруктами без орехов); не более 1 месяца – для продукции с содержанием жира свыше 10% до 20% включительно (пахлава с сухофруктами без орехов, мютаки с добавлением орехов, нан Азербайджанский, нан Бухарский, шакер пури, земелах, баурсак, хворост, чак чак); не более 15 суток – для продукции с содержанием жира свыше 20% (остальная продукция).

Рекомендуемый срок годности продукции, выработанной с добавлением антиокислителей и добавок, препятствующих черствлению – не более 3 месяцев. Срок годности продукции в наборах устанавливается по продукции с наименьшим сроком годности.

071

ДРАЖЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Драже-кондитерские изделия небольших размеров, вырабатываемые с ядровыми, фруктово-ягодными и сахарными корпусами, с накатанной оболочкой из глазури различных видов: миндаль в темном (молочном, белом) шоколаде; фундук в темном (молочном, белом) шоколаде; грецкий орех в темном (молочном, белом) шоколаде; кедровый орех в темном (молочном, белом) шоколаде; кешью в темном (молочном, белом) шоколаде; орех бразильский в темном (молочном, белом) шоколаде; абрикосовое ядро в темном (молочном, белом) шоколаде; подсолнечник в темном (молочном, белом) шоколаде; арахис в темном (молочном, белом) шоколаде; кокос в темном (молочном, белом) шоколаде; изюм в темном (молочном, белом) шоколаде; абрикос в темном (молочном, белом) шоколаде; чернослив в темном (молочном, белом) шоколаде; инжир в темном (молочном, белом) шоколаде; финики в темном (молочном, белом) шоколаде; ананас в темном (молочном, белом) шоколаде; папайя в темном (молочном, белом) шоколаде; вишня в темном (молочном, белом) шоколаде; клубника в темном (молочном, белом) шоколаде; манго в темном (молочном, белом) шоколаде; банан в

3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);

4. Экспертное заключение к ТУ;

5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

темном (молочном, белом) шоколаде; миндаль в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; фундук в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; грецкий орех в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кедровый орех в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кешью в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; орех бразильский в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; абрикосовое ядро в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; подсолнечник в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; арахис в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; кокос в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; изюм в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; абрикос в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; чернослив в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; инжир в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; финики в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; ананас в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; папайя в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; вишня в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; клубника в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; манго в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; банан в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; миндаль в темной (белой) глазури; фундук в темной (белой) глазури; грецкий орех в темной (белой) глазури; кедровый орех в темной (белой) глазури; кешью в темной (белой) глазури; орех бразильский в темной (белой) глазури; абрикосовое ядро в темной (белой) глазури; подсолнечник в темной (белой) глазури; арахис в темной (белой) глазури; кокос в темной (белой) глазури; изюм в темной (белой) глазури; абрикос в темной (белой) глазури; чернослив в темной (белой) глазури; инжир в темной (белой) глазури; финики в темной (белой) глазури; ананас в темной (белой) глазури; папайя в темной (белой) глазури; вишня в темной (белой) глазури; клубника в темной (белой) глазури; манго в темной (белой) глазури; банан в темной (белой) глазури; драже сахарное в темном (молочном, белом) шоколаде; драже сахарное в темной (молочной, белой, йогуртовой) шоколадной глазури; драже сахарное цветное; драже нонпарель; драже сахарное декоративное Золото; драже сахарное декоративное Серебро; драже мятное; кокос в сахарной глазури; фундук в сахарной глазури; фундук дробленый в сахарной глазури; миндаль в сахарной глазури; миндаль дробленый в сахарной глазури; грецкий орех в сахарной глазури; грецкий орех дробленый в сахарной глазури; арахис в сахарной глазури; арахис дробленый в сахарной глазури; арахис в цветной сахарной глазури; подсолнечник в сахарной глазури; подсолнечник в цветной сахарной глазури; изюм в сахарной глазури; изюм в цветной сахарной глазури; арахис в кокосовой глазури; фундук в какао; миндаль в какао; грецкий орех в какао; подсолнечник в какао; арахис в какао; изюм в какао; клюква в сахарной пудре; брусника в сахарной пудре.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Допускается выпускать продукцию в виде смесей, содержащих два и более наименования продукции.

Срок годности фасованной негерметично и весовой продукции: в глазурих с добавлением молочных продуктов – не более 3 месяцев; остальной продукции – не более 6 месяцев. **Срок годности фасованной герметично продукции:** в глазурих с добавлением молочных продуктов – не более 6 месяцев; остальной продукции – не более 10 месяцев.

Предприятие изготовитель может устанавливать пролонгированные сроки годности продукции (превышающие сроки, указанные в п.п. 7.5 7.6). Срок годности продукции в виде смесей устанавливают по продукции с наименьшим сроком годности.

При перефасовке продукции срок годности не должен выходить за пределы сро-

ка годности драже с даты изготовления.

061
МЕД НАТУРАЛЬ-
НЫЙ С ДОБАВ-
ЛЕНИЕМ ПРО-
ДУКТОВ ПЧЕЛО-
ВОДСТВА
Цена комплекта
документов
10 000 руб.

Дата введения в действия – 2013 год. Без ограничения срока действия.
АССОРТИМЕНТ: мёд с прополисом (прополиса до 3 %); мёд с пергой (перги до 4 %); мёд с пыльцой (обножкой) (обножки до 3 %); мёд с забрусом (забруса до 5 %); мёд с прополисом и кедровым маслом (прополиса до 2 %); мёд с маточным молочком (маточного молочка до 2 %); мёд с пыльцой и маточным молочком (пыльцы и маточного молочка до 3%); мёд с прополисом и маточным молочком (прополиса и маточного молочка до 3%); мёд с трутневым молочком (трутневого молочка до 2 %).
Срок хранения продукции в герметично укупоренной таре – не более 1 года от даты упаковывания.

130
КРЕМ НА РАС-
ТИТЕЛЬНЫХ
МАСЛАХ
Цена комплекта
документов
10 000 руб.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.
АССОРТИМЕНТ: крем карамельный с массовой долей жира 20%; крем шоколадно карамельный с массовой долей жира 20%; крем шоколадно ореховый с массовой долей жира 20%; крем карамельный с массовой долей жира 25%; крем шоколадно карамельный с массовой долей жира 25%; крем шоколадно ореховый с массовой долей жира 25%; крем карамельный с массовой долей жира 30%; крем шоколадно карамельный с массовой долей жира 30%; крем шоколадно ореховый с массовой долей жира 30%; крем карамельный с массовой долей жира 35% крем шоколадно карамельный с массовой долей жира 35%; крем шоколадно ореховый с массовой долей жира 35%;
Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре от 2°C до 20°C – 12 месяцев. Срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от 2°C до 6°C – не более 5 суток.

052
СЛАДОСТИ
ВОСТОЧНЫЕ
ТИПА КАРА-
МЕЛИ
Цена комплекта
документов
10 000 руб.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.
Ассортимент: козинаки из подсолнечника; козинаки из арахиса; козинаки из кунжута; козинаки из ядра тыквы; козинаки из фундука; козинаки из миндаля; козинаки из грецкого ореха; козинаки из кедрового ореха; козинаки из кешью; козинаки из абрикосового ядра; козинаки из фундука дробленого; козинаки из миндаля дробленого; козинаки из грецкого ореха дробленого; козинаки из кешью дробленого; козинаки из абрикосового ядра дробленого; козинаки из арахиса дробленого; козинаки из подсолнечника дробленого; козинаки из подсолнечника с медом; козинаки из арахиса с медом; козинаки из кунжута с медом; козинаки из ядра тыквы с медом; козинаки из фундука с медом; козинаки из миндаля с медом; козинаки из кедрового ореха с медом; козинаки из грецкого ореха с медом; козинаки из кешью с медом; козинаки из абрикосового ядра с медом; козинаки из фундука с маком козинаки из миндаля с маком; козинаки из кедрового ореха с маком; козинаки из кешью с маком; козинаки из абрикосового ядра с маком; козинаки из кунжута с маком; козинаки из подсолнечника с маком; козинаки из кунжута с маком; козинаки из арахиса с маком; козинаки из ядра тыквы с маком; козинаки из фундука с кунжутом; козинаки из миндаля с кунжутом; козинаки из абрикосового ядра с кунжутом; козинаки из подсолнечника с кунжутом; козинаки из арахиса с кунжутом; козинаки из ядра тыквы с кунжутом; рис воздушный; рис воздушный с кунжутом; рис воздушный с орехами; рис воздушный с миндалем; рис воздушный с фундуком; рис воздушный с арахисом; рис воздушный с подсолнечником; рис воздушный с цукатами; рис воздушный с кокосом; рис воздушный с ванильным ароматом; рис воздушный с ароматом карамели; рис воздушный с ароматом меда; рис воздушный с ароматом лимона; рис воздушный с ароматом яблока; рис воздушный с ароматом черной смородины; рис воздушный с ароматом малины; грильяж из фундука; грильяж из миндаля; грильяж из грецкого ореха; грильяж из кедрового ореха; грильяж из кешью; грильяж из ядра абрикосового; грильяж из кунжута; грильяж из арахиса; грильяж из подсолнечника; грильяж кокосовый; грильяж из фундука в глазури; грильяж из миндаля в глазури; грильяж из грецкого ореха в глазури; грильяж из кедрового ореха в глазури;

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

грильяж из кешью в глазури; грильяж из ядра абрикосового в глазури; грильяж из кунжута в глазури; грильяж из арахиса в глазури; грильяж из подсолнечника в глазури; грильяж кокосовый в глазури; грильяж из миндаля в темном шоколаде; грильяж из фундука в темном шоколаде; грильяж из грецкого ореха в темном шоколаде; грильяж из арахиса в темном шоколаде; грильяж из подсолнечника в темном шоколаде; грильяж кокосовый в темном шоколаде; грильяж из миндаля в молочном шоколаде; грильяж из фундука в молочном шоколаде; грильяж из грецкого ореха в молочном шоколаде; грильяж из арахиса в молочном шоколаде; грильяж из подсолнечника в молочном шоколаде; грильяж кокосовый в молочном шоколаде; грильяж из миндаля в белом шоколаде; грильяж из фундука в белом шоколаде; грильяж из грецкого ореха в белом шоколаде; грильяж из арахиса в белом шоколаде; грильяж из подсолнечника в белом шоколаде; грильяж кокосовый в белом шоколаде; фундук в сахаре; миндаль в сахаре; орех грецкий в сахаре; кедровый орех в сахаре; кешью в сахаре; pekan в сахаре; бразильский орех в сахаре; орех макадамия в сахаре; ядро абрикосовое в сахаре; подсолнечник в сахаре; арахис в сахаре; ядро тыквы в сахаре; орех грецкий в кунжуте; ядро абрикосовое в кунжуте; арахис в кунжуте; миндаль в кунжуте; кешью в кунжуте; pekan в кунжуте; бразильский орех в кунжуте; орех макадамия в кунжуте; фундук в кунжуте; орех грецкий в сахарной глазури; ядро абрикосовое в сахарной глазури; арахис в сахарной глазури; миндаль в сахарной глазури; кешью в сахарной глазури; pekan в сахарной глазури; бразильский орех в сахарной глазури; орех макадамия в сахарной глазури; фундук в сахарной глазури; смесь Восточный двор; смесь сладостей №1; смесь сладостей №2; смесь сладостей №3; смесь сладостей №4; смесь сладостей №5; смесь сладостей №6; смесь сладостей №7; смесь сладостей №8.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, а также номер смеси сладостей именами собственными или фантазийными названиями. Пример: «Грильяж из фундука в молочном шоколаде» заменить на «Грильяж Восточная сказка».

Срок годности фасованной негерметично и весовой продукции: из подсолнечника – не более 2 месяцев; остальной – не более 3 месяцев.

Срок годности фасованной герметично продукции: из подсолнечника – не более 4 месяцев; остальной – не более 6 месяцев.

046

ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: круассан; круассан Зебра; круассан с какао; круассан с сахаром; круассан с маком; круассан с цукатами; круассан с ароматом апельсина; круассан с ароматом абрикоса; круассан с ароматом вишни; круассан с ароматом груши; круассан с ароматом земляники; круассан с ароматом персика; круассан с ароматом черники; круассан с ароматом банана; круассан с шоколадной начинкой; круассан с шоколадно ореховой начинкой; круассан с ореховой начинкой; круассан с ванильной начинкой; круассан со сливочной начинкой; круассан с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко, курага, чернослив); круассан с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); круассан с кокосовой начинкой; круассан с карамельной начинкой; круассан с ликерной начинкой; круассан с вареным сгущенным молоком; круассан с шоколадом; круассан с шоколадным кремом; круассан с шоколадно ореховым кремом; круассан с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черно-смородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); круассан с абрикосовой начинкой; круассан с апельсиновой начинкой; круассан с ананасовой начинкой; круассан с

(свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

вишневой начинкой; круассан с грушевой начинкой; круассан с лимонной начинкой; круассан с яблочной начинкой; круассан с желе (абрикосовым, апельсиновым, банановым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); мини круассан; мини круассан Зебра; мини круассан с какао; мини круассан с сахаром; мини круассан с маком; мини круассан с цукатами; мини круассан с ароматом апельсина; мини круассан с ароматом абрикоса; мини круассан с ароматом вишни; мини круассан с ароматом груши; мини круассан с ароматом земляники; мини круассан с ароматом персика; мини круассан с ароматом черники; мини круассан с ароматом банана; мини круассан с шоколадной начинкой; мини круассан с шоколадно ореховой начинкой; мини круассан с ореховой начинкой; мини круассан с ванильной начинкой; мини круассан со сливочной начинкой; мини круассан с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко, курага, чернослив); мини круассан с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); мини круассан с кокосовой начинкой; мини круассан с карамельной начинкой; мини круассан с ликерной начинкой; мини круассан с вареным сгущенным молоком; мини круассан с шоколадом; мини круассан с шоколадным кремом; мини круассан с шоколадно ореховым кремом; мини круассан с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); мини круассан с абрикосовой начинкой; мини круассан с апельсиновой начинкой; мини круассан с ананасовой начинкой; мини круассан с вишневой начинкой; мини круассан с грушевой начинкой; мини круассан с лимонной начинкой; мини круассан с яблочной начинкой; мини круассан с желе (абрикосовым, апельсиновым, банановым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); круассанчики; круассанчики Зебра; круассанчики с какао; круассанчики с сахаром; круассанчики с маком; круассанчики с цукатами; круассанчики с ароматом апельсина; круассанчики с ароматом абрикоса; круассанчики с ароматом вишни; круассанчики с ароматом груши; круассанчики с ароматом земляники; круассанчики с ароматом персика; круассанчики с ароматом черники; круассанчики с ароматом банана; круассанчики с шоколадной начинкой; круассанчики с шоколадно ореховой начинкой; круассанчики с ореховой начинкой; круассанчики с ванильной начинкой; круассанчики со сливочной начинкой; круассанчики с фруктовой начинкой (абрикос, ананас, апельсин, банан, вишня, груша, киви, лимон, персик, слива, яблоко, курага, чернослив); круассанчики с ягодной начинкой (брусника, малина, черника, черная смородина, клюква, лесные ягоды, клубника); круассанчики с кокосовой начинкой; круассанчики с карамельной начинкой; круассанчики с ликерной начинкой; круассанчики с вареным сгущенным молоком; круассанчики с шоколадом; круассанчики с шоколадным кремом; круассанчики с шоколадно ореховым кремом; круассанчики с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); круассанчики с абрикосовой начинкой; круассанчики с апельсиновой начинкой; круассанчики с ананасовой начинкой; круассанчики с вишневой начинкой; круассанчики с грушевой начинкой; круассанчики с лимонной начинкой; круассанчики с яблочной начинкой; круассанчики с желе (абрикосовым, апельсиновым, банановым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); завиток слоеный; завиток слоеный с сахаром; завиток слоеный с маком; завиток слоеный с черносливом; завиток слоеный с курагой; завиток слоеный с орехом; завиток слоеный с кунжутом; завиток слоеный с под-

солнечником; завиток слоеный с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); печенье слоеное; печенье слоеное с сахаром; печенье слоеное с маком; печенье слоеное с черносливом; печенье слоеное с курагой; печенье слоеное с орехом; печенье слоеное с арахисом; печенье слоеное с кокосом; печенье слоеное с кунжутом; печенье слоеное с подсолнечником; печенье слоеное с шоколадной начинкой; печенье слоеное с ореховой начинкой; печенье слоеное с шоколадно ореховой начинкой; печенье слоеное с ванильной начинкой; печенье слоеное со сливочной начинкой; печенье слоеное с карамельной начинкой; печенье слоеное с ликерной начинкой; печенье слоеное с вареной сгущенкой; печенье слоеное с конфитюром (абрикосовым, апельсиновым, вишневым, грушевым, киви, лимонным, персиковым, сливовым, яблочным, брусничным, малиновым, черничным, черносмородиновым, клюквенным, лесные ягоды, клубничным); ушки слоеные; ушки слоеные с какао; ушки слоеные с сахаром; ушки слоеные с сахарной пудрой; ушки слоеные с маком; ушки слоеные с орехом; ушки слоеные с арахисом; ушки слоеные с кунжутом; ушки слоеные с подсолнечником; ушки слоеные с кокосом; бант слоеный; бант слоеный с какао; бант слоеный с сахаром; бант слоеный с сахарной пудрой; бант слоеный с маком; бант слоеный с орехом; бант слоеный с арахисом; бант слоеный с кунжутом; бант слоеный с подсолнечником; бант слоеный с кокосом; палочки слоеные; палочки слоеные с сахаром; палочки слоеные с сахарной пудрой; слоеный треугольник; слоеный треугольник с сахаром; слоеный треугольник с сахарной пудрой.

Допускается выпускать продукцию в виде наборов, в состав набора должно входить не менее трех наименований продукции.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями, заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Предприятие-изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Сроки годности продукции при указанных условиях хранения и транспортирования: круассанов – не более 7 суток; мини круассанов, круассанчиков и остальной продукции – не более 15 суток. Срок годности весовой продукции после вскрытия упаковки составляет не более 3 суток и не должен выходить за пределы срока годности продукции с момента изготовления.

Рекомендуемый срок годности продукции – не более 30 суток.

044

МЁД НАТУРАЛЬНЫЙ С ДОБАВКАМИ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с ре-

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на мед натуральный с добавлением цукатов, воздушного риса, орехов, масличных культур, сухофруктов и их смесей (далее продукция).

Продукция полностью готова к употреблению, предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания.

Продукция различается рецептурами, сырьем и выпускается в следующем **АС-СОРТИМЕНТЕ**: мёд натуральный с фундуком; мёд натуральный с грецким орехом; мёд натуральный с миндалем; мёд натуральный с кедровыми орешками; мёд натуральный с бразильским орехом; мёд натуральный с орехом пекан; мёд натуральный с кешью; мёд натуральный с ядром абрикосовым; мёд натуральный с фисташками; мёд натуральный с кокосом; мёд натуральный с орехами; мёд натуральный с ореховым ассорти; мёд натуральный с ядром подсолнечника; мёд натуральный с семечками тыквы; мёд натуральный с маком; мёд натуральный с кунжутом; мёд натуральный с арахисом; мёд натуральный с фундуком и миндалем; мёд натуральный с фундуком и арахисом; мёд

цептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

натуральный с фундуком и кедровым орехом; мёд натуральный с грецким и кедровым орехами; мёд натуральный с грецким орехом и арахисом; мёд натуральный с грецким орехом и кешью; мёд натуральный с ядрами подсолнечника и тыквы; мёд натуральный с ядром подсолнечника и кунжутом; мёд натуральный с изюмом; мёд натуральный с курагой; мёд натуральный с черносливом; мёд натуральный с финиками; мёд натуральный с курагой и изюмом; мёд натуральный с курагой и черносливом; мёд натуральный с курагой и финиками; мёд натуральный с цукатами; мёд натуральный с воздушным рисом; мёд натуральный с миндалем и курагой; мёд натуральный с фундуком и курагой; мёд натуральный с фундуком и черносливом; мёд натуральный с кедровым орехом и черносливом; мёд натуральный с курагой, черносливом и грецким орехом; мёд натуральный с курагой, черносливом и миндалем; мёд натуральный с курагой, черносливом и кедровыми орешками; мёд натуральный с курагой, черносливом и кешью; мёд натуральный с курагой, черносливом и арахисом; мёд натуральный с курагой, черносливом и подсолнечником; мёд натуральный с фруктовым ассорти; мёд натуральный с орехово-фруктовым ассорти; мёд натуральный с орехово-фруктовой смесью.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок хранения продукции в герметично укупоренной таре – не более 12 месяцев от даты изготовления. Срок хранения продукции не должен выходить за пределы срока хранения сырья.

054

ПЕЧЕНЬЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: печенье заварное; печенье заварное с начинкой абрикосовой (апельсиновой, клубничной, персиковой, вишневой, черничной, яблочной, грушевой, банановой, дынной, клюквенной, лимонной); печенье заварное с шоколадным кремом; печенье заварное с шоколадной начинкой; печенье заварное со сливочной начинкой; печенье заварное с ореховой начинкой; печенье заварное с шоколадно-ореховой начинкой; печенье заварное с кокосовой начинкой; печенье заварное с вареным сгущенным молоком; печенье заварное с вареным сгущенным молоком и арахисом; печенье заварное с вареным сгущенным молоком и зефиром; печенье заварное в шоколадной глазури; печенье заварное с начинкой абрикосовой (апельсиновой, клубничной, персиковой, вишневой, черничной, яблочной, грушевой, банановой, дынной) в шоколадной глазури; печенье заварное с шоколадным кремом в шоколадной глазури; печенье заварное с шоколадной начинкой в шоколадной глазури; печенье заварное со сливочной начинкой в шоколадной глазури; печенье заварное с ореховой начинкой в шоколадной глазури; печенье заварное с шоколадно-ореховой начинкой в шоколадной глазури; печенье заварное с кокосовой начинкой в шоколадной глазури; печенье заварное с вареным сгущенным молоком в шоколадной глазури; печенье заварное с вареным сгущенным молоком и арахисом в шоколадной глазури; печенье заварное с вареным сгущенным молоком и зефиром в шоколадной глазури; печенье заварное в белой глазури; печенье заварное с начинкой абрикосовой (апельсиновой, клубничной, персиковой, вишневой, черничной, яблочной, грушевой, банановой, дынной) в белой глазури; печенье заварное с шоколадным кремом в белой глазури; печенье заварное с белой начинкой в белой глазури; печенье заварное со сливочной начинкой в белой глазури; печенье заварное с ореховой начинкой в белой глазури; печенье заварное с шоколадно-ореховой начинкой в белой глазури; печенье заварное с кокосовой начинкой в белой глазури; печенье заварное с вареным сгущенным молоком в белой глазури; печенье заварное с вареным сгущенным молоком и арахисом в белой глазури; печенье заварное с вареным сгущенным молоком и зефиром в белой глазури; печенье песочное; печенье песочное с зефиром; печенье песочное в шоколадной глазури; печенье песочное в белой глазури; печенье песочное с вареной сгущенкой; печенье песочное двухцветное; печенье песочное двухцветное круглое; печенье песочное Корзинка с конфитюром; печенье песочное Корзинка с зефи-

ром; печенье песочное Корзинка с суфле; печенье песочное Корзинка с вареным сгущенным молоком; печенье песочное с сахаром; печенье песочное медовое; печенье песочное с повидлом; печенье песочное, прослоенное повидлом; печенье сахарное с суфле; печенье сахарное с шоколадным суфле; печенье сахарное с вареной сгущенкой; печенье сахарное с вареной сгущенкой и арахисом; печенье сахарное с вареной сгущенкой и кунжутом; печенье сахарное с вареной сгущенкой и маком; печенье сахарное с мармеладом; печенье сахарное с мармеладом в глазури; печенье сахарное с халвой; печенье сахарное с вареной сгущенкой в шоколадной глазури; печенье сахарное с вареной сгущенкой в белой глазури; печенье сахарное с вареной сгущенкой и арахисом в шоколадной глазури; печенье сахарное с вареной сгущенкой и арахисом в белой глазури; печенье сахарное с вареной сгущенкой и кунжутом в шоколадной глазури; печенье сахарное с вареной сгущенкой и кунжутом в белой глазури; печенье Курабье; печенье сдобное; печенье сдобное с корицей; печенье сдобное с кусочками шоколада; печенье сдобное с лимонным ароматом; печенье сдобное с кофейным ароматом; печенье сдобное с ванильным ароматом; печенье сдобное с цукатами; печенье сдобное маковое; печенье сдобное с какао; печенье сдобное кокосовое; печенье сдобное с конфитюром вишневым; печенье сдобное с конфитюром малиновым; печенье сдобное мятное; печенье сдобное с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное ванильное с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное ванильно кофейное с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное ванильно лимонное с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное ванильно шоколадное с вареным сгущенным молоком; печенье сдобное с арахисом; печенье сдобное Орешек; печенье сдобное Хризантема; печенье сдобное овсяное; печенье сдобное с зефиром; печенье сдобное с зефиром в шоколадной глазури; печенье сдобное с зефиром в белой глазури; печенье сдобное с суфле; печенье сдобное с суфле в шоколадной глазури; печенье сдобное с суфле в белой глазури; печенье сдобное с халвой; печенье сдобное по домашнему; печенье сдобное с повидлом; печенье сдобное Улитка с изюмом; печенье сдобное Улитка с курагой; печенье сдобное Улитка с черносливом; печенье сдобное Улитка с вареной сгущенкой; печенье сдобное Улитка с фруктово-ягодной начинкой; печенье сдобное черемуховое; печенье сдобное с изюмом; печенье сдобное с курагой; печенье сдобное с черносливом; печенье сдобное с маком; печенье сдобное с кокосом; печенье сдобное с кунжутом; печенье сдобное с кунжутной посыпкой; печенье сдобное с маковой посыпкой; печенье сдобное с миндальной посыпкой; печенье сдобное с овсяными хлопьями; печенье сдобное с подсолнечником; печенье сдобное с ореховой посыпкой; печенье сдобное имбирное с корицей; печенье сдобное с шоколадом; печенье сдобное с шоколадом и изюмом; печенье творожное; печенье творожное Ракушка; печенье творожное Ракушка с конфитюром; печенье сдобное с корицей; печенье сдобное ореховое в шоколадной глазури; печенье сдобное ореховое с белой глазури; печенье сдобное с конфитюром (апельсиновым, ананасовым, вишневым, абрикосовым, персиковым, клубничным, черничным, клюквенным, малиновым, яблочным, грушевым, лимонным) в глазури; печенье сдобное с вареным сгущенным молоком в глазури; печенье сдобное с карамелью в глазури; печенье сдобное с начинкой (апельсиновой, ананасовой, вишневой, абрикосовой, персиковой, клубничной, черничной, клюквенной, малиновой, яблочной, грушевой, лимонной, дынной, банановой); печенье сдобное с начинкой из вареного сгущенного молока; печенье сдобное с ванильной начинкой; печенье сдобное с шоколадной начинкой; печенье сдобное с ореховой начинкой; печенье сдобное со сливочной начинкой; печенье сдобное с карамельной начинкой; печенье сдобное медовое; печенье с джемом; печенье с джемом в глазури; печенье с суфле; печенье с суфле в глазури; печенье с зефиром; печенье с зефиром в глазури; печенье с мармеладом; печенье с мармеладом в глазури; печенье с вареной сгущенкой; печенье с вареной сгущенкой в глазури; печенье с карамельной прослойкой; печенье с карамельной прослойкой в глазури; печенье фруктово-ореховое; печенье с изюмом и ара-

хисом; печенье с изюмом, маком и арахисом; печенье кокосовое.

Допускается выпускать продукцию в виде наборов. В набор должно входить не менее трех видов продукции.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями, а также заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями. Примеры: «Печенье кокосовое» заменить на «Печенье кокосовое Городское»; «Печенье сдобное Хризантема» заменить на «Печенье Стожок»; «Печенье с мармеладом в шоколадной глазури» заменить на «Печенье Сибирячок».

Сроки годности весовой и негерметично фасованной продукции при указанных условиях хранения: печенье заварное, с зефиром, с суфле, творожное, с начинками – не более 15 суток; остальное – не более 30 суток.

Сроки годности герметично фасованной продукции: печенье творожное – не более 15 суток; печенье заварное, с зефиром, с суфле, с жировой начинкой – не более 30 суток; остальное – не более 45 суток. Срок годности продукции в наборах устанавливается по печенье с наименьшим сроком годности. Срок годности продукции, изготовленной с использованием выпечных полуфабрикатов промышленного производства, не должен выходить за пределы сроков годности данных полуфабрикатов.

Предприятие-изготовитель может устанавливать пролонгированные сроки годности продукции.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: безе; безе с яблочным вкусом; безе с лимонным вкусом; безе с апельсиновым вкусом; безе со вкусом малины; безе со вкусом клубники; безе со вкусом черники; безе со вкусом ежевики; безе со вкусом клюквы; безе со вкусом смородины; безе со вкусом облепихи; безе с арахисом; безе с миндалем; безе с грецким орехом; безе с фисташками; нуга с апельсиновым вкусом; нуга с вишневым вкусом; нуга абрикосовая с миндалем; нуга абрикосовая с арахисом; нуга абрикосовая с грецким орехом; нуга абрикосовая с кедровыми орешками; нуга абрикосовая с фисташками; нуга фруктовая; нуга фруктовая с арахисом; нуга фруктовая с грецким орехом; нуга фруктовая с фисташками; нуга с черносливом; нуга с вишней; нуга с клубникой; нуга с финиками; нуга с ананасами; нуга с цукатами; нуга с кокосом; нуга с кешью; нуга с миндалем; нуга с кедровыми орешками; нуга с фисташками; нуга с бразильским орехом; нуга с грецким орехом; нуга с фундуком; нуга с арахисом; нуга с тыквенными семечками; нуга с семенами подсолнечника; нуга с абрикосовым ядром; нуга с маком; нуга с воздушным рисом; нуга шоколадная; нуга шоколадная с миндалем; нуга шоколадная с грецким орехом; нуга шоколадная с арахисом; нуга шоколадная с орехами; нуга с ароматом апельсина; нуга с ароматом вишни; нуга абрикосовая с миндалем в шоколаде; нуга абрикосовая с миндалем в белом шоколаде; нуга абрикосовая с арахисом в шоколаде; нуга абрикосовая с арахисом в белом шоколаде; нуга абрикосовая с грецким орехом в шоколаде; нуга абрикосовая с грецким орехом в белом шоколаде; нуга абрикосовая с кедровыми орешками в шоколаде; нуга абрикосовая с кедровыми орешками в белом шоколаде; нуга абрикосовая с фисташками в шоколаде; нуга абрикосовая с фисташками в белом шоколаде; нуга фруктовая в шоколаде; нуга фруктовая в белом шоколаде; нуга фруктовая с арахисом в шоколаде; нуга фруктовая с арахисом в белом шоколаде; нуга фруктовая с грецким орехом в шоколаде; нуга фруктовая с грецким орехом в белом шоколаде; нуга фруктовая с фисташками в шоколаде; нуга фруктовая с фисташками в белом шоколаде; нуга с черносливом в шоколаде; нуга с черносливом в белом шоколаде; нуга с вишней в шоколаде; нуга с вишней в белом шоколаде; нуга с клубникой в шоколаде; нуга с клубникой в белом шоколаде; нуга с финиками в шоколаде; нуга с финиками в белом шоколаде; нуга с ананасами в шоколаде; нуга с ананасами в белом шоколаде; ну-

040

СЛАДОСТИ ВОСТОЧНЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

га с цукатами в шоколаде; нуга с цукатами в белом шоколаде; нуга с кокосом в шоколаде; нуга с кокосом в белом шоколаде; нуга с кешью в шоколаде; нуга с кешью в белом шоколаде; нуга с миндалем в шоколаде; нуга с миндалем в белом шоколаде; нуга с кедровыми орешками в шоколаде; нуга с кедровыми орешками в белом шоколаде; нуга с фисташками в шоколаде; нуга с фисташками в белом шоколаде; нуга с бразильским орехом в шоколаде; нуга с бразильским орехом в белом шоколаде; нуга с грецким орехом в шоколаде; нуга с грецким орехом в белом шоколаде; нуга с фундуком в шоколаде; нуга с фундуком в белом шоколаде; нуга с арахисом в шоколаде; нуга с арахисом в белом шоколаде; нуга с тыквенными семечками в шоколаде; нуга с тыквенными семечками в белом шоколаде; нуга с семенами подсолнечника в шоколаде; нуга с семенами подсолнечника в белом шоколаде; нуга с абрикосовым ядром в шоколаде; нуга с абрикосовым ядром в белом шоколаде; нуга с маком в шоколаде; нуга с маком в белом шоколаде; нуга с воздушным рисом в шоколаде; нуга с воздушным рисом в белом шоколаде; нуга шоколадная в шоколадной глазури; нуга шоколадная в белой глазури; нуга шоколадная с миндалем в шоколадной глазури; нуга шоколадная с миндалем в белой глазури; нуга шоколадная с грецким орехом в шоколадной глазури; нуга шоколадная с грецким орехом в белой глазури; нуга шоколадная с арахисом в шоколадной глазури; нуга шоколадная с арахисом в белой глазури; нуга шоколадная с орехами в шоколадной глазури; нуга шоколадная с орехами в белой глазури; лукум фруктовый; лукум фруктовый с грецким орехом; лукум фруктовый с фундуком; лукум фруктовый с арахисом; лукум фруктовый с миндалем; лукум фруктовый с цукатами; лукум ванильный; лукум сливочный; лукум с вишневым ароматом; лукум с лимонным ароматом; лукум Рулет ванильно ореховый; рахат лукум с фундуком; рахат лукум с арахисом; рахат лукум с миндалем; рахат лукум с грецким орехом; рахат лукум с фисташками; рахат лукум с кешью; рахат лукум с фисташками и фундуком; рахат лукум шоколадный; рахат лукум шоколадный с фундуком; рахат лукум шоколадный с арахисом; рахат лукум шоколадный с миндалем; рахат лукум шоколадный с грецким орехом; рахат лукум шоколадный с фисташками; рахат лукум шоколадный с кешью; рахат лукум шоколадный с фисташками и фундуком; чурчхела; чурчхела фруктовая.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями, заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.

Срок годности фасованной негерметично и весовой продукции – не более 30 суток.

Срок годности фасованной герметично продукции – не более 60 суток.

340

ПРЯНИКИ НА ФРУКТОЗЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Изделия различаются рецептурами, формой, вкусовыми добавками и выпускаются в следующем ассортименте: Пряник с какао; Пряник с орехом; Пряник с фундуком; Пряник; Пряник с ароматом рома; Пряник с маком; Пряник глазированный с какао; Пряник с изюмом; Пряник с цукатами; Пряник шоколадный с арахисом; Пряник с повидлом; Пряник вариант №1; Пряник вариант №2; Пряник вариант №3; Пряник вариант №4; Пряник вариант №5; Коврижка Ароматная; Коврижка Шоколадная; Коврижка с повидлом.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименовании продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Продукция должна храниться при температуре +18⁰С3⁰С и относительной влажности воздуха не более 75%. Срок годности весовой продукции: сырцовых – не более 20 дней; заварных – не более 30 дней.

передачи.	<p>Срок годности герметично фасованной продукции: сырцовых – не более 25 дней; заварных – не более 35 дней.</p>
<p>023 ТОРТЫ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент: торт бисквитно воздушный; торт бисквитно воздушный со сливками; торт бисквитно кофейный; торт бисквитно сырный; торт бисквитно фруктовый (малина, смородина, киви, банан, вишня, апельсин); торт бисквитно шоколадный; торт бисквитно шоколадный с маком; торт бисквитно шоколадный с суфле; торт бисквитный (маковый) с шоколадным кремом; торт бисквитный (маковый) со сливками; торт бисквитный (медовый) с арахисом; торт бисквитный (медовый) с грецким орехом; торт бисквитный (медовый) с кокосом; торт бисквитный (медовый) с фундуком; торт бисквитный (медовый) с черносливом; торт бисквитный (медовый) со сливочным кремом; торт бисквитный (медовый) со сметанным кремом; торт бисквитный орехово маковый с изюмом; торт бисквитный с ананасами; торт бисквитный с арахисом; торт бисквитный с вишней; торт бисквитный с воздушным рисом; торт бисквитный с кофейным кремом и черносливом; торт бисквитный с кофейным кремом; торт бисквитный с мармеладом; торт бисквитный с масляным кремом; торт бисквитный с персиком и киви; торт бисквитный с персиком; торт бисквитный с суфле; торт бисквитный с сырным кремом; торт бисквитный с сырным суфле; торт бисквитный с цитрусовым кремом; торт бисквитный с цукатами; торт бисквитный с черемухой; торт бисквитный с шоколадом; торт бисквитный со сливками и черносливом; торт бисквитный со сливочно кофейным кремом; торт бисквитный со сливочным кремом; торт заварной; торт медово ореховый; торт медовый с апельсинами; торт орехово шоколадный; торт слоеный с заварным кремом; торт слоеный с заварным кремом (2 вариант); торт слоеный с заварным кремом и сливками; торт творожный с персиками; торт фруктовый с сырным суфле; торт шоколадный; торт ягодный.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.</p> <p>Сроки годности продукции без добавления сорбиновой кислоты при температуре +2 6°C: со сливочными кремами – не более 36 часов; с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок – не более 18 часов; остальной продукции – не более 24 часов.</p> <p>Сроки годности продукции с добавлением сорбиновой кислоты при температуре +2 6°C: со сливочными кремами – не более 120 часов; остальная продукция – не более 72 часов.</p> <p>Срок годности продукции с кремами из сливок для взбивания на растительной основе промышленного производства, содержащих сорбиновую кислоту, при температуре +2 6°C – не более 120 часов.</p>
<p>039 РУЛЕТЫ БИСКВИТНЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 9 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент: рулет бисквитный с повидлом; рулет бисквитный с вареным сгущенным молоком; рулет бисквитный с фруктовой начинкой; рулет бисквитный с ягодной начинкой; рулет бисквитный с черносливом; рулет бисквитный с курагой; рулет бисквитный с клюквой; рулет бисквитный с брусникой; рулет бисквитный со сметанным кремом; рулет бисквитный со сливочным кремом; рулет бисквитный со сливочно творожным кремом; рулет бисквитный с ванильным кремом; рулет бисквитный с шоколадным кремом; рулет бисквитный с орехами; рулет бисквитный с кокосом; рулет бисквитный лимонный; рулет бисквитный яблочный; рулет бисквитный с маком; рулет бисквитный с вишневым муссом; рулет бисквитный с клубничным муссом; рулет бисквитный с черничным муссом; рулет бисквитный с карамельной начинкой; рулет бисквитный с персиками; рулет бисквитный черемуховый; рулет бисквитный медовый; рулет бисквитный шоколадный; рулет бисквитный шоколадный с маком; рулет бисквитный шоколадный с орехами; рулет бисквитный шоколадный с кокосом; рулет бисквитный</p>

<p>2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);</p> <p>3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);</p> <p>4. Экспертное заключение к ТУ;</p> <p>5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>шоколадный с карамельной начинкой; рулет бисквитный шоколадный со сливочным кремом; рулет бисквитный шоколадный со сливочно ореховым кремом.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями. Предприятие изготовитель имеет право заменять часть наименования, которая относится к компонентному составу, именами собственными или фантазийными названиями.</p> <p>Сроки годности весовой и фасованной охлажденной продукции при температуре +2 6⁰С: с творогом, со сметанным кремом – не более 24 часов; с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами – не более 36 часов; с начинками из крема на растительных маслах пром. производства, содержащих сорбиновую кислоту – не более 120 часов.</p> <p>Рекомендуемый срок годности фасованной охлажденной продукции при температуре +2 6⁰С с начинками сливочной, фруктовой, с повидлом, с цукатами, со сгущенным молоком – не более 72 часов.</p>
<p>120</p> <p>ДЖЕМЫ НИЗКОСАХАРИСТЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <p>1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;</p> <p>2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);</p> <p>3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);</p> <p>4. Экспертное заключение к ТУ;</p> <p>5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент джемов: ананасовый; айвовый; алычевый (ткемалевый); апельсиновый; абрикосовый; банановый; брусничный; виноградный; вишнёвый; голубичный; грепфруктовый; грушевый; жерделевый; ежевичный; из кумкватов; земляничный (клубничный); инжировый; клюквенный; крыжовниковый; красносмородиновый; из киви; малиновый; мандариновый; из манго; морошковый; из нектарина; из папайи; персиковый; рябиновый; сливовый; черничный; черешневый; черносмородиновый; чебноплоднорябиновый; яблочный; из фейхоа; из физалиса; из хурмы; дынный; тыквенный. абрикосово айвовый; апельсиново манговый; апельсиново ананасовый; бруснично яблочный; бруснично клюквенный; бруснично ежевичный; бруснично малиновый; бруснично земляничный; бруснично клубничный; бананово манговый; бананово персиковый; бананово абрикосовый; виноградно яблочный; виноградно вишнёвый; грушево алычёвый; грушево вишнёвый; дынно ананасовый; дынно банановый; из дыни и киви; ежевично голубичный; жерделево алычёвый; из киви и папайи; из киви икры жовника; из хурмы и персика; из фейхоа и апельсина; землянично черничный; землянично малиновый; землянично голубичный; землянично морошковый; морошко клюквенный; мангово персиковый; из манго и маракуйи; мангово клубничный; малиново крыжовниковый; малиново черносмородиновый; мандариново персиковый; персиково манговый; тыквенно яблочный; чернично малиновый; яблочно грушевый; яблочно сливовый; яблочно рябиновый; яблочно абрикосовый.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности джемов со дня изготовления не более: при температуре от 00С до 250С: стерилизованных в стеклянной таре – 24 мес. стерилизованных в металлической таре – 12мес; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре – 6мес; нестерилизованных (без консервантов) в герметично укупоренной таре – 3 мес; при температуре от 00С до 100С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 6мес; при температуре от 20С до 80С нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару – 3 мес.</p>
<p>112</p> <p>ПОВИДЛО НИЗКОКАЛОРИЙНОЕ</p> <p>Цена комплекта документов</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент: без применения и с применением ароматизаторов: ананасовое; абрикосовое; айвовое; алычевое; апельсиновое; банановое; брусничное; вишневое; виноградное; грушевое; голубичное; грейпфрутовое; дынное; ежевичное; жерделевое; земляничное (клубничное); инжировый; кабачковое; кизиловое; клюквенное; крыжовниковое; красносмородиновое; из киви; из кумкватов; лимонное; малиновое; мандариновое; морошковое; из манго; из нектарина; персиковое; из папайи; рябиновое; сливо-</p>

<p>10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ. 	<p>вое; ткемаливое; тыквенное; черничное; черносмородиновое; черноплоднорябиновое; черешневое; из физалиса; из фейхоа; из хурмы; яблочное; из смеси плодов и ягод; абрикосово айвовое; апельсиново манговое; апельсиново ананасовое; бруснично яблочное; бруснично клюквенное; бруснично ежевичное; бруснично малиновое; бруснично земляничное; бруснично клубничное; бананово манговое; бананово персиковое; бананово абрикосовое; виноградно яблочное; виноградно вишневое; грушево яблочное; грушево алычевое; грушево вишневое; дынно ананасовое; дынно банановое; из дыни и киви; ежевично голубичное; жерделево алычевое; из киви и папайи; из киви и крыжовника; из хурмы и персика; из фейхоа и апельсина; из физалиса и красной смородины; землянично черничное; землянично малиновое; землянично голубичный; землянично морошковое; морошково клюквенное; мангово персиковое; из манго и маракуйи; мангово клубничное; малиново крыжовниковое; малиново черносмородиновое; мандариново персиковое; персиково манговое; тыквенно яблочное; чернично малиновое; чернично яблочное; яблочно грушевое; яблочно сливовое; яблочно рябиновое; яблочно абрикосовое; яблочно айвовое; яблочно виноградно; яблочно вишневое; яблочно земляничное; яблочно персиковое; яблочно черносмородиновое.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемый срок годности: при температуре 00 С до 250С, не более: стерилизованного повидла в стеклянной таре – 2 года; стерилизованного в металлической таре – 1 год; при температуре 20С до 100С, не более: нестерилизованного (с консервантом) в том числе в термоформовой таре – 6 мес. при температуре 20С до 80С , не более нестерилизованного (с консервантом) в том числе в крупной таре – 3 мес.</p>
<p>109</p> <p>ДЕСЕРТЫ ФРУКТОВЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов</p> <p>10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи. 	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент: ежевичный аромат; земляничные аромат; клубничные аромат; клюквенный аромат; калиновый аромат; лимонный аромат; малиновый аромат; мандариновый аромат; манговый аромат; персиковый аромат; сливовый аромат; рябиновый аромат; черноплоднорябиновый аромат; черносмородиновый аромат; черничные аромат; черешневый аромат; цитрусовый аромат; яблочный аромат; с ароматом хурмы; абрикосовый аромат; ананасовый аромат; апельсиновый аромат; айвовый аромат; брусничные аромат; банановый аромат; барбарисовый аромат; вишневый аромат; виноградный аромат; грушевый аромат; дынный аромат.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности десертов при температуре хранения от 00С до 250С, не более: стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; стерилизованных в металлической таре – 1 года; при температуре хранения от 20С до 100С, не более: нестерилизованных (с консервантом) – 6 месяцев.</p>
<p>107</p> <p>КОНФИТЮРЫ</p> <p>Цена комплекта документов</p> <p>10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент: конфитюр жимолостный; конфитюр рябиновый; конфитюр вишневый; конфитюр голубичный; конфитюр грепфруктовый; конфитюр грушевый; конфитюр жерделевый; конфитюр ежевичный; конфитюр из кумкватов; конфитюр ананасовый; конфитюр айвовый; конфитюр алычевый (ткемалевый); конфитюр апельсиновый; конфитюр абрикосовый; конфитюр банановый; конфитюр брусничные; конфитюр виноградные; конфитюр земляничные (клубничные); конфитюр инжировый; конфитюр клюквенный; конфитюр крыжовниковый; конфитюр из киви; конфитюр малиновый; конфитюр мандариновый; конфитюр из манго; конфитюр из нектарина; конфитюр из папайи; конфитюр персиковый; конфитюр сливовый; конфитюр черничные; конфитюр черешневый; конфитюр черносмородиновый; черноплоднорябиновый; конфитюр яб-</p>

2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

лочный; конфитюр дынный; конфитюр морковный; конфитюр кабачковый; конфитюр свекольный; конфитюр тыквенный; конфитюр тыквенный с корицей; конфитюр из фейхоа. конфитюр абрикосово айвовый; конфитюр апельсиново манговый; конфитюр апельсиново ананасовый; конфитюр бруснично яблочный; конфитюр бруснично клюквенный; конфитюр бруснично ежевичный; конфитюр бруснично малиновый; конфитюр бруснично земляничный; конфитюр бруснично клубничный; конфитюр бананово манговый; конфитюр бананово персиковый; конфитюр бананово абрикосовый; конфитюр виноградно яблочный; конфитюр виноградно вишнёвый; конфитюр грушёва алычёвый; конфитюр грушёво вишнёвый; конфитюр дынно ананасовый; конфитюр дынно банановый; конфитюр из дыни и киви; конфитюр ежевично голубичный; конфитюр жерделово алычёвый; конфитюр из киви и папайи; конфитюр из киви и крыжовника; конфитюр из хурмы и персика; конфитюр из фейхоа и апельсина; конфитюр из физалиса и красной смородины; конфитюр землянично черничный; конфитюр землянично малиновый; конфитюр землянично голубичный; конфитюр землянично морошковый; конфитюр морошково клюквенный; конфитюр мангово персиковый; конфитюр из манго и маракуйи; конфитюр мангово клубничный; конфитюр малиново крыжовниковый; конфитюр малиново черносмородиновый; конфитюр мандариново персиковый; конфитюр персиково манговый; конфитюр тыквенно яблочный; конфитюр чернично малиновый; конфитюр яблочно грушевый; конфитюр яблочно сливовый; конфитюр яблочно рябиновый; конфитюр яблочно абрикосовый.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности конфитюров со дня изготовления, не более: При температуре от 00С до 250С Стерилизованных в стеклянной таре 24 мес.; в металлической таре 12 мес.; нестерилизованных (с консервантом) в герметично укупоренной таре 6 мес.; нестерилизованных (без консервантов) в герметично укупоренной таре 3 мес.; при температуре от 00С до 100С: нестерилизованных (с консервантом), фасованных в крупную тару 6 мес.; при температуре от 20С до 80С: нестерилизованных (без консерванта), фасованных в крупную тару 3 мес.

**043
НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ**

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока мдействия.

Ассортимент: Фруктовые: ананасовая; абрикосовая; айвовая; алычевая; брусничная; ежевичная; виноградная; вишневая; грушевая; земляничная (клубничная); кизиловая; клюквенная; крыжовниковая; из киви; из красники; малиновая; персиковая; рябиновая обыкновенная; сливовая; смородиновая; черничная; черешневая; черноплодно-рябиновая; из хурмы; яблочная. **Цитрусовые:** апельсиновая; лимонная; мандариновая. **Фруктово овощные:** яблочно тыквенная; мандариново тыквенная; яблочно кабачковая; абрикосово кабачковая; яблочно морковная; апельсиново морковная; вишнево свекольная; смородиново свекольная; тыквенно лимонная. **Овощные:** кабачковая; морковная; свекольная; тыквенная с ароматизатором.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности: при температуре от 0°С до 25°С, не более: начинок фруктовых и овощных термостабильных с массовой долей сухих веществ 68% 9 мес.; начинок фруктовых и овощных термостабильных с консервантом с массовой долей сухих веществ 55% 6 мес.

**042
ЖЕЛЕ
ФРУКТОВОЕ**

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: желе абрикосовое; желе ананасовое; желе алычовое; желе айвовое; желе апельсиновое; желе брусничное; желе виноградное; желе вишневое; желе

Цена комплекта документов**10 000 руб.**

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи.

грушевое; желе голубичное; желе грейпфрутовое; желе дынное; желе ежевичное; желе жерделевое; желе из жимолости; желе земляничное (клубничное); желе из инжира; желе кизиловое; желе клюквенное; желе калиновое; желе из красники; желе клюквенное; желе из киви; желе красносмородиновое; желе крыжовниковое; желе из кумкватов; желе лимонное; желе лимонниковое; желе мандариновое; желе малиновое; желе морошковое; желе из манго; желе из нектарина; желе персиковое; желе из папайи; желе рябиновое; желе сливовое; желе ткемалевое; желе из хурмы; желе черешневое; желе черничное; желе черносмородиновое; желе черноплоднорябиновое; желе из фейхоа; желе яблочное; желе из купажированных соков.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности желе: при температуре хранения от 00С до 250С, не более: пастеризованного – 12 месяцев; непастеризованного (с консервантом) в термоформованной полиммерной таре: при температуре хранения от 20С до 100С – 6 месяцев; при температуре хранения от 100С до 250С – 3 месяца.

МОЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

253

СЫРЫ И СЫРНЫЕ ПРОДУКТЫ ПЛАВЛЕННЫЕ ПАСТООБРАЗНЫЕ**Цена комплекта документов****10 000 руб.**

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока мдействия.

Настоящие технические условия распространяются на плавленные сыры и плавленные сырные продукты пастообразные (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемые из творога, в присутствии солей-плавителей или структурообразователей с добавлением продуктов полученных из молока, или немолочного жира и/или белка (для плавленных сырных продуктов), пищевых добавок, поваренной соли или сахара, специй, консервантов или без них, упакованные в потребительскую тару, предназначенные для непосредственного употребления в пищу, а также для использования в кулинарии и общественном питании.

Продукт вырабатывается в следующем ассортименте:

- сыры плавленные пастообразные;
- сыры плавленные сладкие пастообразные;
- сырные продукты плавленные пастообразные;
- сырные продукты плавленные сладкие пастообразные.

Изготовитель имеет право дополнять наименование продукта своими фирменными и фантазийными наименованиям, дополнять и изменять ассортиментный перечень продукции в соответствии в вновь вводимыми в действие рецептурами разработанными и утвержденными в установленном порядке.

Температура продукта, выпускаемого с предприятия должна быть не выше плюс 10°С. Продукцию хранят при температуре от минус 3 °С до плюс 4 °С и относительной влажности не более 85%. Рекомендуемый срок хранения продукции при температуре от минус 3°С до плюс 6°С – 90 суток. Рекомендуемый срок хранения продукции после вскрытия упаковки при температуре от плюс 2°С до плюс 6°С – 5 суток.

Не допускается хранить продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом.

249

ДЕСЕРТЫ ТВОРОЖНЫЕ**Цена комплекта документов**

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на продукты творожные «Десерт творожный» (далее по тексту продукт или продукция), вырабатываемый из продуктов переработки молока и немолочных компонентов (фруктово-ягодных наполнителей, стабилизаторов, сахара или его заменителей, пищевых добавок и др.). Продукт расфасован в потребительскую тару и готов к употреблению. Продукт предназначен для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в сети общественного питания.

<p>10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ. 	<p>Продукт выпускается в следующем ассортименте: десерт творожный «Клубника»; десерт творожный «Вишня»; десерт творожный «Банан»; десерт творожный «Черника»; десерт творожный «Брусника»; десерт творожный «Абрикос»; десерт творожный «Персик»; десерт творожный «Черная смородина»; десерт творожный «Киви»; десерт творожный «Малина»; десерт творожный «Лесные ягоды»; десерт творожный «Мультифрукт тропические фрукты»; десерт творожный со злаками»; десерт творожный ванильный»; десерт творожный с овощным наполнителем.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять, изменять ассортиментный перечень продукции в соответствии с вновь вводимыми в действие рецептурами, разработанными и утвержденными в установленном порядке.</p> <p>Продукцию хранят в хорошо вентилируемых складских помещениях на стеллажах или поддонах при относительной влажности воздуха не более 75%.</p> <p>Сроки годности продукта со дня изготовления при температуре от плюс 2°С до плюс 4 °С не более 7 суток.</p>
<p>199</p> <p>СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов</p> <p>12 000 руб.</p> <p>В стоимость входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ. 	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на процесс изготовления сыров плавленых (далее по тексту – продукты). Продукт упакован в потребительскую тару и готов к употреблению в пищу. Продукт предназначен для реализации населению в торговой сети.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: сыры плавленые ломтевые: Российский; Чеддер; Голландский; Костромской; Латвийский; Городской; Городской в блоках; Балтийский; Осень; с копчеными мясopодуктами; острый с перцем, со специями; с томатным соусом; Нептун; сыр к пиву; Балтийский с крилем; сыры плавленые колбасные: колбасный копченый; колбасный копченый с перцем; колбасный копченый с тмином; сыр плавленый колбасный с копильным препаратом; сыры плавленые пастообразные: Невский сливочный; Янтарь; Коралл; Дружба; Волна; Лето; Рокфор; Кисломолочный; с петрушкой; Луковичка; Перчинка; с луком; Мягкий; Московский; сыры плавленые сладкие: Омичка; Шоколадный; Кофейный; Фруктовый; с орехами; Медовый; Мятный; Сказка сыры плавленые консервные: стерилизованный; пастеризованный; пастеризованный с ветчиной; сыр плавленый в порошке; сыры плавленые к обеду: сыр с грибами для супа; сыр для овощных блюд; сыр для макаронных блюд; сыр белый с грибами; сыр с луком для супа.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.</p> <p>Срок годности на продукцию устанавливает предприятие изготовитель.</p>
<p>090</p> <p>ПРОДУКТ ТВОРОЖНЫЙ ТЕРМИЗИРОВАННЫЙ</p> <p>Цена комплекта документов</p> <p>8 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ТУ с экспертизой и 	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на производство продукта творожного сладкого и соленого термизированного (далее продукция). Продукция вырабатывается с наполнителями. Продукция выпускается в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети и в предприятиях общественного питания. Охлажденная продукция полностью готова к употреблению, замороженная – после дефростации.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: Молочный составной продукт: продукт творожный нежирный сладкий с изюмом; продукт творожный нежирный сладкий с курагой; продукт творожный нежирный сладкий с черносливом; продукт творожный нежирный сладкий с ванилином; продукт творожный нежирный сладкий с какао; продукт творожный нежирный сладкий с орехами; продукт творожный нежирный сладкий плодово ягодный; продукт творожный сладкий с изюмом (с массовой долей жира 4,5%); продукт творожный сладкий с курагой (с массовой долей жира 4,5%); продукт творожный сладкий с черно-</p>

регистрацией в ЦСМ;
 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

сливом (с массовой долей жира 4,5%); продукт творожный сладкий с ванилином (с массовой долей жира 4,5%); продукт творожный сладкий с какао (с массовой долей жира 4,5%); продукт творожный сладкий с орехами (с массовой долей жира 4,5%); продукт творожный сладкий плодово ягодный (с массовой долей жира 4,5%); продукт творожный сладкий с изюмом (с массовой долей жира 8,0%); продукт творожный сладкий с курагой (с массовой долей жира 8,0%); продукт творожный сладкий с черносливом (с массовой долей жира 8,0%); продукт творожный сладкий с ванилином (с массовой долей жира 8,0%); продукт творожный сладкий с какао (с массовой долей жира 8,0%); продукт творожный сладкий с орехами (с массовой долей жира 8,0%); продукт творожный сладкий плодово ягодный (с массовой долей жира 8,0%); продукт творожный сладкий с изюмом (с массовой долей жира 9,0%); продукт творожный сладкий с курагой (с массовой долей жира 9,0%); продукт творожный сладкий с черносливом (с массовой долей жира 9,0%); продукт творожный сладкий с ванилином (с массовой долей жира 9,0%); продукт творожный сладкий с какао (с массовой долей жира 9,0%); продукт творожный сладкий с орехами (с массовой долей жира 9,0%); продукт творожный сладкий плодово ягодный (с массовой долей жира 9,0%); продукт творожный сладкий с изюмом (с массовой долей жира 15,5%); продукт творожный сладкий с курагой (с массовой долей жира 15,5%); продукт творожный сладкий с черносливом (с массовой долей жира 15,5%); продукт творожный сладкий с ванилином (с массовой долей жира 15,5%); продукт творожный сладкий с какао (с массовой долей жира 15,5%); продукт творожный сладкий с орехами (с массовой долей жира 15,5%); продукт творожный сладкий плодово ягодный (с массовой долей жира 15,5%); продукт творожный сладкий с изюмом (с массовой долей жира 16,5%); продукт творожный сладкий с курагой (с массовой долей жира 16,5%); продукт творожный сладкий с черносливом (с массовой долей жира 16,5%); продукт творожный сладкий с ванилином (с массовой долей жира 16,5%); продукт творожный сладкий с какао (с массовой долей жира 16,5%); продукт творожный сладкий с орехами (с массовой долей жира 16,5%); продукт творожный сладкий плодово ягодный (с массовой долей жира 16,5%); продукт творожный сладкий с изюмом (с массовой долей жира 17,0%); продукт творожный сладкий с курагой (с массовой долей жира 17,0%); продукт творожный сладкий с черносливом (с массовой долей жира 17,0%); продукт творожный сладкий с ванилином (с массовой долей жира 17,0%); продукт творожный сладкий с какао (с массовой долей жира 17,0%); продукт творожный сладкий с орехами (с массовой долей жира 17,0%); продукт творожный сладкий плодово ягодный (с массовой долей жира 17,0%); продукт творожный соленый с укропом (с массовой долей жира 9,0%); продукт творожный соленый с луком зеленым (с массовой долей жира 9,0%); продукт творожный соленый с паприкой (с массовой долей жира 9,0%).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при $t^0 + 2 \text{ } 6^0\text{C}$ – не более 30 суток (герметично упакованная).

Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при t^0 минус 18^0C и ниже – не более 3 месяцев.

387

ЙОГУРТЫ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
 1. ТУ с экспертизой и

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: молочный классический с кукурузой (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно сливочный с кукурузой (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с кукурузой и пшеничными хлопьями (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно сливочный с кукурузой и пшеничными хлопьями (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с кукурузой и овсяными хлопьями (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно сливочный с кукурузой и овсяными хлопьями (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с кукурузой и паприкой (с массовой долей жи-

<p>регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>ра 3,2; 4,0%); молочно сливочный с кукурузой и паприкой (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с паприкой (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно сливочный с паприкой (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с паприкой и пшеничными хлопьями (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно сливочный с паприкой и пшеничными хлопьями (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с фасолью (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно сливочный с фасолью (с массовой долей жира 6,0%); молочный классический с фасолью и паприкой (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно сливочный с фасолью и паприкой с массовой долей жира 6,0%; молочный классический с кедровыми орехами (с массовой долей жира 3,2; 4,0%); молочно сливочный с кедровыми орехами (с массовой долей жира 6,0%).</p> <p>Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименовании продукции фантазийное название своим фантазийным названием.</p> <p>Сроки годности охлажденных изделий с момента изготовления при $t^0 +2 \text{ } 6^0 \text{ } \text{C}$ – не более 10 дней. При отсутствии холода изделия хранению и реализации не подлежат.</p>
<p>424 МОРОЖЕНОЕ МЯГКОЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортименте: мороженое мягкое молочное; мороженое мягкое молочное шоколадное; мороженое мягкое молочное ванильное; мороженое мягкое молочное со вкусом клубники (вишни, крем брюле, дыни, ананаса, лесных ягод, апельсина, мяты, киви, персика, абрикоса, персика маракуйи, черники, брусники, ежевики, малины, йогурта, вареной сгущенки); мороженое мягкое сливочное; мороженое мягкое сливочное шоколадное; мороженое мягкое сливочное ванильное; мороженое мягкое сливочное со вкусом клубники (вишни, крем брюле, дыни, ананаса, лесных ягод, апельсина, мяты, киви, персика, абрикоса, персика маракуйи, черники, брусники, ежевики, малины, йогурта, вареной сгущенки).</p> <p>Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фантазийным или торговым названием.</p> <p>При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.</p> <p>Сроки годности охлажденной продукции с момента изготовления при температуре $2 \text{ } 6^0 \text{ } \text{C}$ – не более 2 часов. При отсутствии холода продукция хранению и реализации не подлежит.</p>
<p>381 ПРОДУКТЫ МОЛОКОСОДЕРЖАЩИЕ СГУЩЕННЫЕ С САХАРОМ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент: продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром с жирностью 10 %; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром с жирностью 8,5%; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром с жирностью 5%; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром нежирное; продукт молокосодержащий сгущенный с сахаром ароматизированный (карамель, айриш крим, орех, корица, малина, клубника) с жирностью 8,5%. продукт молокосодержащий сгущенный вареный Сгущена (с массовой долей жира 9%, влажностью 15%); продукт молокосодержащий сгущенный вареный Сгущена (с массовой долей жира 9%, влажностью 16%); продукт молокосодержащий сгущенный вареный ароматизированный Сгущена – ваниль, карамель, айриш крим, орехи, корица (с массовой долей жира 9%, влажностью 15%); продукт молокосодержащий сгущенный вареный ароматизированный Сгущена – ваниль, карамель, айриш крим, орехи, корица (с массовой долей жира 9%, влажностью 16%). Допускается производить продукцию с влажностью до 25%.</p> <p>Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименовании продукции фантазийное название своим фантазийным названием.</p> <p>Сроки годности продукции (молокосодержащий продукт сгущенный с саха-</p>

<p>(свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>ром) с момента изготовления при температуре не выше 20⁰С и относительной влажности не выше 85%: в герметичной таре – не более 12 месяцев, в негерметичной таре – не более 8 месяцев. Сроки годности продукции (молокосодержащий продукт сгущенный с сахаром вареный) с момента изготовления при температуре не выше 20⁰С и относительной влажности не выше 85%: в герметичной таре – не более 6 месяцев, в негерметичной таре – не более 4 месяцев. Допускается хранение продукции на предприятиях изготовителях при температуре не ниже 0 и не выше 20⁰С и относительной влажности воздуха не выше 85% – не более 1 месяца со дня выработки.</p>
<p>042 НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ КЕФИРНЫЙ</p> <p>Цена комплекта документов 8 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталогный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Настоящие технические условия распространяются на напиток кисломолочный кефирный, изготовленный из сухого молока без наполнителей. Продукция выпускается в охлажденном виде. Продукция полностью готова к употреблению. Продукция различается содержанием жира и выпускается в следующем ассортименте: напиток кисломолочный кефирный 1 % жирности; напиток кисломолочный кефирный 2,5 % жирности; напиток кисломолочный кефирный 3,2 % жирности.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции терминами, характеризующими жирность продукта (нежирный, маложирный, классический), а также своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Рекомендуемый срок годности герметично упакованной продукции с момента изготовления при температуре +2 6°С – не более 14 суток.</p>
<p>022 ПОЛУФАБРИКАТЫ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТВОРОГА</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</i></p> <p>Ассортимент: вареники ленивые из творога п/ф; вареники ленивые из творога; ватрушка Венгерская п/ф; ватрушка Венгерская; запеканка из творога п/ф; запеканка из творога; запеканка морковная с творогом п/ф; запеканка морковная с творогом; запеканка творожная с изюмом п/ф; запеканка творожная с изюмом; запеканка творожная с курагой п/ф; запеканка творожная с курагой; зразы из творога с изюмом п/ф; зразы из творога с изюмом; зразы из творога с курагой п/ф; зразы из творога с курагой; зразы из творога с черносливом п/ф; зразы из творога с черносливом; кольца творожные с изюмом п/ф; кольца творожные с изюмом; пончики творожные п/ф; пончики творожные с изюмом п/ф; пончики творожные с изюмом; пончики творожные с кокосовой стружкой п/ф; пончики творожные с кокосовой стружкой; пончики творожные; пудинг из творога п/ф; пудинг из творога; сочник из песочного теста п/ф; сочник из песочного теста; сочник с изюминкой п/ф; сочник с изюминкой; сырники из творога п/ф; сырники из творога с изюмом п/ф; сырники из творога с картофелем п/ф; сырники из творога с картофелем; сырники из творога с курагой п/ф; сырники из творога с морковью п/ф; сырники из творога с морковью; сырники из творога с черносливом п/ф; сырники из творога; творожники по киевски с изюмом п/ф; творожники по киевски с изюмом; творожники по киевски с курагой п/ф; творожники по киевски с курагой; творожники по киевски с черносливом п/ф; творожники по киевски с черносливом; творожные батончики п/ф; творожные батончики; творожный рогалик с начинкой п/ф; творожный рогалик с начинкой.</p> <p><i>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции терминами, характеризующими жирность продукта (нежирный, маложирный, классический), а также своими фирменными или фантазийными названиями.</i></p> <p>Сроки годности горячих изделий с момента изготовления при температуре +65 95°С – не более 3 часов. Сроки годности охлажденных изделий с момента изготовления при температуре +2 6°С: полуфабрикаты – не более 72 часов; готовая продукция: запеканки, пудинги – не более 48 часов, остальные – не более 24 часов. Сроки годности замороженных изделий с момента изготовления при температуре не выше минус 18°С – не</p>

более 3 месяцев.

001

СЫРКИ И МАССЫ ТВО- РОЖНЫЕ

Цена комплекта
документов

12 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 г. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются Сырки и массы творожные с наполнителями (далее по тексту – продукт творожный) вырабатываемые из творога, изготовленного из пастеризованного молока, с добавлением или без добавления сливочного масла, сахара песка, вкусовых и ароматических веществ, начинки или без нее, формирования творожного прутка (для сырков), с последующим упаковыванием продукта в тару из полимерных материалов и охлаждением или замораживанием. Продукт творожный вырабатывается в следующем ассортименте: **Сырки и творожные массы сладкие:** сырки и творожные массы сладкие (нежирные); сырки и творожные массы сладкие с орехом (ми) (с массовой долей жира 2,0%); сырки и творожные массы сладкие (с массовой долей жира 4,5%); сырки и творожные массы, сладкие с орехом (ми) (с массовой долей жира 5,0%) сырки и творожные массы сладкие (с массовой долей жира 9,0%); сырки и творожные массы, сладкие с массовой долей жира 15,0%); сырки и творожные массы, сладкие с массовой долей жира 18%); сырки и творожные массы, сладкие с массовой долей жира 20%); **со следующими наполнителями:** фрукты косточковые сушеные (курага, изюм, чернослив, финики); джемы; ванилин; наполнители фруктово-ягодные (с жимолостью; с актинидией; ананасом; с абрикосом; с персиком; земляничный; клубничный; вишневый; черешневый; с морковью; с бананом; с малиной; с ежевикой; с морошкой; с яблоками; с грушей; с черникой; с клюквой; с голубикой; с киви; с черной смородиной; с красной смородиной; с лимонником китайским; с облепихой; с папайей; с фейхоа; с инжиром); какао; орехи (смесь орехов); **Соленые:** сырки и творожные массы соленые (м.д. ж 4,5%) сырки и творожные массы соленые (м.д.ж 9,0%); сырки и творожные массы соленые (м.д.ж 15,0%); **со следующими наполнителями:** с укропом; с зеленым луком; с паприкой; с добавкой «Огурец укроп»; с «Ананасом – кари»; с добавкой «Грибы»; с томатом и тмином; с томатом и перцем; с корицей; с тмином укропом и перцем. **Продукты изготавливают:** охлажденными; замороженными, с использованием: термизированного творога; не термизированного творога.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции терминами, характеризующими жирность продукта (нежирный, маложирный, классический), а также своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности сырков и творожной массы в потребительской таре: при температуре $t(4\pm 2)^\circ\text{C}$ не более 30 суток с момента окончания технологического процесса; при температуре не выше минус 18°C – не более 3 месяцев с момента окончания технологического процесса; для термизированного продукта не более 60 суток с момента окончания технологического процесса.

Хранение продукта на складе транспортных организаций не допускается. Не допускается хранить продукт совместно с продуктами, обладающими специфическим запахом. Повторная заморозка не допускается. После размораживания хранить при температуре $(4\pm 2)^\circ\text{C}$ не более пяти суток.

СОКИ, КВАС, НАПИТКИ, МОРСЫ, МУССЫ, КОМПОТЫ И КИСЕЛИ

222

НАПИТКИ СЛАБОАЛКО- ГОЛЬНЫЕ НА- ТУРАЛЬНОГО БРОЖЕНИЯ

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на напитки слабоалкогольные сидровые натуральные брожения (далее по тексту напитки) – представляющих собой продукцию, вырабатываемую с применением метода спиртового брожения яблочного сока, с добавлением или без питьевой воды, винных дрожжей, сахара и других вкусовых компонентов. Продукция выпускается фильтрованной пастеризованной. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, в качестве слабоалкогольного напитка, для

(СИДРЫ)

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

реализации в розничной и оптовой торговой сети.

Ассортимент: «сидр вкус Апельсина»; «сидр вкус Белого винограда»; «сидр вкус Дыни»; «сидр вкус Коньяка и Миндаля»; «сидр вкус Лимона»; «сидр вкус Винограда»; «сидр вкус Ром Колы»; «сидр вкус Клюквы»; «сидр вкус Джин Тоника»; «сидр вкус Мохито»; «сидр Секс на пляже»; «сидр Текила бум»; «сидр Пьяная вишня»; «сидр Пиноколада»; «сидр Алоэ вера»; «сидр Блю энергии».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Продукцию транспортируют в соответствии СП 2.3.6.1066 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». При автомобильных перевозках каждая машина должна иметь санитарный паспорт, выданный в установленном порядке согласно нормативно правовым актам РФ. Машина должна иметь маркировку в соответствии с перевозимой продукцией и кузов с гигиеническим покрытием. При перевозке, погрузке и выгрузке продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков, прямых солнечных лучей.

Рекомендуемый срок годности продукции при температуре от 0⁰ до +20⁰С с момента изготовления – 12 мес.

214

ЧАЙ НАТУРАЛЬНЫЙ (СОРТОВОЙ) РАСФАСОВАННЫЙ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Чай черный натуральный (сортовой) расфасованный: чай черный крупный листовой; чай черный мелкий листовой; чай черный гранулированный; чай байховый черный; чай плиточный черный. **Чай байховый черный ароматизированный:** чай черный с ароматом лотоса, лимона, апельсина, малины, лесной ягоды, жасмина, бергамота, яблока, яблока и корицы, лайма, корицы, карамели, клубники, земляники, черной смородины, клюквы, апельсина, ананаса, манго. **Чай байховый черный с добавками растительного сырья:** чай черный со зверобоем; чай черный с мелиссой; чай черный с мятой; чай черный с лимонником; чай черный с шиповником; чай черный с солодкой; чай черный с душицей; чай черный с клюквой; чай черный с клубникой; чай черный с лимоном; чай черный с апельсином; чай черный с васильком; чай черный со смородиной; чай черный с малиной; чай черный со смородиной и малиной; чай черный с календулой; чай черный с ромашкой; чай черный с жасмином; чай черный с Курильским чаем; чай черный с Иван чаем; чай черный с чабрецом чай черный с листьями смородины; чай черный с листьями малины; чай черный с листьями малины, смородины и душицей; смесь чайная с ананасом и васильком; смесь чайная с цитрусовыми и васильком; смесь чайная с лесными ягодами. **Чай зеленый натуральный (сортовой) расфасованный:** Чай зеленый крупный листовой; Чай зеленый мелкий листовой; Чай зеленый гранулированный; Чай байховый зеленый; Чай плиточный зеленый. **Чай байховый зеленый ароматизированный:** чай зеленый с ароматом лотоса, лимона, апельсина, малины, лесной ягоды, жасмина, бергамота, яблока, яблока и корицы, лайма, корицы, карамели, клубники, земляники, черной смородины, клюквы, апельсина, ананаса, манго. **Чай байховый зеленый с добавками растительного сырья:** чай зеленый со зверобоем; чай зеленый с мелиссой; чай зеленый с мятой; чай зеленый с лимонником; чай зеленый с шиповником; чай зеленый с солодкой; чай зеленый с душицей; чай зеленый с листьями смородины; чай зеленый с листьями малины; чай зеленый с листьями малины, смородины и душицей; чай зеленый с клюквой; чай зеленый с клубникой; чай зеленый с лимоном; чай зеленый с апельсином; чай зеленый с васильком; чай зеленый со смородиной; чай зеленый с малиной; чай зеленый со смородиной и малиной; чай зеленый с календулой; чай зеленый с ромашкой; чай зеленый с жасмином; чай зеленый с Курильским чаем; чай зеленый с Иван чаем; чай зеленый с чабрецом. **Чай желтый на-**

туральный (сортовой) расфасованный: Чай желтый крупный листовой ;Чай желтый мелкий листовой;Чай желтый гранулированный;Чай желтый байховый. **Чай байховый желтый ароматизированный:** чай желтый с ароматом лотоса, лимона, апельсина, малины, лесной ягоды, жасмина, бергамота, яблока, яблока и корицы, лайма, корицы, карамели, клубники, земляники, черной смородины, клюквы, апельсина, ананаса, манго. **Чай байховый желтый с добавками растительного сырья:** чай желтый со зверобоем; чай желтый с мелиссой; чай желтый с мятой; чай желтый с лимонником; чай желтый с шиповником; чай желтый с солодкой; чай желтый с душицей; чай желтый с листьями смородины; чай желтый с листьями малины; чай желтый с листьями малины, смородины и душицей; чай желтый с клюквой; чай желтый с клубникой; чай желтый с лимоном; чай желтый с апельсином; чай желтый с васильком; чай желтый со смородиной; чай желтый с малиной; чай желтый со смородиной и малиной; чай желтый с календулой; чай желтый с ромашкой; чай желтый с жасмином; чай желтый с Курильским чаем; чай желтый с Иван чаем; чай желтый с чабрецом. **Чай байховый типа «Ослонг».**
Срок годности продукции – не более 12 месяцев от даты производства.

182
СОКИ, НЕКТАРЫ
ПЛОДОВО ЯГОД-
НЫЕ, ОВОЩНЫЕ
СВЕЖЕОТЖАТЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: сок апельсиновый; сок мандариновый; сок грейпфрутовый; сок ананасовый; сок грушевый; сок яблочный; сок гранатовый; сок морковный; сок тыквенный; сок виноградный; сок абрикосовый; сок персиковый; сок яблочно клубничный; сок яблочно морковный; сок яблочно черничный; сок яблочно клюквенный; сок яблочно ежевичный; сок тыквенно морковный; сок манго; сок киви; сок сельдерея; сок лимонный; сок дынный; сок свекольный; сок яблочно сельдереевый; сок апельсиново ананасовый; сок мандариново ананасовый; сок сельдереево свекольный; сок дынно ананасовый; сок гранатово ананасовый; сок свекольно морковный; сок морковно свекольный; сок манго киви; нектар клюквенный с сахаром; нектар из ежевики с сахаром; нектар брусничный с сахаром; нектар лимонный с сахаром; нектар клубничный с сахаром; нектар черничный с сахаром; нектар смородиновый с сахаром; нектар малиновый с сахаром; нектар из жимолости с сахаром; нектар арбузный с сахаром; нектар вишневый с сахаром.

При перевозке, погрузке и выгрузке, а так же при хранении продукция должна быть предохранена от воздействия атмосферных осадков.

Срок годности продукции – не более 48 часов при температуре от 0⁰С до +6⁰С.

198
КОФЕ НАТУ-
РАЛЬНЫЙ
ЖАРЕННЫЙ
МОЛОТЫЙ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и техноло-

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на производство и фасование кофе натурального жареного, вырабатываемого в зернах и в молотом виде (далее продукция). Натуральный жареный молотый кофе вырабатывают путем помола кофе в зернах. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для промышленной переработки. Продукция предназначена для приготовления горячего напитка кофе, промышленной переработки.

Ассортимент: кофе жареный в зернах смесь; кофе жареный молотый смесь. кофе жареный в зернах Blend; кофе жареный молотый Blend. кофе жареный в зернах (молотый) Смесь арабика Доницетти (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates, El Salvador Pacamara, Ethiopia Yrgacheffe, Ethiopia Sidamo, Guatemala, Costa Rica Tarrazu, Brazil Dulce Ipanema Estates, Nicaragua Ocotal, Ethiopia Harrar, Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Смесь арабика Паганини (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates, El Salvador Pacamara, Ethiopia Yrgacheffe, Ethiopia Sidamo, Guatemala, Costa Rica Tarrazu, Brazil Dulce Ipanema Estates, Nicaragua Ocotal, Ethiopia Harrar, Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Оригинальная смесь №1 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates, El Salvador

гией приготовления);
 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Rasamara, Ethiopia Yrgacheffe); кофе жареный в зернах (молотый) Оригинальная смесь №2 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Ethiopia Sidamo, Guatemala, Costa Rica Tarrazu); кофе жареный в зернах (молотый) Professional Blend (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Dulce Ipanema Estates, Nicaragua Ocotal, Ethiopia Harrar); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №1 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates, Guatemala и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №2 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates, Nicaragua Ocotal и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №3 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №4 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates, Guatemala и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №5 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates, Guatemala и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №6 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Nicaragua Ocotal, Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №7 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala, Uganda Robusta); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №8 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala, Uganda Robusta); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №9 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala, Uganda Robusta); кофе жареный в зернах (молотый) Эспрессо смесь №10 (кофе ботанического сорта Арабика торговых наименований Brazil Bourbon Ipanema Estates или Brazil Dulce Ipanema Estates и кофе ботанического сорта Робуста торгового наименования Indonesia Robusta или Guatemala, Uganda Robusta). Натуральный жареный кофе в зависимости от степени обжаривания вырабатывают: светлообжаренный; среднеобжаренный; темнообжаренный; высшей степени обжаривания. Натуральный жареный кофе в зернах вырабатывают следующих сортов: Премиум; высший; первый; второй. Натуральный жареный кофе в зернах сорта Премиум вырабатывают путем обжаривания зеленого кофе сорта Премиум с добавлением или без добавления зеленого кофе высшего сорта. Натуральный жареный кофе в зернах высшего сорта вырабатывают путем обжаривания зеленого кофе высшего сорта с добавлением или без добавления зеленого кофе сорта Премиум и/или первого сорта. Натуральный жареный кофе в зернах первого сорта вырабатывают путем обжаривания зеленого кофе первого сорта с добавлением или без добавления зеленого кофе сорта Премиум и/или высшего сорта. Натуральный жареный кофе в зернах второго сорта вырабатывают путем обжаривания зеленого кофе второго сорта с добавлением или без добавления зеленого кофе сорта первого. Натуральный жареный молотый кофе вырабатывают следующих сортов:

Премиум; высший; первый; второй. Натуральный жареный молотый кофе сорта Премиум вырабатывают путем помола кофе в зернах по п.1.8.1. Натуральный жареный молотый кофе высшего сорта вырабатывают путем помола кофе в зернах по п.1.8.2. Натуральный жареный молотый кофе первого сорта вырабатывают путем помола кофе в зернах по п.1.8.3. Натуральный жареный молотый кофе второго сорта вырабатывают путем помола кофе в зернах по п. 1.8.4.

Предприятие-изготовитель может дополнять или изменять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

Срок хранения продукции с даты изготовления при температуре не выше 25⁰С и относительной влажности воздуха не более 75%: упакованных в мешках бумажных четырехслойных, мешках из бумаги и комбинированных материалов, мешках и пакетах из пленочных материалов, пакетах из мешочной бумаги с внутренним пакетом из пергаменты или подпергаменты, пакетах бумажных или из картона, банках комбинированных, одноразовых и индивидуальных пакетиках, фильтр пакетах в зернах – 6 месяцев, молотого – 6 месяцев; упакованного в пакетах из бумаги с полимерным покрытием в зернах – 9 месяцев, молотого – 8 месяцев; упакованного в пачках из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов в зернах – 10 месяцев, молотого – 9 месяцев; упакованного в пакетах из термосвариваемых пленочных материалов в зернах – 12 месяцев, молотого – 10 месяцев; пакетах из комбинированных термосвариваемых материалов на основе алюминиевой фольги или металлизированной пленки, в т.ч. с дегазационным клапаном, банках металлических, стеклянных, полимерных в зернах – 18 месяцев, молотого – 12 месяцев; в вакуумной упаковке – 18 месяцев.

**413
КОКТЕЙЛИ КИСЛОРОДНЫЕ, ИЗГОТАВЛИВАЕМЫЕ НА ОСНОВЕ МОРСОВ, СОКОВ И НЕКТАРОВ**

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят: ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; Технологическая инструкция; Каталожный лист; Экспертное заключение; Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на коктейли кислородные, изготавливаемые на основе фруктовых и ягодных морсов, соков и нектаров, предназначенные для реализации на предприятиях общественного питания, в детских дошкольных и школьных учреждениях детям от 3 лет и в розничной торговой сети для непосредственного употребления в пищу (далее по тексту – коктейли или продукция). Коктейли представляют собой безалкогольные сокодержательные напитки, получаемые путем взбивания предварительно подготовленной смеси (морсы, нектары, соки восстановленные или прямого отжима с добавлением пенообразователя, – экстракта солодкового корня или белка) и насыщением её кислородом через кислородный концентратор. Коктейли реализуются на месте изготовления.

Срок годности продукта (смесей для коктейля) в стеклянной и металлической таре изготовителя устанавливается 1 год, в картонной – 6 месяцев, в упаковке из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки – 9 месяцев. Приготовленные коктейли транспортированию и хранению не подлежат; срок годности приготовленного коктейля – не более 10 минут.

**138
НЕКТАРЫ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ**

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: из одного вида сока и пюре: нектар апельсиновый; нектар банановый; нектар барбарисовый; нектар брусничный; нектар виноградный; нектар абрикосовый; нектар айвовый; нектар алычовый; нектар ананасовый; нектар вишневый нектар голубичный нектар гранатовый нектар грейпфрутовый нектар грушевый нектар из гуавы нектар ежевичный нектар жерделевый нектар жимолостный нектар земляничный нектар клубничный нектар калиновый нектар из киви нектар кизилловый нектар клюквенный нектар красносмородиновый нектар крыжовниковый нектар из лайма нектар лимонный нектар лимонниковый нектар малиновый нектар из манго нектар мандариновый нектар из маракуйи; нектар из морошки нектар облепиховый нектар черноплодно рябиновый нектар черносмородиновый нектар шиповниковый нектар яблочный нектар из папайи нектар

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
 3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
 4. Экспертное заключение к ТУ;
 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

тар персиковый нектар рябиновый нектар сливовый нектар терновый нектар ткемалевый нектар из хурмы нектар их фейхоа нектар черешневый нектар черничный **из двух (трех) и более видов сока и (или) пюре:** нектар яблочно алычевый нектар яблочно апельсиновый нектар яблочно ананасовый нектар яблочно абрикосовый нектар яблочно банановый нектар яблочно брусничный нектар яблочно виноградный нектар яблочно вишневый нектар яблочно гранатовый нектар яблочно грушевый нектар яблочно ежевичный нектар яблочно клюквенный нектар яблочно малиновый нектар яблочно персиковый нектар яблочно рябиновый нектар яблочно сливовый нектар яблочно черничный нектар яблочно черешневый нектар яблочно земляничный нектар яблочно клубничный нектар яблочно черносмородиновый нектар яблочно черноплоднорябиновый нектар апельсиново манговый нектар апельсиново грейпфрутовый нектар персиково малиновый нектар персиково клубничный нектар персиково банановый нектар персиково манговый нектар вишнево абрикосовый нектар вишнево персиковый нектар вишнево черноплоднорябиновый нектар вишнево виноградный нектар абрикосово клубничный нектар абрикосово айвовый **из двух (трех) и более видов сока и (или) пюре:** нектар абрикосово алычевый нектар абрикосово вишневый нектар абрикосово мандариновый нектар персиково клубничный нектар персиково банановый нектар персиково манговый нектар вишнево абрикосовый нектар вишнево персиковый нектар вишнево черноплоднорябиновый нектар вишнево виноградный нектар абрикосово клубничный нектар абрикосово айвовый нектар грушево клубничный нектар грушево вишневый нектар грушево крыжовниковый нектар грушево виноградный нектар мультифруктовый (из 3 х и более видов сока и (или) пюре)

Предприятие-изготовитель может дополнять или изменять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

Рекомендуемые сроки годности нектаров со дня изготовления при температуре от 0°С до 25° С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – двух лет; темноокрашенных – одного года; в металлической таре – одного года; в алюминиевых тубах – одного года; в потребительской таре из полимерных и комбинированных материалов на основе бумаги или картона и алюминиевой фольги: напитоков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С – 6 мес; в потребительской таре из пленочных материалов: напитоков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 10°С – 9 мес; в бутылках из полимерных материалов – одного года.

143 НЕКТАРЫ ТЫКВЕННЫЕ С МЯКОТЬЮ И САХАРОМ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят: ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; Технологическая инструкция; Каталогный лист; Экспертное заключение; Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Нектары вырабатываются из тыквы или тыквенного пюре. **Ассортимент:** Тыквенно айвовый; Тыквенно крыжовниковый; Тыквенно абрикосовый; Тыквенно лимонный; Тыквенно алычовый; Тыквенно морковный; Тыквенно ананасный; Тыквенно мандариновый; Тыквенно апельсиновый; Тыквенно персиковый; Тыквенно виноградный; Тыквенно рябиновый; Тыквенно вишневый; Тыквенно сливовый; Тыквенно гранатовый; Тыквенно томатный; Тыквенно грушевый; Тыквенно черносмородиновый; Тыквенно красносмородиновый; Тыквенно черноплоднорябиновый; Тыквенно земляничный (клубничный); Тыквенно яблочный; Тыквенно клюквенный; Смешанный овоще фруктовый из трех и более видов сока и пюре.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности в зависимости от упаковки при температуре хранения от 0°С до 20°С – от 1 года до 2 лет.

142 СОКИ ФРУКТОВЫЕ (Неос-

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Соки неосветленные: абрикосовый; вишневый; апельсиновый; шиповниковый; ананасовый; банановый; брусничный; виноградный; голубичный;

ветленные, Осветленные, Купажирован- ные)

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

гранатовый; грушевый; грейпфрутовый; ежевичный; земляничный; клюквенный; мандариновый; малиновый; манго; персиковый; рябиновый; сливовый; черничный; черешневый; черноплодно рябиновый; черносмородиновый; яблочный. **Соки осветленные:** вишневый; виноградный; гранатовый; грушевый; земляничный; клюквенный; рябиновый; яблочный. **Соки купажированные:** яблочно абрикосовый; яблочно апельсиновый; яблочно алычовый; яблочно банановый; яблочно виноградный; яблочно вишневый; яблочно грушевый; яблочно гранатовый; яблочно сливовый; яблочно персиковый; яблочно черешневый; яблочно рябиновый; «мультифруктовый» (смесь из 3 х соков на основе яблочного); «тропикал» (смесь 2–3 х соков из тропических фруктов). **Соки купажированные с сахаром:** яблочно абрикосовый; яблочно алычовый; яблочно апельсиновый; яблочно банановый; яблочно виноградный; яблочно вишневый; яблочно гранатовый; яблочно грушевый; яблочно персиковый; яблочно рябиновый; яблочно сливовый; яблочно грушевый. Предусмотрены различные виды потребительской тары.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности соков со дня изготовления при температуре от 2 до 25⁰С: в стеклянной таре: светлоокрашенных – 2 года; темноокрашенных – 1 год. **Срок годности** в таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона) – 1 год; в таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полимерной пленки – 9 месяцев.

141

СОКИ ФРУК- ТОВЫЕ ВОС- СТАНОВЛЕН- НЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Смешанные соки без сахара восстановленные: яблочно абрикосовый; яблочно ананасовый; яблочно апельсиновый; яблочно алычовый; яблочно банановый; яблочно виноградный; яблочно вишневый; яблочно грушевый; яблочно гранатовый; яблочно персиковый; яблочно сливовый; яблочно черешневый; яблочно рябиновый; мультифруктовый; яблочно манговый; яблочно облепиховый. **Смешанные соки с сахаром восстановленные:** яблочно абрикосовый; яблочно алычовый; яблочно апельсиновый; яблочно банановый; яблочно виноградный; яблочно вишневый; яблочно гранатовый; яблочно грушевый; яблочно персиковый; яблочно рябиновый; яблочно сливовый; яблочно черешневый; яблочно ананасовый; яблочно манговый; яблочно облепиховый; мультифруктовый. **Смешанные соки с мякотью восстановленные:** яблочно абрикосовый; яблочно алычовый; яблочно апельсиновый; яблочно банановый; яблочно виноградный; яблочно вишневый; яблочно гранатовый; яблочно грушевый; яблочно персиковый; яблочно рябиновый; яблочно сливовый; яблочно черешневый; яблочно ананасовый; яблочно брусничный; яблочно земляничный (клубничный); мультифруктовый; яблочно красносмородиновый; яблочно клюквенный; яблочно мандариновый; яблочно малиновый; яблочно манговый; яблочно тыквенный; яблочно черноплоднорябиновый; яблочно черносмородиновый. **Соки осветленные с сахаром восстановленные:** абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; банановый; барбарисовый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; из гуавы; ежевичный; жимолостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; кизилловый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из моршки; облепиховый; из папайи; персиковый; рябиновый; из дикорастущих сортов, из культурных сортов, сливовый; терновый; ткемалевый; из хурмы; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный **Соки неосветленные с сахаром восстановленные:** абрикосовый; айвовый; алычовый; ананасовый; апельсиновый; банановый; барбарисовый; брусничный; виноградный; вишневый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жерделевый жи-

молостный; земляничный (клубничный); калиновый; из киви; кизилковый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; облепиховый; из папайи; персиковый; рябиновый: из дикорастущих сортов, из культурных сортов, сливовый; терновый; ткемалевый; из хурмы; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; яблочный.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности соков фруктовых «Гармония» восстановленных со дня изготовления, при температуре от 2⁰С до 25⁰С, не более: в стеклянной таре – 1 год; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе бумаги или картона, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги: фасованных способом асептического розлива – 12 месяцев; фасованных способом «горячего розлива» – 6 месяцев, при температуре от 2⁰С до 10⁰С – 9 месяцев.

139 НАПИТКИ СОКОСОДЕР- ЖАЩИЕ ФРУКТОВЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Напитки сокодержательные фруктовые изготавливаются из концентрированного сока с добавлением или без добавления молока.

АССОРТИМЕНТ. Напитки: неосветлённые, осветлённые, с мякотью, обогащённые: айвовый; ананасовый; апельсиновый; барбарисовый; брусничный; виноградный; вишнёвый; голубичный; гранатовый; грейпфрутовый; грушевый; ежевичный; жимолостный; земляничный(клубничный); калиновый; из киви; из ирги; кизилковый; клюквенный; красносмородиновый; крыжовниковый; из лайма; лимонный; лимонниковый; малиновый; из манго; мандариновый; из маракуйи; из папайи; облепиховый; рябиновый: из дикорастущих сортов, из культурных сортов; сливовый; терновый; ткемалевый; черешневый; черничный; черноплоднорябиновый; черносмородиновый; из черёмухи; яблочный. **Смешанные напитки: неосветлённые, осветлённые, с мякотью, обогащённые:** апельсиново грушевый; апельсиново лимонный; апельсиново ананасовый; айвово грушевый; айвово сливовый; айвово малиновый; айвово смородиновый; ананасово мандариновый; ананасово апельсиновый; ананасово грейпфрутовый; абрикосово грушевый; абрикосово персиковый; бананово абрикосовый; бананово апельсиновый; виноградно крыжовниковый; виноградно вишнёвый; виноградно грушевый; вишнёво лимонный; вишнёво смородиновый; вишнёво клубничный; вишнёво земляничный; вишнёво сливовый; из вишни и терна; из вишни и черёмухи; из вишни и ирги; из черёмухи и терна; из черёмухи и ирги; из ирги и терна; грушевый сливовый; ежевично черничный; ежевично брусничный; жимолостно смородиновый; жимолостно черничный; землянично смородиновый; клюквенно черешневый; крыжовниково апельсиновый; крыжовниково малиновый; клубнично смородиновый; лимонно черешневый; малиново вишнёвый; малиново калиновый; малиново сливовый; мангово черничный; мангово грушевый; мангово ананасовый; мангово банановый; облепихово банановый; рябиново черничный; чернично вишнёвый; чернично малиновый; чернично смородиновый; яблочно ананасовый; яблочно абрикосовой; яблочно апельсиновый; яблочно алычьевый; яблочно банановый; яблочно брусничный; яблочно виноградный; яблочно вишнёвый; яблочно грушевый; яблочно гранатовый; яблочно земляничный (клубничный); яблочно красносмородиновый; яблочно клюквенный; яблочно мандариновый; яблочно малиновый; яблочно манговый; яблочно облепиховый; яблочно персиковый; яблочно сливовый; яблочно тыквенный; яблочно черешневый; яблочно черноплоднорябиновый; яблочно черносмородиновый; мультифруктовый (из трёх и более видов и(или) пюре).

Предприятие-изготовитель имеет право в наименовании продукции дополнять или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности напитков сокосодержащих фруктовых: при температуре от 0⁰С до 20⁰С не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – двух лет; темноокрашенных – одного года; в металлической таре – одного года; в алюминиевых тубах – одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона): напитков асептического розлива – одного года; напитков «горячего розлива» при температуре от 0⁰С до 10⁰С – 6 месяцев; в потребительской таре из комбинированных пленочных материалов: напитков «горячего розлива» при температуре от 0⁰С до 10⁰С – 9 месяцев; в бутылках из полимерных материалов – одного года.

119 НАПИТКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения действия.

Ассортимент: из абрикосов; из алычи; из боярышника; из барбариса; из груши дички; из кизила; из калины; из облепихи; из рябины; из черноплодной рябины; из шиповника; из яблок; ассорти.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Напиток ассорти изготавливается из двух и более видов вышеперечисленных сухофруктов в различных сочетаниях, в зависимости от желания производителя. Рекомендуемые сроки годности напитков при температуре хранения от 0 до 25⁰С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – двух лет; темноокрашенных – одного года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе картона или бумаги, полиэтиленовой пленки и алюминиевой фольги при температуре от 0⁰С до 10⁰С – 6 месяцев; в потребительской таре из комбинированных пленочных материалов и алюминиевой фольги при температуре от 0⁰С до 10⁰С – 9 месяцев; в бутылках из полимерных материалов – одного года.

118 НАПИТКИ ТОМАТНЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Напитки томатные вырабатываются из концентрированных томатопродутов.

Ассортимент: напиток томатный; напиток томатный «Илюша»; напиток томатно-яблочный «Илюша»; напиток томатный с перчиком; напиток томатный ароматный; напиток томатный со сладким перцем; напиток томатный «Южный»; напиток томатный «Оригинальный»; напиток томатный «Коктейль».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Упаковка по ГОСТ Р 52182.

Рекомендуемые сроки годности при температуре хранения от 0 до 25⁰С со дня изготовления, не более для стерилизованных: в стеклянной таре – 2 года; в таре из комбинированных материалов на основе картона и алюминиевой фольги – 1 год; для пастеризованных – 6 месяцев.

117 КОМПОТЫ ФРУКТОВЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: компот из абрикосов; компот из алычи; компот из айвы; компот из айвы и облепихи; компот из облепихи; компот из кизила и облепихи; компот из шиповника; компот из шиповника и облепихи; компот из айвы и шиповника; компот из шиповника и боярышника; компот из кизила и шиповника; компот из инжира; компот из инжира и облепихи; компот из кизила и инжира; компот из калины; компот из шиповника и калины; компот из шиповника и калины; компот из фейхоа; компот из винограда; компот из вишни; компот из земляники(клубники); компот из крыжовника; компот из кизила; компот из яблок; компот из яблок и черноплодной рябины; компот из груш; компот из груш и черноплодной рябины; компот из персиков; компот из слив;

<p>2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);</p> <p>3. Каталогный лист;</p> <p>4. Экспертное заключение к ТУ;</p> <p>5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>компот из черешни; компот из черноплодной рябины; компот из рябины обыкновенной; компот из чёрной смородины; компот из боярышника; компот из боярышника и черноплодной рябины.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Выпускаются фасованными в стеклянные бутылки и банки вместимостью до 3 дм³. Срок годности не более 2 х лет со дня изготовления.</p>
<p>108</p> <p>КИСЕЛИ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <p>1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;</p> <p>2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);</p> <p>3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);</p> <p>4. Экспертное заключение к ТУ;</p> <p>5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент: Кисели на основе плодовых и ягодных экстрактов: кисель апельсиновый; кисель абрикосовый; кисель вишневый; кисель земляничный; кисель клубничный; кисель малиновый; кисель мандариновый; кисель рябиновый; кисель черноплоднорябиновый; кисель черносмородиновый; кисель яблочный; кисель плодово ягодный. Кисели на основе концентрированных соков: кисель ананасовый; кисель банановый; кисель брусничный; кисель виноградный; кисель голубичный; кисель грейфрутовый; кисель грушевый; кисель гранатовый; кисель дынный; кисель ежевичный; кисель клубничный; кисель клюквенный; кисель красносмородиновый; кисель из киви; кисель крыжовниковый; кисель лимонный; кисель мандариновый; кисель манговый; кисель морошковый; кисель сливовый; кисель черничный. Кисели на основе ароматизаторов: кисель ананасовый; кисель апельсиновый; кисель абрикосовый; кисель банановый; кисель брусничный; кисель вишневый; кисель виноградный; кисель голубичный; кисель грейфрутовый; кисель грушевый; кисель гранатовый; кисель дынный; кисель ежевичный; кисель земляничный; кисель клубничничный; кисель клюквенный; кисель красносмородинный; кисель из киви; кисель крыжовниковый; кисель лимонный; кисель малиновый; кисель мандариновый; кисель манговый; кисель морошковый; кисель рябиновый; кисель сливовый; кисель черничный; кисель черноплоднорябиновый; кисель черносмородиновый; кисель яблочный; кисель плодово ягодный.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Выпускают в насыпном виде и в брикетах фасованными в пачки, пакеты из ламинированной полиэтиленом бумаги, пакеты из полиэтиленовой пленки и других материалов, свариваемых термоконтактным способом. Масса единицы упаковки – от 50 до 250 г. Срок хранения сухих киселей – не более 6 месяцев со дня изготовления.</p>
<p>041</p> <p>МОРСЫ</p> <p>ЯГОДНЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <p>1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;</p> <p>2. Технологическая инструкция;</p> <p>3. Каталогный лист;</p> <p>4. Экспертное заключение к ТУ;</p> <p>5. Акт приема-</p>	<p>Дата введение в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент: морс ежевичный; морс жимолостный; морс земляничный; морс клюквенный; морс калиновый; морс из крыжовника; морс из красники; морс клубничный; морс из актинидии; морс брусничный; морс барбарисовый; морс боярышниковый; морс виноградный; морс из голубики; морс малиновый; морс из морошки; морс облепиховый; морс рябиновый: из культурных сортов, из дикорастущих сортов; черноплодно-рябиновый; морс красносмородиновый; морс черносмородиновый; морс черничный; морс из шиповника; морс мультягодный (из трех и более видов сока и (или) пюре).</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности: при температуре хранения от 0 до 250С: в стеклянной таре: светлоокрашенных – не более 2 лет; темноокрашенных – не более 1 года; в металлической таре – не более 1 года; алюминиевых трубах – не более 1 года; при температуре хранения от 0 до 100С: в потребительской таре из комбинированных материалов:напитков «горячего розлива» – не более 6 мес.; в потребительской таре из</p>

<p>передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>пленочных материалов: напитков «горячего розлива» – не более 9 мес.; в бутылках из полимерных материалов – не более 1 года.</p>
<p>040 СОКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ ФРУКТОВЫЕ С МЯКОТЬЮ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления); 3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент: морковно грушевый с мякотью; морковно вишневый с мякотью; морковно банановый с мякотью; морковно апельсиновый с мякотью; морковно манговый с мякотью; морковно абрикосовый с мякотью; морковно яблочко тыквенный с мякотью; морковно персиково лимонный с мякотью; тыквенный с мякотью; тыквенно яблочный с мякотью; тыквенный с сельдереем и мякотью; тыквенно грушевый с мякотью; тыквенно вишневый с мякотью; тыквенно абрикосовый с мякотью; тыквенно ананасовый с мякотью; тыквенно апельсиновый с мякотью; тыквенно виноградный с мякотью; тыквенно лимонный с мякотью; тыквенно морковный с мякотью; тыквенно персиковый; тыквенно морковно лимонный с мякотью; тыквенно грушево яблочный с мякотью; свекольный с мякотью; свекольный с сельдереем и мякотью; свекольно грушевый с мякотью; свекольно вишневый с мякотью; свекольно лимонный с мякотью; свекольно морковный с мякотью; капустно морковный с мякотью; капустно свекольный с мякотью; капустно томатный с мякотью; томатно морковный с мякотью; томатно яблочный с мякотью; томатно огуречный с перцем и мякотью; томатно капустный с мякотью; томатно свекольный с мякотью; томатный с зеленью «Казачок»; томатный с зеленью «Аппетитный».</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Соки фасуют в потребительскую тару вместимостью до 3дм3. Рекомендуемые сроки годности: при температуре хранения от 0 до 250С, не более: в стеклянной таре: светлоокрашенных – 2 лет; темноокрашенных –1 года; в металлической таре –1 года; в алюминиевых трубах –1 года; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и бумаги (картона): соков «горячего розлива» при температуре от 0°С до 25°С 6 мес.; в потребительской таре из комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги и полипропиленовой пленки при температуре от 0°С до 25°С 6 мес.</p>
<p>007 НАПИТКИ СОКИ БЕРЕЗОВЫЕ</p> <p>Цена комплекта документов 10 000 руб.</p> <p>В стоимость входят: 1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; 2. Технологическая инструкция; 3. Каталожный лист; 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи.</p>	<p>Дата введения в действие – 2014 год Без ограничения срока действия.</p> <p>Ассортимент: «Сок березовый»; «Сок березово вишневый»; «Сок березово земляничный (клубничный)»; «Сок березово калиновый»; «Сок березово клюквенный»; «Сок березово красносмородиновый»; «Сок березово лимонниковый»; «Сок березово лимонный»; «Сок березово мандариновый»; «Сок березово облепиховый»; «Сок березово рябиновый»; «Сок березово черничный»; «Сок березово черноплоднорябиновый»; «Сок березово черносмородиновый»; «Сок березово яблочный»; «Сок березовый «Бодрость»; «Сок березовый «Домашний»; «Сок березовый «Подолье»; «Сок березовый «Свежесть»; «Сок березовый «Степной»; «Сок березовый «Донской»; «Сок березовый с мятой»; «Сок березово апельсиновой»; «Сок березово брусничный»; «Сок березово жимолостный».</p> <p>Соки березовые фасуют: в стеклянные банки вместимостью не более 3 дм3, стеклянные бутылки, металлические банки – не более 1дм3, алюминиевые тубы – не более 0,2 дм3, пакеты из комбинированных материалов – не более 2,0 дм3. Рекомендуемые сроки годности: в зависимости от упаковки и температуры хранения – от 6 месяцев до 2 х лет.</p>
<p>027 КВАСЫ</p> <p>Цена комплекта</p>	<p>Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на напитки брожения – квасы (далее продукция), представляющих собой продукцию, вырабатываемую методом брожения или на готовой сброженной основе, питьевой воды, с добавлением или без кон-</p>

документов

9 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталожный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

центрата квасного суслу, ржаной муки, пшеничной муки, закваски, сахара и других вкусовых компонентов. Продукция выпускается без применения консервантов, пастеризованная или холодного розлива. Продукция выпускается расфасованной в потребительскую тару, или «на розлив». Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу, для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания.

Ассортимент: квас хлебный; квас для окрошки; квас медовый; квас Старорусский с хреном; квас черносмородиновый; квас «Белый»; квас «Белый крошечный»; квас «Белый с мятой»; квас «Бодрый хлебный»; квас «Бодрый крошечный»; квас «Бодрый ягодный».

Сроки годности продукции при температуре от +2° до +6°С – не более 2 суток. Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре от +2° до +6°С с момента изготовления: квас нефилтрованный неосветлённый – не более 2 суток; квас нефилтрованный осветлённый – не более 7 суток; квас филтрованный непастеризованный – не более 20 суток. квас филтрованный пастеризованный – не более 90 суток. Сроки годности продукции в кегах при температуре от +12° до +14°С с момента изготовления: квас нефилтрованный неосветлённый – не более 1 суток; квас нефилтрованный осветлённый – не более 3 суток; квас филтрованный непастеризованный – не более 7 суток. квас филтрованный пастеризованный не более 30 суток. Для квасов выработанных по технологии с использованием хмелевой закваски сроки годности продукции при температуре от +2° до +6°С с момента изготовления не более 15 суток.

ГРИБЫ

152

ГРИБЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталожный лист;
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ. Грибы маринованные целые или резанные: шиитаки; шампиньоны; шампиньоны розовые; опята осенние; подосиновики; подберезовики; белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; козяки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; «Ассорти». **Грибы соленые целые или резанные:** шиитаки; шампиньоны; шампиньоны розовые; белые грибы; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; рядовки серые; рыжики обыкновенные; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; «Ассорти». Выпускаются в стеклянных банках вместимостью до 1 дм³, а так же в другие виды тары.

Рекомендуемые сроки годности грибов консервированных не более двух лет со дня изготовления.

005

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ ГРИБНЫЕ

Цена комплекта документов

9 000 руб.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы салаты и закуски овощные и овоще грибные (далее по тексту – «консервы»), изготовленные из овощей свежих или соленых и квашенных, бланшированных или пассерованных, с добавлением или без добавления грибов, соли, сахара, лимонной кислоты, риса, пряностей, зелени, масла растительного, уксусной кислоты, томат пасты, из смеси круп или бобовых с овощами и грибами, с добавлением или без добавления подсолнечного масла или томатного соуса, специй, из маринованных, отварных или соленых грибов, с добавлением или без добавления маринадной заливки, растительного масла, овощей, соли, специй, зелени, вкусовых добавок, томат пюре, из свежих или предварительно засоленных баклажанов, перца, с добавлением или без добавления лука, моркови, грибов и зелени, залитые протертыми томатами, соусом или заливкой, фасованные в жестяные или стек-

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

лянные банки, герметически укупоренные и стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления в пищу. Консервы предназначены для реализации через розничную торговую сеть.

Ассортимент: сюрприз; пикантный; загадка; мичуринский; провансаль; русский; застольный; осенний; праздничный; любительский; из свеклы с луком; из свеклы с чесноком; из свеклы с яблоками; из свеклы в маринаде; из свеклы с сахаром; из моркови в маринаде; южный; украинский; вознесенский; зеленое ассорти; капуста пикантная; овощная мозаика; нежный; томаты резаные с луком в желе; борисовский; полесский; венгерский; плов с грибами и овощами; фасоль с грибами и овощами; фасоль в домашнем соусе; горох с грибами и овощами; фасоль в томатном соусе с грибами; фасоль в томатном соусе с огурцами; фасоль в томатном соусе «Пикантная»; фасоль в томатном соусе «Острая»; фасоль в аджике; фасоль «Любио»; фасоль в томатном соусе; фасоль с овощами в томатном соусе; фасоль печеная в томатном соусе; фасоль натуральная; фасоль с паприкой в томатном соусе; голубцы ленивые; горох с овощами; баклажаны по гречески; баклажаны в подливке; баклажаны в маринаде; баклажаны с зеленью; баклажаны с чесноком; баклажаны пикантные; баклажаны обжаренные в аджике; баклажаны обжаренные с чесноком; баклажаны обжаренные с овощами и чесноком; баклажаны обжаренные с перцем болгарским; закуска из баклажанов по борисовски; закуска «По деревенски»; закуска «Белорусская с грибами»; солянка грибо овощная; солянка овощная; рагу «Лето»; рагу «Южное»; голубцы ленивые; салат грибной; закуска грибная; закуска грибная с луком; морковь с грибами; закуска по охотничьи; икра грибная.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности консервов со дня изготовления при температуре от 0 до плюс 25⁰ С и относительной влажности не более 75%: в стеклянной таре – не более 2 х лет; в жестяной таре – не более 3 х лет.

006
**ОВОЩИ,
ФРУКТЫ, ГРИБЫ
СОЛЕННЫЕ,
КВАШЕННЫЕ,
МОЧЕННЫЕ И
МАРИНОВАННЫЕ**

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на овощи, грибы, фрукты соленые, отварные, квашенные, моченые и маринованные (далее по тексту – продукция соленая, квашеная, моченая и маринованная), изготовленные: из свежих овощей, фруктов или их смесей, целые или резанные, залитые заливкой, маринованные или подвергнутые молочно кислому брожению; из свежих грибов целых или резанных, засоленных одним из способов посола (холодным, горячим, крепким или сухим) или сваренных в солевом растворе с добавлением уксусной кислоты и пряностей. Овощи, фрукты соленые, квашенные, моченые и маринованные предназначены для розничной торговли, для сети общественного питания, а также для промышленной переработки.

Продукция соленая, квашеная, моченая и маринованная изготавливается в следующем **АССОРТИМЕНТЕ:** **Овощи квашенные:** капуста квашеная с морковью; капуста квашеная рубленая с острым перцем и чесноком; капуста квашеная с морковью, брусникой и яблоками; капуста квашеная с морковью и болгарским перцем; капуста квашеная с клюквой; капуста квашеная с брусникой; капуста савойская квашеная; капуста цветная квашеная; капуста цветная квашеная со специями; капуста цветная квашеная со свёклой; ассорти овощное «Вкус лета»; ассорти овощное «Дары осени»; бобы квашенные; голубцы овощные квашенные; баклажаны фаршированные квашенные; капуста квашеная «Провансаль»; клубни топинамбура квашенные; чеснок белый квашеный; чеснок красный квашеный; стрелки чеснока квашенные; капуста квашеная с оливками; баклажаны квашенные; баклажаны фаршированные квашенные по Мичурински; капуста кочанная квашеная; перец фаршированный квашенный; свекла столовая квашеная; стрелки чеснока квашенные; чеснок квашеный; смесь овощей квашеная. **Овощи солёные:** огурцы соленые с болгарским перцем; огурцы малосольные; томаты (помидоры) соленые с луком; томаты (помидоры) соленые с острым перцем; томаты (помидоры) соле-

4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

ные по грузински; томаты (помидоры) малосольные; томаты (помидоры) малосольные с болгарским перцем; виноградные листья соленые; томаты (помидоры) фаршированные по корейски; папортник соленый; сныть соленая; огурцы бочковые острые; виноградные листья соленые; морковь соленая; папоротник (орляк) соленый; перец сладкий соленый; перец горький стручковый соленый; огурцы соленые; томаты (помидоры) соленые; томаты (помидоры) фаршированные соленые; фасоль стручками соленая; черемша соленая; ассорти (морковь, цветная капуста, чеснок); чеснок белый соленый; чеснок красный соленый; чеснок соленый. **Фрукты соленые:** арбузы соленые. **Фрукты, овощи моченые:** брусника моченая; брусника моченая с китайскими яблочками; яблоки моченые; груши моченые; груши моченые с брусникой; физалис моченый; виноград моченый; клюква моченая; морошка моченая; рябина обыкновенная моченая; смородина красная моченая; сливы моченые; чернослив моченый; перец стручковый моченый. **Грибы соленые и крепкого посола:** грибы белые; ножки белых грибов; валуи; волнушки розовые, белые (белянки); вешенки обыкновенные; гладыши (млечники обыкновенные); горькушки; грузди; зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; липовики; рядовки серые; рыжики обыкновенные; серушки; скрипицы; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Грибы маринованные:** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Грибы отварные:** белые грибы; ножки белых грибов; волнушки белые (белянки), розовые; вешенки обыкновенные; гладыши; грузди; козляки (решетники); зеленки; краснушки (млечники сладковатые); лисички обыкновенные; моховики; маслята (очищенные и неочищенные); опята осенние; подосиновики; подберезовики; рядовки серые; серушки; сыроежки; толстушки; шампиньоны. **Овощи маринованные:** перец стручковый маринованный; баклажаны маринованные; баклажаны маринованные по корейски; аджика; чеснок белый маринованный; чеснок красный маринованный; чеснок маринованный; капуста маринованная с морковью; капуста маринованная рубленая с острым перцем; капуста маринованная с морковью, брусникой и яблоками; капуста маринованная с морковью и болгарским перцем; капуста маринованная с оливками; капуста савойская маринованный; капуста цветная маринованная; капуста цветная маринованная со специями; капуста цветная маринованная со свёклой; капуста с морковью и хреном; капуста с морковью и клюквой; капуста с морковью и тмином. **Овощи малосольные:** огурцы малосольные; помидоры (томаты) малосольные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Рекомендуемые сроки годности овощей, фруктов соленых, квашеных, моченых и маринованных со дня выработки при относительной влажности 85-95% при температуре от минус 1°C до плюс 4°C – не более 24 месяцев; при температуре от 6°C до 10°C – 9 месяцев; малосольных при температуре от минус 1°C до плюс 4°C – 2 месяца. фасованной в стеклянные банки: при температуре от минус 1°C до плюс 4°C – не более 30 суток; при температуре до 10°C – 15 суток; фасованной в полимерные пакеты: при температуре от минус 1°C до плюс 4°C – не более 10 суток; при температуре до 18 20°C – 5 суток. грибов соленых и маринованных при температуре хранения фасованной в стеклянные банки: от минус 1°C до плюс 25°C – не более двух лет; от минус 0 С до плюс 10°C – не более трех лет; отварных грибов при температуре от минус 1°C до минус 2°C – 6 месяцев; маринованных, отварных, соленых и крепкого посола при температуре минус 15°C – не более 12 месяцев. овощи соленые при температуре от + 2 – 8°C – не более 6 месяцев.

029

**ГРИБЫ
СУШЕННЫЕ**Цена комплекта
документов**10 000 руб.**

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Трубочатые грибы: грибы белые целые сушеные (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки) (1 сорт, 2 сорт, 3 сорт); грибы белые сушеные (порошок, гранулы); подберезовики целые сушеные; подберезовики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подберезовики сушеные (порошок, гранулы); подосиновики целые сушеные; подосиновики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); подосиновики сушеные (порошок, гранулы); маслята целые сушеные; маслята резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); маслята сушеные (порошок, гранулы); моховики целые сушеные; моховики резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); моховики сушеные (порошок, гранулы).

Сумчатые грибы: строчки сушеные; сморчки сушеные; сморчковая шапочка сушеная.

Пластинчатые грибы: лисички целые сушеные; лисички резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); лисички сушеные (порошок, гранулы); опята целые сушеные; опята резаные сушеные (ломтики, ножки, шляпки); опята сушеные (порошок, гранулы); шампиньоны целые сушеные; шампиньоны резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); шампиньоны сушеные (порошок, гранулы); грибы вешенки (устричные грибы) целые сушеные; грибы вешенки (устричные грибы) резаные сушеные (кубики, дольки, ломтики, ножки, шляпки); грибы вешенки (устричные грибы) сушеные (порошок, гранулы).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности продукции с момента изготовления: весовой и негерметично упакованной – не более 12 месяцев; герметично упакованной – не более 18 месяцев.

047

ГРИБЫ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕЦена комплекта
документов**9 000 руб.**

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция;
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: грибы: козляки; лисички; зеленки; краснушки; рядовки; рыжики; серушки; скрипицы; толстушки; маслята; моховики; опята осенние; подберезовики; подосиновики; шампиньоны; белые; ножки белых грибов; вешенки; волнушки белые; розовые; валуи; гладыши; грузди; горькушки.

Смеси грибные: «Тайны леса»; «Сказки лукоморья»; «Грибная мозаика»; «Лесная»; «Осенний поцелуй»; «Лесная сказка»; «Лукошко»; «Грибное ассорти»; «Грибная полянка»; «Грибное трио»; «Грибной аромат»; «Лесная полянка»; «Дары леса».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.

Упаковка и фасовка по ГОСТ 8. 579.

Рекомендуемые сроки хранения грибов быстрозамороженных со дня изготовления при температуре минус 180С – не более 8 месяцев.

032

**ГРИБЫ
СУШЕННЫЕ**Цена комплекта
документов**9 000 руб.**

В стоимость входят: ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ; Технологическая инструкция; Каталогный лист; Экспертное заключение; Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: грибы сушеные белые (целые или резанные); грибы и смесь грибов сушеных трубочатых (подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки); грибы и смесь грибов сушеных пластинчатых (вешенки, шампиньоны, лисички и опята осенние) целые и резанные, фасованные в потребительскую тару.

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Для реализации в торговой сети допускается фасование сушеных грибов массой нетто до 1,0 кг.

Рекомендуемые сроки годности грибов сушеных со дня изготовления – не более 1 года.

016

ГРИБЫ ОХЛАЖДЕННЫЕ И БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: Продукция охлажденная: грибы шампиньоны целые; грибы вешенка (или устричный гриб) целые(й).

Продукция замороженная: грибы белые целые; грибы белые резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы вешенка (или устричный гриб) целые(й); грибы вешенка (или устричный гриб) резанные(й) (ломтики, кубики, дольки, ножки, шляпки); грибы вешенка (или устричный гриб) измельченные(й) (фарш); грибы лисички целые; грибы лисички резанные (ломтики, ножки, шляпки); грибы маслята целые; грибы маслята резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы моховики целые; грибы моховики резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы опята целые; грибы опята резанные (ломтики, ножки, шляпки); грибы подберезовики целые; грибы подберезовики резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы подосиновики целые; грибы подосиновики резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы шампиньоны резанные (кубик, долька, ножки, шляпки); грибы шампиньоны целые; грибы сморчок отварные целые; грибы сморчок отварные резанные (ножки, шляпки); набор грибов Ассорти (белые, подберезовики, подосиновики); набор грибов для жарки (лисички, опята, моховики); набор грибов для варки (белые, подберезовики, подосиновики).

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Сроки годности замороженной фасованной продукции с момента изготовления при температуре не выше минус 18⁰С: культивированных грибов – не более 6 месяцев; дикорастущих грибов – не более 12 месяцев; после вскрытия упаковки – не более 30 суток. **Срок годности** замороженной весовой продукции при температуре не выше минус 18⁰С не более 30 суток. **Сроки годности** охлажденной продукции при температуре от +2 до +6⁰С: весовой – не более 2 суток; фасованной – не более 4 суток.

Рекомендуемый срок годности охлажденной фасованной продукции при температуре от +2 до +6⁰С – не более 7 суток.

ОРЕХИ, СЕМЕЧКИ, МАСЛИЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ И ПРОДУКЦИЯ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

229

ЖМЫХ ПОДСОЛНЕЧНИКА

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция с рецептурами и технологией приготовления;
3. Каталогный лист;
4. Экспертное заключение;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2014 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на жмых подсолнечный (далее по тексту – жмых, продукция), получаемый методом прессования и предназначен для кормовых целей путем непосредственного введения в рацион животных (в хозяйствах, на фермах) и для производства комбинированной продукции.

Обязательные требования к продукции, направленные на обеспечение ее безопасности для жизни, здоровья животных и охраны окружающей среды, изложены в пунктах.

Подсолнечный жмых перед хранением и отгрузкой должен охлаждаться в зимние месяцы до температуры не выше плюс 35⁰С, в летние месяцы не более чем на 5⁰С выше температуры окружающего воздуха.

Хранят жмых насыпью или в мешках, сложенных в штабеля, в чистых сухих помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, хорошо проветриваемых или оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией, защищенных от воздействия прямого солнечного света и источников тепла, при хранении насыпью — с периодическим перемещением внутри склада.

Мешки со жмыхом в складских помещениях должны укладываться на поддоны или стеллажами.

Срок годности жмыха подсолнечного с даты изготовления 3 мес.

МАСЛА РАСТИТЕЛЬНЫЕ И МАСЛЯНЫЕ КОМПОЗИЦИИ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: масло кунжутное; масло льняное; масло кедровое; масло рыжиковое; масло грецкого ореха; масляная композиция «Рыжик» (на подсолнечном масле); масляная композиция «Рыжик» (на кедровом масле); масляная композиция «Ленок» (на подсолнечном масле); масляная композиция «Ленок» (на кедровом масле); масляная композиция «Грецкий орех» (на подсолнечном масле); масляная композиция «Грецкий орех» (на кедровом масле); масляная композиция «Облепиха» (на подсолнечном масле); масляная композиция «Облепиха» (на кедровом масле); масляная композиция «Черемуха» (на подсолнечном масле); масляная композиция «Черемуха» (на кедровом масле); масляная композиция «Шиповник» (на подсолнечном масле); масляная композиция «Шиповник» (на кедровом масле); масляная композиция «Боярышник» (на подсолнечном масле); масляная композиция «Боярышник» (на кедровом масле); масляная композиция «Калина» (на подсолнечном масле); масляная композиция «Калина» (на кедровом масле); масляная композиция «Рябина обыкновенная» (на подсолнечном масле); масляная композиция «Рябина обыкновенная» (на кедровом масле); масляная композиция «Рябина черноплодная» (на подсолнечном масле); масляная композиция «Рябина черноплодная» (на кедровом масле); масляная композиция «Клюква» (на подсолнечном масле); масляная композиция «Клюква» (на кедровом масле).

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять название продукции именами собственными, а также заменять имена собственные фирменными или фантазийными названиями.

Масла растительные в зависимости от способа обработки выпускают следующих видов: нерафинированные; рафинированные гидратированные. Срок годности продукции устанавливает производитель в зависимости от технологии и условий хранения.

Рекомендуемый срок годности фасованной продукции при температуре не выше 25°C: нерафинированного – не более 4 месяцев; рафинированного – не более 6 месяцев.

177

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на масло подсолнечное рафинированное и нерафинированное, получаемое методом холодного отжима (далее продукция). Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания, для использования в пищевой промышленности. Продукция предназначена для непосредственного употребления в пищу и для производства пищевых продуктов.

Продукция в зависимости от обработки, уровня значений показателей качества подразделяется на марки и выпускается в следующем **АССОРТИМЕНТЕ:** масло подсолнечное рафинированное дезодорированное премиум; масло подсолнечное рафинированное высший сорт; масло подсолнечное рафинированное первый сорт; масло подсолнечное рафинированное недезодорированное; масло подсолнечное нерафинированное высший сорт; масло подсолнечное нерафинированное первый сорт.

Предприятию-изготовителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием.

Срок годности продукции: нерафинированное, фасованное в бутылки: при температуре 42°C не более 12 месяцев со дня производства; при температуре 183°C не более 10 месяцев. рафинированное, фасованное в бутылки: при температуре 4°C/2°C не более 8 месяцев со дня производства. при температуре 183°C не более 12 месяцев.

037 ОРЕХОПЛОД- НЫЕ КУЛЬТУ- РЫ ФАСОВАН- НЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость входят: ТУ с
экспертизой и регист-
рацией в ЦСМ; Техноло-
гическая инструкция;
Каталожный лист; Экс-
пертное заключение;
Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: орехи кедровые сушеные; орехи кедровые сушеные соленые; орехи кедровые жареные; орехи кедровые жареные соленые; орехи кедровые каленые; орехи кедровые каленые соленые; миндаль сушеный; миндаль сушеный соленый; миндаль жареный (бодом); миндаль жареный (бодом) соленый; фисташки сушеные; фисташки сушеные соленые; фисташки жареные; фисташки жареные соленые; арахис сушеный; арахис жареный; арахис жареный соленый; фундук (орех лещины) сушеный; фундук (орех лещины) жареный; орехи макадамия сушеные; орехи макадамия жареные; пекан сушеный; пекан жареный; орехи грецкие сушеные; орехи грецкие жареные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Срок годности продукции – не более 12 месяцев от даты изготовления. Срок годности продукции, упакованной с применением вакуума – не более 15 месяцев от даты изготовления.

015 СЕМЕЧКИ, ЯД- РО И ИХ СМЕ- СИ ПОДСОЛ- НЕЧНЫЕ И ТЫКВЕННЫЕ

Цена комплекта
документов

9 000 руб.

В стоимость входят: ТУ с
экспертизой и регист-
рацией в ЦСМ; Техноло-
гическая инструкция;
Каталожный лист; Экс-
пертное заключение;
Акт приема-передачи.

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: семечки подсолнечные: подсушенные; обжарены; обжаренные с добавлением подсолнечного масла; обжаренные с добавлением подсолнечного масла и поваренной соли; обжаренные с добавлением поваренной соли; обжаренные «Классические»; обжаренные «По деревенски»; обжаренные «По тамбовски»; обжаренные «Походные» **ядро подсолнечное:** подсушенное; обжаренное. **семечки тыквенные:** подсушенные; обжаренные; обжаренные «Полевые» **ядро тыквенное:** подсушенное; обжаренное. **смесь ядер подсолнечных и тыквенных:** обжаренных; обжаренных с арахисом; обжаренных с фундуком; обжаренных «Осиное гнездо»; обжаренных с грецким орехом; обжаренных «Ассорти»; обжаренных «Осенний калейдоскоп».

Предприятие-изготовитель может дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.

Выпускаются фасованными массой нетто 30 – 500 г, **срок хранения:** при температуре 200С: 12 месяцев – для семечек подсолнечных и тыквенных; 6 месяцев – для ядер подсолнечных и тыквенных подсушенных; 3 месяца для ядер подсолнечных и тыквенных обжаренных.

026 ЯДРА ОРЕХОВ И ОРЕХОВО ФРУКТОВЫЕ СМЕСИ ФАСО- ВАННЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплек-
та готовых ТУ входят:
1. ТУ с экспертизой и
регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая
инструкция (ТИ с ре-
цептурами и техноло-
гией приготовления);
3. Каталожный лист

Дата введения в действие – 2012 год. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: миндаль (ядро); миндаль (ядро) жареный; миндаль (ядро) жареный соленый; миндаль (ядро) дробленый жареный, сушеный; миндаль (ядро) жареный соленый (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огурцов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба); фундук (ядро); фундук (ядро) жареный; фундук (ядро) жареный соленый; фундук (ядро) дробленый жареный, сушеный; фундук (ядро) жареный соленый (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огурцов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба); орех макадамия (ядро); кешью (ядро); кешью (ядро) жареный; кешью (ядро) жареный соленый; кешью (ядро) дробленый жареный, сушеный; кешью (ядро) жареный соленый (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огур-

(свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

цов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба); бразильский орех (ядро); бразильский орех (ядро) дробленый жареный, сушеный; грецкий орех (ядро); грецкий орех (ядро) жареный; грецкий орех (ядро) дробленый; грецкий орех (ядро) дробленый жареный, сушеный; орех пекан (ядро); орех пекан (ядро) дробленый жареный, сушеный; кедровый орех (ядро); кедровый орех (ядро) жареный; кедровый орех (ядро) жареный соленный; кедровый орех (ядро) дробленый жареный, сушеный; абрикосовое ядро; абрикосовое ядро жареное; абрикосовое ядро жареное соленное; абрикосовое ядро дробленое жареное, сушеное; абрикосовое ядро жареное соленное (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огурцов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба); фисташки (ядро); фисташки (ядро) жареные; фисташки (ядро) соленные; фисташки (ядро) дробленые жареные, сушеные; орех лещины (ядро); орех лещины жареный; орех лещины дробленый жареный, сушеный; смесь орехов (бразильский орех, кешью, миндаль, арахис); смесь орехов (кешью, арахис, пекан, кедровый орех); смесь орехов (фундук, миндаль, кешью); смесь орехов (пекан, грецкий орех); смесь орехов (кедровый орех, миндаль, кешью); ореховая смесь к пиву (арахис, миндаль, кешью); ореховая смесь к пиву (арахис, миндаль, фисташки); ореховая смесь к пиву (арахис, абрикосовое ядро, фундук); ореховая смесь к пиву (фисташки, миндаль, арахис); ассорти ореховое; ассорти ореховое вариант 2; ассорти ореховое вариант 3; ассорти ореховое вариант 4; ассорти ореховое вариант 5; орехово фруктовая смесь; орехово фруктовая смесь вариант 2; орехово фруктовая смесь вариант 3; орехово фруктовая смесь вариант 4; орехово фруктовая смесь вариант 5; орехово фруктовая смесь вариант 6; орехово фруктовая смесь вариант 7; орехово фруктовая смесь вариант 8; орехово фруктовая смесь вариант 9.

Изменение № 1

Дополнить ассортимент: миндаль (ядро) жареный соленный (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); фундук (ядро) жареный соленный (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); орех макадамия (ядро) жареный соленный (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); кешью (ядро) жареный соленный (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); орех кедровый (ядро) жареный соленный (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огурцов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба, копченого сыра, копченого мяса, копчения); орех бразильский (ядро) жареный соленный (со вкусом аджики, паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра, сыра и чеснока, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, сметаны с зеленью, грибов со сметаной, жареных грибов, маринованных огурцов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба, копченого сыра, копченого мяса, копчения); абрикосовое ядро жареное соленное (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); фисташки (ядро) жареные соленные (со вкусом копченого сыра, копченого мяса, копчения); миндаль копченый; миндаль подкопченный; миндаль соленный копченый; миндаль соленный подкопченный; фундук копченый; фундук подкопченный; фундук соленный копченый; фундук соленный подкопченный; орех макадамия копченый; орех макадамия подкопченный; орех макадамия соленный копченый; орех макадамия соленный подкопченный; кешью копченый; кешью подкопченный; кешью соленный копченый; кешью соленный подкопченный; бразильский орех копченый; бразильский орех подкоп-

ченный; бразильский орех соленый копченый; бразильский орех соленый подкопченный; кедровый орех копченый; кедровый орех подкопченный; кедровый орех соленый копченый; кедровый орех соленый подкопченный; абрикосовое ядро копченое; абрикосовое ядро подкопченное; абрикосовое ядро соленое копченое; абрикосовое ядро соленое подкопченное; фисташки копченые; фисташки подкопченные; фисташки соленые копченые; фисташки соленые подкопченные.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять слова «вариант 2, 3...» своими фирменными или фантазийными названиями.

Срок годности продукции – не более 10 месяцев от даты изготовления.

Срок годности продукции, упакованной с применением вакуума – не более 12 месяцев от даты изготовления.

002 СЕМЯ И ЯДРО МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

Дата введения в действие – 2012 г. Без ограничения срока действия.

Ассортимент: подсолнечник (семя) сушеный; тыква (семя) сушеная; подсолнечник (семя) жареный; тыква (семя) жареная; подсолнечник (семя) жареный соленый; тыква (семя) жареная соленая; подсолнечник (ядро) сушеный; подсолнечник (ядро) сушеный дробленый; тыква (ядро) сушеная; тыква (ядро) сушеная дробленая; арахис (ядро) сушеный; мак пищевой сушеный; кунжут пищевой сушеный; горчичное семя сушеное; подсолнечник (ядро) жареный; тыква (ядро) жареная; кунжут жареный; арахис (ядро) жареный; подсолнечник (ядро) жареный соленый; тыква (ядро) жареная соленая; арахис (ядро) жареный соленый; арахис (ядро) жареный соленый (со вкусом паприки, чеснока, бекона, салями, колбасы, жареного мяса, шашлыка, барбекю шашлыка, барбекю, курицы гриль, холодца с хреном, ветчины и сыра, сыра Чеддер, сыра Грюер, сметаны с луком, грибов со сметаной, жареных грибов, креветок, раков, копченого лосося, лосося с лимоном, красной икры, черной икры, краба); арахис ассорти (арахис жареный соленый, арахис со вкусом шашлыка, грибов со сметаной); смесь Морская (арахис со вкусом черной икры, креветок, копченого лосося); ассорти (арахис со вкусом бекона, паприки, салями, ананас цукаты); арахис (ядро) дробленый сушеный; арахис (ядро) дробленый жареный; арахис (ядро) тертый.

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными или фантазийными названиями.

Срок годности продукции при температуре не выше +25⁰С: фасованная герметично – не более 10 месяцев с момента изготовления; фасованная с применением вакуума – не более 12 месяцев с момента изготовления.

ПРЯНОСТИ И ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

197 ПРИПРАВЫ ОСТРЫЕ

Цена комплекта
документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);

Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.

Настоящие технические условия распространяются на консервы – приправы острые, изготовленные из смеси овощей свежих, сушеных или консервированных, с добавлением или без добавления концентрированных томатных продуктов, фруктового или овощного пюре, соли, сахара, уксуса, фруктов, зелени, пряностей, растительного масла, орехов, фруктового сока стерилизованные или нестерилизованные. Консервы предназначены для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы к различным блюдам.

АССОРТИМЕНТ: аджика; аджика грузинская; аджика из Мичуринска; аджика пикантная; аджика пикантная соленая; аджика кавказская жгучая; аджика кавказская слабо острая; аджика с чесноком; аджика домашняя; аджика домашняя со сладким перцем; аджика с зеленью; аджика с хреном; ткемали по домашнему; сацебели домашний; сацебели острый; сацебели; чесночная; чесночная в томате; чесночная в томате по осетински; «Искорка»; «Пикантная»; «Кубанская»; «Украинская» соус гранатовый «Нар-

<p>3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);</p> <p>4. Экспертное заключение к ТУ;</p> <p>5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>шараб».</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции или заменять имена собственные своими фирменными или фантазийными названиями.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности приправ острых: при температуре хранения от 0 °С до 25 °С, не более: стерилизованных в стеклянной таре – 2 года; стерилизованных в металлической таре – 1 года; при температуре хранения от 0 °С до 5 °С, не более: нестерилизованных – 6 месяцев.</p>
<p>192</p> <p>ЗЕЛЕНЬ ПРЯНАЯ СВЕЖАЯ И ЗАМОРОЖЕННАЯ</p> <p>Цена комплекта документов</p> <p>10 000 руб.</p> <p>В стоимость комплекта готовых ТУ входят:</p> <p>1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;</p> <p>2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);</p> <p>3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);</p> <p>4. Экспертное заключение к ТУ;</p> <p>5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>Дата ведения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>Настоящие технические условия распространяются на зелень пряную, выращенную в открытом, защищенном, закрытом грунте, мытую, упакованную в потребительскую тару (далее продукция). Продукция реализуется при комнатной температуре, в охлажденном и замороженном виде. Продукция предназначена для реализации в розничной и оптовой торговой сети, в предприятиях общественного питания и для промышленной переработки.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: эстрагон (зелень) свежий; шалфей (зелень) свежий; базилик (зелень) свежий; базилик красный (зелень) свежий; Melissa (зелень) свежая; Melissa турецкая (зелень) свежая; кориандр (зелень) свежий; розмарин (зелень) свежий; мята перечная (зелень) свежая; мята кудрявая (зелень) свежая; мята яблочная (зелень) свежая; мята сарацинская (зелень) свежая; трава огуречная (зелень) свежая; шафран (зелень) свежий; укроп волошский (зелень) свежий; хрен (зелень) свежий; зира (зелень) свежая; тмин римский (зелень) свежий; сельдерей (зелень) свежий; фенхель (зелень) свежий; петрушка душистая (зелень) свежая; петрушка (зелень) свежая; пастернак (зелень) свежий; черемша (зелень) свежая; черемша сибирская (зелень) свежая; ажгон (зелень) свежий; анис (ганус) (зелень) свежий; душица (зелень) свежая; тимьян (зелень) свежий; укроп (зелень) свежий; фенугрек (зелень) свежий; чесночник (зелень) свежий; чесночница (зелень) свежая; трава чесночная (зелень) свежая; чеснок лесной (зелень) свежий; горчица черная (зелень) свежая; горчица белая (зелень) свежая; майоран (зелень) свежий; кресс свежий; кресс водяной свежий; кресс садовый свежий; кресс салат свежий; орегано (зелень) свежий; лаванда (зелень) свежая; мангир (зелень) свежий; лук стареющий свежий; лук алтайский свежий; лук сибирский дикий свежий; лук каменный свежий; лук монгольский свежий; лук боровой свежий; лук курайский свежий; лук ветвистый Джунцай свежий; лук душистый свежий; лук шалот свежий; лук порей свежий; лук-батун свежий; шнитт лук свежий; лук пскемский свежий; колба (зелень) свежая; лук победный свежий. Допускается выпускать продукцию в виде наборов ассорти. В набор ассорти должно входить не менее двух видов зелени.</p> <p>Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции своим фирменным или фантазийным названием.</p> <p>Срок годности весовой продукции: при температуре 0÷1⁰С, влажности 90-95% – не более 5 суток; при температуре не выше 18±3⁰С, влажности 90-95% – не более 2 суток. Срок годности фасованной продукции: при температуре 0÷1⁰С, влажности 90-95% – не более 10 суток; при температуре не выше 18±3⁰С, влажности 90-95% – не более 3 суток. Сроки годности замороженной продукции с момента изготовления при температуре минус 18⁰С и ниже: герметично фасованные – не более 3 месяцев; негерметично фасованные – не более 1 месяца. При отсутствии холода охлажденная продукция хранению и реализации не подлежит. Размороженная и повторно замороженная продукция к реализации не допускаются.</p>
<p>ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ</p>	<p>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</p> <p>АССОРТИМЕНТ: перец черный молотый; перец белый молотый; перец красный (чили) молотый; перец душистый молотый; перец черный горошком; перец белый</p>

ФАСОВАННЫЕ

Цена комплекта документов

8 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист (свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ);
4. Экспертное заключение к ТУ;
5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.

горошком; перец розовый горошком; перец душистый горошком; паприка молотая; паприка гранулированная; гвоздика целая; куркума молотая; имбирь (корень) молотый; горчичный порошок; васаби (порошок); семя горчичное желтое; семя горчичное коричневое; анис; тмин; укроп (семя); фенхель (семя); кумин (зира); ажгон (индийский тмин); калинджи (черный тмин); бадьян; кардамон (семя); кардамон молотый; кориандр (семя); кориандр молотый; ваниль; ваниль молотая; корица; корица молотая; мускатный орех; мускатный орех молотый; лист лавровый; тимьян; шафран; пажитник (семя); барбарис сушеный; приправа Карри; приправа Чили; приправа Хмели сунели; приправа Пять перцев; приправа Смесь перцев; приправа Аджика; приправа для овощных блюд; приправа для картофеля; приправа для грибных блюд; приправа для корейской моркови; приправа для салата из овощей; приправа для засолки овощей; приправа для маринования овощей; приправа для маринования грибов; приправа для борща; приправа для куриного супчика; приправа для овощного супа; приправа для ухи; приправа для холодца; приправа дляпельменей; приправа для шашлыка; приправа для плова; приправа для гуляша; приправа к мясу; приправа для мяса гриль; приправа для тушеного мяса; приправа для мясного фарша; приправа для блюд из свинины; приправа для блюд из говядины; приправа для блюд из баранины; приправа для блюд из птицы; приправа для блюд из риса; приправа для пиццы; приправа к рыбе; лимонная приправа для рыбных блюд; универсальная приправа; смесь пряностей для печенья; смесь пряностей для глнтвейна; смесь пряностей для глнтвейна апельсинового; смесь пряностей для глнтвейна лимонного; смесь пряностей для глнтвейна ананасного; смесь пряностей для глнтвейна персикового; смесь пряностей для глнтвейна грушевого; смесь пряностей для глнтвейна фруктового; смесь пряностей для глнтвейна лимонного; смесь пряностей для глнтвейна лимонного; смесь пряностей для глнтвейна лимонного; смесь пряностей для глнтвейна лимонного; смесь пряностей для глнтвейна лимонного; смесь пряностей мускатная для глнтвейна; смесь пряностей гвоздичная для глнтвейна; смесь пряностей перечная для глнтвейна; смесь пряностей Классическая для глнтвейна; смесь пряностей для посола рыбы.

Срок годности продукции при температуре $18\pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75% не более 18 месяцев.

ВОДКА, ЛИКЕРЫ, ПИВО, НАСТОЙКИ

388

ПИВО И ПИВНЫЕ НАПИТКИ

Цена комплекта документов

10 000 руб.

В стоимость комплекта готовых ТУ входят:

1. ТУ с экспертизой и регистрацией в ЦСМ;
2. Технологическая инструкция (ТИ с рецептурами и технологией приготовления);
3. Каталогный лист

Дата введения в действие 2013 год. Без ограничения срока действия.

АССОРТИМЕНТ: пиво нефильтованное осветленное. пиво пшеничное нефильтованное осветленное и неосветленное; пиво светлое нефильтованное осветленное; пиво темное нефильтованное неосветленное; пиво светлое (непастеризованное, пастеризованное); пиво полутемное (непастеризованное, пастеризованное); *Пивные напитки фильтрованные:* пивной напиток «САЛЮТ» мохито; пивной напиток «САЛЮТ» белый виноград; пивной напиток «САЛЮТ» изабелла.

Производителю допускается дополнять наименование продукции своим фантазийным или фирменным названием или заменять в наименование продукции фантазийное название своим фантазийным названием.

Сроки годности Срок годности нефильтованного пива в сутках со дня розлива не более при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$: нефильтованного неосветленного пива – 3 суток (72 часа) с момента розлива; нефильтованного осветленного пива – 5 суток со дня розлива. Пиво, разлитое в бутылки хранят в затемненном месте. Срок годности фильтрованного не пастеризованного пива в сутках со дня розлива не более при температуре $5\div 12^{\circ}\text{C}$: не более 8 суток. Срок годности фильтрованного пастеризованного пива в сутках со дня розлива не более при температуре $10\div 20^{\circ}\text{C}$: не более 60 суток. **Рекомендованный срок годности** продукции, не более: пиво светлое, полутемное, темное фильтрованное, пас-

<p>(свидетельствующий о регистрации документа в ЦСМ); 4. Экспертное заключение к ТУ; 5. Акт приема-передачи на право пользования ТУ.</p>	<p>теризованное в кегах при температуре 10÷20°С – 30 суток, в бутылках при температуре 2÷6°С – 120 суток, при температуре 0÷20°С – 30 суток; пиво светлое, полутемное, темное фильтрованное, непастеризованное – 30 суток; пиво светлое, полутемное, темное нефилтрованное, непастеризованное – 10 суток.</p> <p>При постановке продукции на производство оценка сроков годности производится в соответствии с п.п. 3.10 МУК 4.2.1847 04. Допускается установление предприятием изготовителем увеличенных сроков годности пива (на основании фактически достигнутой стойкости пива на предприятии изготовителе) при условии согласования установленных сроков годности в установленном порядке согласно нормативным правовым актам Российской Федерации.</p>
<p>РЕЦЕПТУРЫ ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ВОДОК 19 000 РУБ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i> <i>Рецептуры ликероводочных изделий и водок.</i></p>
<p>211 СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ СУХИХ ПЛОДОВ 15 000 РУБ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i> <i>Ассортимент продукции согласно ТУ.</i></p>
<p>210 СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ ЦИТРУСОВЫХ 15 000 РУБ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i> <i>Ассортимент продукции согласно ТУ.</i></p>
<p>209 СПИРТЫ АРОМАТНЫЕ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ 15 000 РУБ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i> <i>Ассортимент продукции согласно ТУ.</i></p>
<p>208 НАСТОИ СПИРТОВАННЫЕ ИЗ КОРНЕЙ И КОРНЕВИЩ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ 15 000 РУБ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i> <i>Ассортимент продукции согласно ТУ.</i></p>
<p>207 НАСТОИ СПИРТОВАННЫЕ ИЗ СУШЕНОГО ЦВЕТочно ТРАВЯНИСТОГО ЭФИРОМАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ 15 000 РУБ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i> <i>Ассортимент продукции согласно ТУ.</i></p>
<p>206 НАСТОИ СПИРТОВАННЫЕ ИЗ ОДНО И МНОГОСЕМЯННЫХ СУХИХ ПЛОДОВ 15 000 РУБ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i> <i>Ассортимент продукции согласно ТУ.</i></p>
<p>205 МОРСЫ СПИРТОВАННЫЕ ИЗ СУШЕНОГО ПЛОДОВО ЯГОДНОГО СЫРЬЯ 15 000 РУБ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i> <i>Ассортимент продукции согласно ТУ.</i></p>
<p>204 МОРСЫ СПИРТОВАННЫЕ ИЗ СВЕЖЕГО ПЛОДОВО ЯГОДНОГО СЫРЬЯ 15 000 РУБ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i> <i>Ассортимент продукции согласно ТУ.</i></p>
<p>203 СПИРТОСОДЕРЖАЩИЕ ОТХОДЫ ЛИКЕРОВОДОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА 10 000 РУБ.</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i> <i>Ассортимент продукции согласно ТУ.</i></p>
<p>202 ПРОДУКЦИЯ СПИРТОСОДЕРЖАЩАЯ ДЕНАТУРИРОВАННАЯ 10 000</p>	<p><i>Дата введения в действие – 2013 год. Без ограничения срока действия.</i> <i>Ассортимент продукции согласно ТУ.</i></p>
<p>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИНСТРУКЦИИ Цена 10 000 руб.</p>	<p>Любые Технологические Инструкции к действующим межгосударственным и национальным стандартам (ГОСТам).</p>